

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-myśliwski-dellinger-mashroom-killer-vg10-damascus-p-5371.html>



Nóż myśliwski Dellinger Mashroom Killer VG10 Damascus

Cena	589,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2200034
Producent	DELLINGER

Opis produktu

Myśliwski nóż Dellinger Mushroom Killer wykuty został z 97 warstw damasceńskiej stali. Ten ekskluzywny składany nóż ma bardzo ostry rdzeń tnący wykonany z japońskiej stali VG-10, która jest bardzo dobrze chroniona przed korozją. Doskonała stal VG-10 zachowuje trwałą ostrość z twardością 61^o w skali Rockwella. Twardy rdzeń wstawiony jest między 96 warstw miększej stali nierdzewnej, które zapewniają mu wyjątkową wytrzymałość i elastyczność. Unikalny damasceński mazerunek jest wyjątkowy i stanie się symbolem Twojej indywidualności.

Rękojeść noża wykonana jest z egzotycznego czerwonego drewna sandałowego. Jest zawsze starannie ręcznie polerowana, ergonomicznie ukształtowana i doskonale zaprojektowana do wygodnego użytkowania. Całości dopełnia pochwa wykonana z importowanej z Argentyny skóry wołowej.

Długość ostrza: 80 mm

Długość całkowita: 185 mm

Szerokość ostrza: 20 mm

Waga: 165 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 97

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal / drewno sandałowe

Pochwa: argentyńska skóra wołowa

Myć ręcznie

Made in China