

Коммерческое предложение от 10.05.2026

Нож японский Деба ICEL 26100.TK10000.150

Цена с НДС: 2 866 руб.

Артикул: **660665**

Есть в наличии



Страна-производитель	Португалия
Наименование	Нож японский
Ширина, мм	290

Японский нож **ICEL 26100.TK10000.150** 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: 150 мм
- Рукоять Proflex Plus с высоким захватом
- Ручка с выступом защищает руки от скольжения
- Надежность и долговечность

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