

Link do produktu: <https://newlight.pl/brzytwa-ze-stali-damascenskiej-c-p-464.html>



Brzytwa ze stali damasceńskiej C

Cena brutto

310,00 zł

Cena netto

252,03 zł

Opis produktu

Ostrza wykonane z damasceńskiej stali przez wiele stuleci były obiektem marzeń europejskich rycerzy i bliskowschodnich wojowników. Ostrością i wytrzymałością nie miały sobie równych. Krzyżowcy, którzy zetknęli się z nimi najwcześniej w końcu XI wieku, opowiadali, że muzułmańscy wojownicy potrafili jednym cięciem rozplatać hełm i czaszkę, nie szczerbiąc przy tym szabli.



Choć sztuka kucia damasceńskich mieczy zaginęła (najprawdopodobniej z powodu wyczerpania złóż rudy), to obecnie podobne właściwości uzyskuje się wytwarzając damast skuwany (dziwier). W skrócie polega to na skuwaniu ze sobą dwóch (lub więcej) warstw stali wysoko i niskowęglowej. Po zgrzaniu, można powstałą sztabę złożyć na pół i znowu zgrzać, skuwając. Przez kolejne składanie i skuwanie, bardzo szybko otrzymujemy ostrze będące jednocześnie twarde i elastyczne, dodatkowo ozdobione niepowtarzalnym, przepięknym wzorem.



Ręcznie kuta brzytwa wykonana z damasceńskiej stali (twardość 55-60 HRC) jest bardzo ostra, a jej ostrze przyciąga wzrok pięknym, niepowtarzalnym wzorem, powodującym, że każda jest inna i wygląda jak dzieło sztuki.



Specyfikacja

- Brzytwa wykonana ze stali damasceńskiej
- Ilość warstw - 128

Ważne

Ponieważ nasze noże są robione ręcznie z wykorzystaniem naturalnych surowców (drewno, skóra, róg), dlatego poszczególne egzemplarze noży mogą nieznacznie różnić się między sobą.

Noże z kuźni otrzymujemy wstępnie naostrzone, dopasowanie ostrza do indywidualnych upodobań pozostawiamy użytkownikowi.