

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/noz-kizer-t1-ki3490-p-3544.html>

Nóż Kizer T1 Ki3490



Cena	749,00 zł
Numer katalogowy	434-016
Kod producenta	Ki3490
Kod EAN	6926319002211

Opis produktu

Kizer T1 Ki3490 to składany nóż codziennego użytku, zaprojektowany przez Ulricha Hennicke, kowala i rzemieślnika artystycznego, założyciela Hohenmoorer Knife Manufactory, firmy specjalizującej się w wytwarzaniu noży kuchennych z damastu i rzadkich stali.

Kizer T1 Ki3490 to nóż, który cechuje minimalistyczna konstrukcja, najwyższa jakość materiałów i wykończenia oraz wysokie walory użytkowe. Wszystkie te cechy sprawiły, że udało się stworzyć niezwykle funkcjonalne, wygodne i wytrzymałe narzędzie codziennego użytku.

Głównia o użytkowym profilu **drop-point** została wykonana z proszkowej stali nierdzewnej **CPM S35VN** hartowanej do twardości **58-60 HRC**. Dzięki tej nowej odmianie stali, krawędź tnąca bardzo długo zachowuje wysoką ostrość roboczą i jednocześnie dosyć łatwo się ostrzy. Z uwagi jednak na specyfikę CPM S35VN, do ostrzenia zalecamy stosowanie ostrzałek diamentowych. Użytkowy charakter noża podkreśla pełny płaski szlif, który stanowi kompromis pomiędzy wytrzymałością ostrza a jego wysokimi właściwościami tnącymi. Klinga ma matowe wykończenie typu stonewash.

Za płynne i bardzo dynamiczne rozkładanie główki, odpowiedzialne są **łożyska kulkowe** oraz **dwustronny kołek**, wygodnie obsługiwany prawą lub lewą ręką. Po rozłożeniu ostrze jest pewnie blokowane za pomocą monolitycznej blokady **frame-lock**, która posiada stalową wkładkę wzmacniającą. Ten rodzaj blokady cechują się dużą wytrzymałością, odpornością na zabrudzenie oraz bardzo wygodną obsługą.

Profilowane okładziny wykonano przy użyciu precyzyjnych obrabiarek CNC, z lekkiego i niezwykle twardego **tytanu**, zapewniając w ten sposób wysoką wytrzymałość oraz efektowny design noża. W zakończeniu chwytu znajdują się zaczep, pozwalający na wplecenie linki lub ozdobnego opłotu.

Kizer T1 Ki3490 nóż użytkowy klasy premium, którego walory użytkowe oraz jakość wykonania docenią miłośnicy hi-endowych.