

SEKATOR SADOWNICZY DWUOSTRZOWY DUE BUOI 132/20

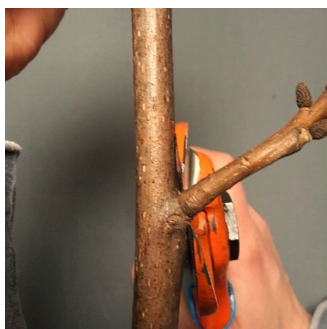


~~224.90zł~~ **219.00zł**

Najniższa cena z 30 dni: 219.00zł.

SKU: N/A | **Kategoria** [Przycinanie roślin](#) | **Tags:** [nożyce](#), [sektor](#)

ZDJĘCIA



OPIS PRODUKTU

Sekator sadowniczy dwuostrzowy Due Buoi 132/20



Sekator obosieczny do pracy w sadzie i winnicy. Odpowiedni zarówno dla prawo jak i leworęcznych.

Specjalna obróbka cieplna extra duro gwarantuje doskonałą trwałość i precyzję cięcia.

Dwuostrzowy sadowniczy sekator Due Buoi 132/20 - obosieczny.

- **Dzięki podwójnemu ostrzu gwarantuje precyzyjne i czyste cięcie unikając uszkodzenia**

na korze i młodych pędach.

- Ostrza wykonane z wysokiej jakości stali węglowej o twardości równej HRC 58/59.
- **Uchwyt jest odpowiedni zarówno dla osób leworęcznych, jak i praworęcznych.**
- Krawędzie ostrza charakteryzują się specjalnym płaskim frezem przeznaczonym do precyzyjnych i ciasnych cięć.
- Idealny do przycinania drzew owocowych: jabłoni, gruszy, moreli a także winorośli.
- **Specjalna obróbka cieplna „EXTRA DURO” gwarantuje doskonałą trwałość i wydajność cięcia.**
- Całkowity rozmiar: 20 cm (7,88 cala)

Właściwości sekatora Due Buoi 132/20

Ostrze: Stal C60 – Twardość: HRC 58/59

Nakrętka: Stal hartowana C45

Malowanie: Żywica epoksydowa w kolorze pomarańczowym

Rękojeść: Stal kuta pokryta gumą

Waga: 310 gr (10,85 uncji)

Due Buoi (Dwa Woły) to rodzinna firma założona w 1884 roku we Włoszech od czterech pokoleń produkująca noże i narzędzia dla rolnictwa. DueBuoi opracowała własną, pilnie przechowywaną metodę obróbki metalu **extra duro (niezwykle trwały)**, dzięki której ostrza produkowanych noży i sekatorów zachowują wyjątkową trwałość.

Firma z Maniago (miasta sztucców) znana jest w Italii z produkcji noży kuchennych, i szkółkarskich oraz sekatorów i siekier.

Sprawdź więcej naszych sekatorów na – sekatory i akcesoria.

