

Коммерческое предложение от 02.07.2026

Нож японский Santoku ICEL 28100.HR25000.180

Цена с НДС: 1 892 руб.

Артикул: **208224**

Есть в наличии



Страна-производитель	Португалия
Наименование	Нож японский
Ширина, мм	300
Вес (без упаковки), кг	0.17
Вес (с упаковкой), кг	0.2

Японский нож **ICEL 28100.HR25000.180** 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 - хром и высококачественная молибден-ванадиевая сталь X50CrMoV15, отличающаяся высочайшим уровнем прочности, повышенной стойкостью к коррозии и оптимальной твердостью.

Технические характеристики:

- Длина лезвия: 180 мм
- Надежность и долговечность
- Ручка, изготовленная по системе инъекции, имеет специальную антибактериальную защиту Microban

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

Цены указаны с учетом НДС.