

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/noz-benchmade-15505-meatcrafter-p-3031.html>

Nóż Benchmade 15505 Meatcrafter



Cena	639,00 zł
Numer katalogowy	136-777
Kod producenta	15505
Kod EAN	610953211288

Opis produktu

Benchmade 15505 Meatcrafter to **nóż myśliwski** z ostrzem trailing point **ze stali CPM-154** przeznaczony do sprawiania zwierzyny, filetowania, precyzyjnego cięcia, oraz trybowania mięsa. Jest to mniejsza wersja modelu 15500, która jest wyposażona w krótsze ostrze przeznaczone do bardziej precyzyjnych prac takich jak obróbka mniejszej zwierzyny oraz jej porcjowanie.

Benchmade 15505 Meatcrafter można opisać jako hybrydowy nóż myśliwski z prostym i elastycznym ostrzem, który idealnie sprawdzi się **do sprawiania upolowanej zwierzyny**, a także w domowej i outdoorowej kuchni.

Cechy noża myśliwskiego Benchmade Meatcrafter 15505:

- Mniejsza wersja modelu Benchmade 15500
- Konstrukcja Full Tang z ostrzem ze stali proszkowej CPM-154
- Hartowanie stali na poziomie 58-61 HRC
- Klinga Trailing Point
- SelectEdge™ 28° sprawia, że nóż ma ciekawą, perfekcyjnie ostrą krawędź tnącą
- Rękojeść z gumowanego tworzywa santoprene
- Z tyłu rękojeści znajduje się otwór do mocowania linki
- W zestawie z pochewką z Boltaronu

Stal proszkowa CPM-154

Benchmade 15505 Meatcrafter to lekki fixed (stała głownia) o konstrukcji typu full tang. Noże wykonywane z jednego kawałka stali (pełny trzpień) są odporne na uszkodzenia i złamania, dlatego są powszechnie używane do cięższych przez myśliwych, pasjonatów survivalu i bushcraftu oraz żołnierzy. Nóż ma ciekawą głownię (2,3 mm) o długości 154 mm, wykonaną **z twardej stali proszkowej CPM-154** o twardości 58-61 HRC. CPM-154 to stal nierdzewna o wysokiej zawartości węgla, chromu i molibdenu, które zapewnia idealną równowagę między odpornością na korozję i zużycie, wytrzymałością i twardością. Dzięki takim właściwościom stal CPM-154 jest idealnym materiałem na nóż myśliwski do skórowania, nóż kuchenny oraz nóż outdoorowy.

Nóż myśliwski Benchmade do skórowania w ofercie sklepu Kolba.pl

W Benchmade 15505 Meatcrafter zastosowano klingę typu Trailing Point. Charakterystyczną cechą takiego ostrza jest lekko uniesiony czubek powyżej (lub w linii) grzbietu noża. **Elastyczna głownia** wzorowana na orientalnych scimitarach ma ostrze o wyraźnie eksponowanym brzuchu, co wpływa na wspaniałą wydajność i łatwość cięcia. Dzięki technologii SelectEdge™ 28° (14° na stronę) nóż ma ciekawą, perfekcyjnie ostrą krawędź tnącą, która doskonale radzi sobie z precyzyjnym cięciem, krojeniem, filetowaniem oraz trybowaniem mięsa. W efekcie 15505 Meatcrafter gwarantuje **niezwykle czyste cięcia** oraz powoduje, że w wykonywaną pracę wkładamy znacznie mniej siły.

Wygodny chwyt w nożu Meatcrafter 15505

Rękojeść noża wykonano **z gumowanego tworzywa santoprene** o antypoślizgowym teksturu zapewniającym dobry chwyt nawet w rękawicach. Na grzbiecie rękojeści wykonano poprzeczne frezowanie, które tworzą stabilny punkt oparcia dla palców. To proste udogodnienie pozwala na komfortowe i dokładne operowanie nożem, co dla myśliwego jest kluczowe podczas patroszenia zwierzyny. Profilowany chwyt ma poprzeczne rowkowanie oraz zaczep na linkę zabezpieczającą. Utracie noża w terenie zapobiega także jaskrawopomarańczowa kolorystyka rękojeści, dzięki której z łatwością odnajdziemy nóż nawet w gęstej roślinności.

Polimerowa pochewka

Do bezpiecznego przenoszenia noża służy **pochewka z Boltaronu**, termoplastycznego tworzywa o wysokiej odporności na uszkodzenia, temperaturę i wilgoć. Pochewka jest kompatybilna z klamrą montażową Tek-lok.