

## Коммерческое предложение от 09.05.2026

Нож японский Деба ICEL 26100.ТК10000.210

**Цена с НДС: 4 697 руб.**

Артикул: **722410**

Есть в наличии



Страна-производитель	Португалия
Наименование	Нож японский
Ширина, мм	350
Вес (без упаковки), кг	0.29
Вес (с упаковкой), кг	0.3

Японский нож **ICEL 26100.ТК10000.210** предназначается для приготовления восточных блюд, нарезки рыбы, птицы и других продуктов питания на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах и в домашних условиях. Материал лезвия - высококачественная молибден-ванадиевая сталь X50CrMoV15, отличающаяся высочайшим уровнем прочности, повышенной стойкостью к коррозии и оптимальной твердостью.

### Технические характеристики:

- Длина лезвия: 210 мм
- Одинарный скос для левшей
- Рукоять Proflex Plus с высоким захватом со специальной антибактериальной защитой «Microban»
- Выступ на рукояти препятствует скольжению рук
- Надежность и долговечность

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.  
Цены указаны с учетом НДС.