

Sako S20 Hunter RTG Kurz

Kategorie: Langwaffen - Repetierer

Kaliber: .308 Win

Zustand: neu

Zum Kauf dieses Produkts ist die Vorlage der Erwerbsberechtigung erforderlich!

Beschreibung:

.308Win
LL 51cm
Flintenabzug
Mündungsgewinde 5/8x24
Lochschaft Tungsten Cerakote
Grüner Kunststofflochschaft mit Schaftrückenverstellung
Tungsten Cerakote BeschichtungGesamtlänge 104 cmMontage Weaverbasen
integriert

Sonstiges:

Der Kern des Schaftes besteht aus einem Aluminium Chassis. Das System liegt satt in einer V-Bettung und alle anderen Teile des Schaftes werden an diesem Chassis befestigt. Im Prinzip kennt man solche Konstruktionen von Schäften für Präzisionsgewehre. Durch diesen Aufbau ist die Sako S20 nicht nur modular, sondern auch bestens gerüstet für eine konstant hohe Präzision. Die Sako S20 nutzt ein Stahlsystem, welches im oberen Teil ein Picatinny Profil eingefräst hat. Dadurch besteht die Möglichkeit, äußerst kostengünstig, ein Zielfernrohr zu montieren. Mit einem Satz ordentlicher Picatinny Ringe wie zum Beispiel von Recknagel oder Leupold kann jedes gängige Glas montiert werden. Da die Picatinny Schiene direkt in das System eingefräst ist, erhält man die höchstmögliche Festigkeit. Das Prinzip der Ergonomie setzt sich auch am Abzug fort. Als Erstes fällt der breite Abzugszüngel auf, welcher eine gute Kontrolle liefert. Der Schütze kann jedoch zudem die Abzugsposition an seine Bedürfnisse anpassen. Der Abzugszüngel kann bis zu 3 mm nach hinten und bis zu 4 mm nach vorne versetzt werden. Auch das Abzugsgewicht ist selbstverständlich einstellbar. Hier kann eine Einstellung zwischen 1.000-2.000 g erfolgen.

Produktsicherheitsinformationen:

Hersteller: Sako Ltd, P.O. Box 149, FI-11101 Riihimäki, Finland, Tel. (+358) 10 830 5200

Verantwortlich: Manfred Alberts GmbH, Bielsteiner Str. 66, D-51674 Wiehl-Bielstein, Telefon +49 2262 7221-0

limitiertes Sondermodell UVP 2850 EUR

2.390,00 EUR*

* inkl. MwSt.; zzgl. Versandkosten



Anbieterinformationen

Fa. Steffen Bramm Waffenhandel

Kuckucksweg 1
65779 Kelkheim
Hessen

Telefon:

06195 - 977 1772

E-Mail:

steffen@bramm.de