

Link do produktu: <https://newlight.pl/noz-ze-stali-damascenskiej-bread-13-cali-bt-dk001-p-512.html>



Nóż ze stali damasceńskiej Bread 13 cali BT-DK001

Cena brutto	168,00 zł
Cena netto	136,59 zł
Numer katalogowy	BREAD 8 BT-DK001

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 rozplątać hełm i czaszkę, nie szczerbiąc przy tym szabli.

Rdzeń tego noża wykonany jest ze stali AUS-10 o twardości 55-60 HRC. Każde ostrze składa się z 67 warstw stali zapewniając niesamowitą wręcz ostrość (można się nim bez problemu ogolić) i jednocześnie elastyczność. Wzory widoczne na ostrzu noża, powstające podczas produkcji powodują, że każdy nóż jest niepowtarzalny i wygląda jak dzieło sztuki

Specyfikacja

- 67 warstwowy kuchenny nóż ze stali damasceńskiej Bread

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

