

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/noz-benchmade-15500or-2-meatcrafter-p-3030.html>

Nóż Benchmade 15500OR-2 Meatcrafter



Cena	1 719,00 zł
Numer katalogowy	136-682
Kod producenta	15500OR-2
Kod EAN	610953206482

Opis produktu

Unikalny **nóż myśliwski Benchmade Meatcrafter** został stworzony, aby zapewnić Ci ekstremalnie dobre właściwości tnące, gwarantując łatwy rozbiór upolowanej zwierzyny jak i wygodne przygotowywanie potraw. Gwarantujący doskonałe cięcie profil głowni trailing point połączony z niezwykle skutecznie trzymającą ostrość stałą **CPM S45VN** oraz **unikalną technologią fabrycznego ostrzenia Select Edge** oferują bezkonkurencyjne właściwości sprawiające, że pokochasz ten nóż od pierwszego użycia.

Nóż myśliwski Benchmade Meatcrafter oferuje użytkownikowi:

- Bezkonkurencyjne właściwości tnące idealnie sprawdzające się w pracy z mięsem
- Głównię stworzoną z zaawansowanej technologicznie stali proszkowej CPM S45VN
- Profil trailing point z niezwykle wydatnym brzuchem gwarantującym płynne cięcie
- Unikalną technologią ostrzenia Select Edge gwarantującą niespotykaną ostrość
- Powłokę głowni eliminującą odbłaski i zabezpieczającą stal przed korozją
- Wygodne profilowane okładziny z włókna węglowego o lekkiej i trwałej konstrukcji
- Gładką strukturę okładzin gwarantującą higieniczność przy zachowaniu pewnego chwytu
- Kydexową pochewkę pozwalającą na wygodne przenoszenie noża na pasie

Benchmade Meatcrafter to nowoczesny nóż myśliwski, który dzięki niezwykle przemyślanej konstrukcji połączonej z unikalnymi rozwiązaniami opracowanymi przez producenta gwarantuje unikalne właściwości tnące. Głownia o profilu **trailing point** wsparta zaawansowaną technologią **Select Edge** gwarantującą niezwykle ostrość krawędzi tnącej sprawiają, że **nóż Benchmade** jest niezwykle wydajny podczas prac z mięsem - czy to przy rozbiórce upolowanej zwierzyny, czy podczas przygotowywania potraw.

Nóż myśliwski Benchmade Meatcrafter - zapewnij sobie perfekcyjne cięcie

Wykorzystana w nożu **technologia Select Edge** to opracowany przez **Benchmade** unikalny system formowania krawędzi tnącej. Dzięki wykorzystaniu obrabiarek o niezwykle wysokiej precyzji krawędź charakteryzuje się niezwykle równą strukturą o **widocznym nawet pod mikroskopem wyraźnym kącie**. Nie jest to jednak jedyne **przystosowanie noża do pracy z mięsem** - został on również przemyślany pod kątem możliwie wysokiej higieniczności. Wykonane z włókna węglowego okładziny są gładkie, aby możliwie ułatwić czyszczenie oraz profilowane, aby zachować pewny chwyt mimo pozbawionej tekstury powierzchni.