

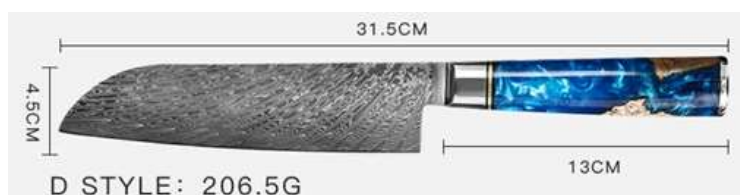
Damaškový nůž Santoku**DK1029D**

Santoku nůž cti: Na maso, zeleninu a ryby. Univerzální nůž na řezání sekání, krájení.

SANTOKU

Damascénská ocel má vyšší tvrdost a odolnost vůči opotřebení. Díky vzácné a unikátní kresbě oceli navíc získáte jedinečnou kombinaci krásy a luxusu s vynikajícími řeznými vlastnostmi.

Burl vzorované dřevo z výrůstků stromů, stabilizované napuštěné epoxidovou pryskyřicí. Díky tomu je stabilizované dřevo odolné vůči vodě a běžnému opotřebení.



Délka x šířka x výška (mm)	7 inch, Tloušťka čepele 2mm
Materiál:	Dřevo Burl Damašková ocel 67 vrstev ... Damašková ocel, která se skládá ze dvou vrstev oceli s různým obsahem uhlíku, které jsou spojeny kovářským svářením. Charakteristickým vzorem je mramorování. Pryskyřice
Tvrdost:	58 - 60 HRC