

Link do produktu: <https://kopiasklepu.pentagon.pl/noz-mcusta-takeri-skladany-p-3583.html>

Nóż Mcusta Takeri składany



Cena	2 209,00 zł
Numer katalogowy	781-004
Kod producenta	MC202G
Kod EAN	4964496601850

Opis produktu

Mcusta Takeri to japoński nóż składany, stworzony z dbałością o najmniejsze detale i wymagania codziennego użytkownika. Zastosowanie stali VG-10 w głowni noża to gwarancja odporności na korozję i długiego trzymania ostrości. Unikalne okładziny z damastu skuwanego sprawiają, że nóż posiada wyjątkowy charakter.

Cechy noża Mcusta Takeri:

- Nóż składany codziennego użytku wykonany z dbałością o najmniejsze detale
- Zastosowanie głowni ze stali VG-10 łączącej nierdzewność z trzymaniem ostrości
- Profil głowni drop gwarantujący świetne właściwości tnące i penetrujące
- Blokada liner lock pozwalająca na łatwe i wygodne złożenie noża po użyciu
- Unikalne okładziny ze skuwanego damastu nadające nożowi wyjątkowego charakteru
- Klips typu deep carry pozwalający na dyskretne przenoszenie noża w kieszeni

Mcusta to japoński producent ekskluzywnych noży składanych oraz kuchennych, **gwarantujących najwyższy poziom wykonania**. Dla maksymalnej precyzji noże są wstępnie poddawane obróbce na maszynach sterowanych komputerowo, a następnie pasowane oraz wykańczane przez wykwalifikowanego rzemieślnika. Dzięki połączeniu wykorzystania nowoczesnych technologii oraz lat doświadczenia specjalistów, **noże Mcusta wyróżniają się wyjątkowym stopniem dopracowania**.

Noże Mcusta - doskonałej jakości japońskie modele do codziennego użytkowania

Nierdzewna stal VG-10 w połączeniu z profilem głowni drop point, nóż gwarantuje wszechstronność oraz szeroką funkcjonalność w codziennym użytkowaniu. Blokada liner lock pozwala na łatwe i wygodne złożenie po użyciu. **Klips typu deep carry** pozwala na skryte przenoszenie noża w kieszeni, co jest szczególnie przydatne dla osób ceniących sobie dyskrecję. **Mcusta Takeri** to nóż składany, który łączy w sobie funkcjonalność, trwałość oraz elegancki design, co czyni go doskonałym wyborem dla każdego miłośnika noży EDC.