

Link do produktu: <https://newlight.pl/noz-ze-stali-damascenskiej-santoku-300mm-vg10-pakka-wood-p-2632.html>



Nóż ze stali damasceńskiej Santoku 300mm VG10 Pakka Wood

Cena brutto	400,00 zł
Cena netto	325,20 zł
Cena poprzednia	290,00 zł
Numer katalogowy	SANTOKU_7_BT-DK002

Opis produktu

Dan Woo Santoku 300mm Damast VG10 DK002 Pakka Wood

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.

Rdzeń tego noża wykonany jest z rewelacyjnej stali VG10, produkowanej przez japońską firmę Takefu Special Steel co. Ltd, której siedziba mieści się w Takefu, w Prefekturze Fukui. Nóż został zahartowany do twardości 60 HRC, przez co długo pozostaje ostry. 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
- Prezentowe pudełko

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

