

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/noz-condor-butcher-p-3171.html>

Nóż Condor Butcher



Cena	149,00 zł
Numer katalogowy	165-128
Kod producenta	65004/CTK5004-7
Kod EAN	7417000561623

Opis produktu

Nóż kuchenny Condor Butcher został zaprojektowany dla pasjonatów bushcraftu, dla których grillowanie jest sztuką i stylem życia. Condor Butcher świetnie sprawdzi się jako nóż do przygotowywania posiłków w obozowej kuchni.

Cechy Condor Butcher:

- nóż kuchenny dla pasjonatów gotowania w plenerze
- konstrukcja full-tang ze stali węglowej 1075
- 2 mm głównia o klasycznym profilu bowie
- stylowe okładziny z drewna orzecha włoskiego
- płaski szlif z wtórną krawędzią tnącą
- klasyczny nóż do prac kuchennych

Condor Butcher — obozowy nóż kuchenny ze stali węglowej 1075

Condor Butcher to **nóż o konstrukcji full-tang** (wykonany z jednego kawałka stali), co gwarantuje zwiększoną odporność na zużycie. Nóż ma długą 178 mm głównię o profilu bowie, rozszerzającą się na zakończeniu, która umożliwia płynne i chirurgiczne krojenie.

Klingę wykonano ze **stali wysokowęglowej 1075**, która zapewnia dobrą retencję krawędzi tnącej oraz wysoką wytrzymałość i odporność na zużycie. Dzięki temu ostrze ze stali 1075 świetnie sprawdzi do prac obozowych, zarówno precyzyjnych, jak i też wymagających od narzędzia większej trwałości. Stal węglowa 1075 jest łatwa w ostrzeniu, należy jednak pamiętać, że ten stop nie zawiera chromu, dlatego nie jest odporny na korozję i wymaga odpowiedniej pielęgnacji i konserwacji.

Rękojeść noża tworzą **okładziny z orzecha włoskiego** mocowane do trzpienia 2 nitami, które wspaniale podkreślają klasyczny styl noża używanego kiedyś przez kucharzy i rzeźników.