

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/siekiera-dellinger-damascus-valhalla-manad-120mm-p-8001.html>



Siekiera Dellinger Damascus Valhalla Manad 120mm

Cena **672,00 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **3 dni**

Numer katalogowy **2200019**

Producent **DELLINGER**

Opis produktu

Ręcznie kuty topór z ostrzem ze stali damasceńskiej.

Krawędź ostrza topora jest wyciągnięta do tyłu aby zapewnić dłuższą powierzchnię cięcia. Do wykonania ostrza użyto dwóch rodzajów stali - twardej stali węglowej 1095 oraz stali 15N20 skuwanych na przemian warstwami. Warstwy stali 15N20 zawierającej 2% niklu kontrastują ze stalą węglową tworząc piękny i niepowtarzalny wzór na ostrzu.

Ponieważ stal węglowa może rdzewieć należy konserwować ostrze smarując je od czasu do czasu olejem.

Stal: 1095/15N20

Ilość warstw: 352 warstwy stali damasceńskiej

Twardość: 50-60 w skali Rockwella - każda pojedyncza warstwa ma inną twardość w zależności od rodzaju stali.

Długość ostrza: 140 mm

Długość rękojeści: 400 mm

Długość całkowita: 445 mm

Waga: 960 g

Materiał ręczki: SISSO Wood (Palisander)

Skórzany pokrowiec na ostrze w zestawie.