

Link do produktu: <https://newlight.pl/noz-mysliwski-1207-damast-p-2422.html>



# Nóż myśliwski 1207 damast

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Cena brutto      | 249,00 zł |
| Cena netto       | 202,44 zł |
| Cena poprzednia  | 299,00 zł |
| Numer katalogowy | x1203     |

## 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

- Myśliwski nóż ze stali damasceńskiej
- długość 31,5cm (ostrze 19,5cm, rękojeść 12cm)
- 176 warstw stali
- Rękojeść wykonana z barwionego drewna
- Skórzana pochwa

#### 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](http://www.newlight.pl)**