Helle
Alden

149,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten

Kategorie: Blankwaffen (Messer u.ä.) - Messer & Taschenmesser

Zustand: neu

Beschreibung:

Der norwegische Hersteller Helle verwendet für das Modell ALDEN den bewährten, rostfreien Sandvik 12C27 Stahl. Das Messer wird in Full Tang Bauweise hergestellt. Die Edelstahl-Parierstange schließt den geölten Birkenholzgriff zur Klinge hin ab und schützt die Arbeitshand vor dem Kontakt mit der Klinge. Für das Tragen am Gürtel wird eine hochwertige Köcherscheide aus braunem Leder mitgeliefert.
Technische Daten□□□□□□Grifflänge□□□12.3 cm□□□□□□□Klingenlänge□□□11.0 cm□□□□□□Gesamtlänge□□□23.3 cm
□□□
□□□
□□□
□□□
□□□
□□□ □□□□□□□Gewicht□□□177 g□□□Rostfreier Dreilagenstahl: Der rostfreie Laminatstahl von Helle ist in Zusammenarbeit mit einem Spezialstahlwerk entwickelt worden. Dieser rostfreie Drei-Lagen-Stahl besteht in der Mitte aus einem Kern von rostfreiem Rasierklingenstahl und wird von 2 Lagen 18/8 Edelstahl umgeben. Somit entsteht ein Dreifachverbund aus Edelstahl. Die beiden Stahlqualitäten sind jede für sich als Messerstahl nicht gebrauchsfähig, geben jedoch in Kombination dem Messer alle seine guten Eigenschaften. Der 18/8-Stahl gibt der Klinge die Rostwiderstandsfähigkeit und Biegsamkeit - der Kern aus Rasierklingenstahl verleiht dem Messer die Schärfe. Die Klinge kann sich verbiegen, jedoch nicht brechen.

Produktsicherheitsinformationen:

Dieses Produkt wurde vor dem 13.12.2024 auf dem Marktplatz bereitgestellt. Für Hersteller- und Sicherheitsinformationen wenden Sie sich an den anbietenden Händler.

Anbieterinformationen

Waffen-Messer Deuchler

Büchsenmacherei, Messerschmiede und Freizeitsport

Kirchstr. 5
77855 Achern
Baden-Württemberg

Telefon:
07841 24901
Fax:
07841 26013
Mobil:
01628786080
E-Mail:
info@messer-deuchler.de
Webseite:
www.messer-deuchler.de