



Nóż N°6 VRI Inox - Opinel

Cena	58,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	005151
Kod producenta	2642
Kod EAN	3123840004049
Producent	OPINEL

Opis produktu

Średnich rozmiarów, wyjątkowo lekki nóż składany z 6-centymetrowym, blokowanym ostrzem. Klasyka francuskiego producenta o ponad 100-letniej tradycji.

Głównię o profilu **clip point** wykonano ze stali nierdzewnej i wypolerowano na półmatowy połysk. Ostrze jest wyprowadzone szlifem płaskim-pełnym bliskim zero-grind, co w połączeniu z niewielką grubością głowni zapewnia ponadprzeciętne właściwości tnące.

Otwarcie noża możliwe jest dzięki nacięciu na głowni, podobnie jak w szczyrykach Victorinox.

W pozycji otwartej głownia blokowana jest opatentowaną w roku 1955 blokadą Viroblock. Jest to stalowy pierścień na rękojeści, umiejscowiony na wysokości osi obrotu głowni. Po otwarciu noża obracamy go o parę stopni, tak, aby zakrył szczelinę na ostrze w rękojeści, przez co głownia nie ma możliwości ruchu. W analogiczny sposób zabezpieczamy nóż przed przypadkowym otwarciem po złożeniu.

Rękojeść wykonano z bukowego drewna. Jest ona ergonomicznie wyprofilowana i zapewnia pewny, ciepły chwyt. Dodatkową zaletą rękojeści jest jej podatność na modyfikacje. Najprostszą będzie nawiercenie z tyłu rękojeści otworu na linkę zabezpieczającą. Możemy też jej nadać dowolną fakturę, poddać rzeźbieniu i zabejcować na wybrany kolor.

Dane techniczne:

Producent	Opinel
Rękojeść	Drewno bukowe
Ostrze	6cm
Materiał	Stal nierdzewna
Dodatkowe info.	Blokada Viroblock
Waga	30g