

Miecz Cold Steel Norman Sword

Kategoria:



Nr katalogowy: 88NOR

Producent: Cold Steel

Cena: 1599.00 PLN

Dostępność: Brak w magazynie

[Zobacz produkt w sklepie](#)

Normandzka żądza walk i pragnienia zdobywania terenów oraz skarbów, mogą pochodzić - tak samo jak ich sławny miecz - od ich przodków Wikingów, którzy odbili ich ojczyznę w północno - zachodniej Francji z rąk Karola II Prostego.

Niezaspokojeni swoją zdobyczą Wikingowie, nie czekali długo, wzięli swe miecze i zaczęli się przygotowywać na rejs wzdłuż angielskiego kanału, by zdobyć Brytanię podczas niesamowitej bitwy pod Hastings w 1066 roku.

Teraz Cold Steel ma przyjemność zaoferować Tobie naszą w pełni funkcjonalną wersję tego sławnego miecza. Dokładna analiza oryginałów i konsultacje z naszymi trenerami zaowocowały długim, szerokim ostrzem, w pełni naostrzonymi krawędziami i bardzo przydatnym czubkiem. Aby stworzyć miecz wystarczająco lekki, by łatwo nim było władać jedną ręką, dodaliśmy szerokie zboczce w centrum ostrza, które służy do zmniejszenia wagi, polepszenia równowagi, i dodania sztywności by podolać ciężkim uderzeniom.

Rękojeść naszego normandzkiego miecza jest podobna do oryginału, ma gardę w kształcie liścia i pokrytą skórą drewnianą rękojeść. W zestawie drewniano - skórzana pochwa ze stalowymi okuciami.

Parametry produktu:

- Dł. całkowita: 95 cm
- Dł. ostrza: 76 cm
- Dł. rękojeści: 19 cm
- Waga: 1015 g
- Stal: 1055

Film: <http://www.youtube.com/watch?v=-327A4uPjo&feature=related>

COLD STEEL jest amerykańską firmą produkującą szeroką gamę wysokiej jakości produktów w tym noże, mieczy, maczet, toporków i akcesoriów do samoobrony. Nie bez powodu noże tej firmy są reklamowane sloganem "World's Strongest Sharpest Knives" (najmocniejsze i najostrzejsze noże świata). Noże Cold Steel wykonane są zwykle z bardzo dobrych gatunków stali, posiadają mocne blokady, wytrzymałe i ergonomiczne rękojeści, mimo długotrwałego użytkowania nie zmieniają swych parametrów użytkowych. Produkty tej firmy charakteryzują się bardzo dobrym stosunkiem jakości do ceny.