

Коммерческое предложение от 10.05.2026

Нож японский Деба ICEL 26100.TK10000.180

Цена с НДС: 3 023 руб.

Артикул: **345251**

Есть в наличии



Страна-производитель	Португалия
Наименование	Нож японский
Ширина, мм	320

Японский нож **ICEL 26100.TK10000.180** 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: 180 мм
- Одинарный скос для левшей
- Рукоять Proflex Plus с высоким захватом
- Надежность и долговечность

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.