

Nóż kuchenny 2004 damast



Cena brutto	310,00 zł
Cena netto	252,03 zł
Numer katalogowy	x2004

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 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.



Nasze noże kuchenne wykonane są ze skuwanej naprzemiennie stali wysoko i nisko węglowej. Każde ostrze składa się z 224 warstw stali zapewniając niesamowitą wręcz ostrość i jednocześnie elastyczność. Wzory widoczne na ostrzu noża, powstające podczas produkcji powodują, że każdy nóż jest niepowtarzalny i wygląda jak dzieło sztuki.

Specyfikacja

- Kuchenny nóż ze stali damasceńskiej
- długość 24cm (ostrze 14cm, rękojeść 10cm)
- 224 warstwy stali węglowej
- Rękojeść wykonana z rogu

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