

Link do produktu: <https://newlight.pl/noz-kuchenny-2012-damast-p-2373.html>

Nóż kuchenny 2012 damast



Cena brutto	255,00 zł
Cena netto	207,32 zł
Numer katalogowy	x2012

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 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 20,5cm (ostrze 11,5cm, rękojeść 9cm)
- 224 warstwy stali węglowej
- Rękojeść wykonana z drewna pakka

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

**Do każdego noża zakupionego u nas, możecie państwo dobrać odpowiednie na prezent, piękne pudełko
drewniane:
(prosimy o kontakt, celem dobrania wielkości)**

