

Link do produktu: <https://newlight.pl/noz-kuchenny-2001-damast-p-2364.html>

Nóż kuchenny 2001 damast



Cena brutto	390,00 zł
Cena netto	317,07 zł
Numer katalogowy	x2001

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.



Chociaż 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 niskowęgłowej. 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.

Nasze ręcznie kute noże myśliwskie wykonane z damasceńskiej stali (twardość 55-60 HRC) są bardzo ostre, a ich ostrze przyciąga wzrok pięknym, niepowtarzalnym wzorem, powodującym, że każdy nóż jest inny i wygląda jak dzieło sztuki.

Specyfikacja

- Kuchenny nóż ze stali damasceńskiej
- długość 30cm (ostrze 18cm, rękojeść 12cm)
- 224 warstwy stali węglowej
- Rękojeść wykonana z naturalnego drewna

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 otrzymujemy z kuźni wstępnie naostrzone, dopasowanie ostrza do własnych preferencji pozostawiamy użytkownikowi.

PROMOCJA!

**Kupując u nas noże, otrzymasz 10% upust przy zakupie
ostrzałek z naszej oferty, więcej na:**

www.newlight.pl