

Коммерческое предложение от 10.05.2026

Нож японский Santoku ICEL 28100.HR85000.180

Цена с НДС: 2 818 руб.

Артикул: **505608**

Есть в наличии



Страна-производитель	Португалия
Наименование	Нож японский
Ширина, мм	300
Вес (без упаковки), кг	0.16
Вес (с упаковкой), кг	0.2

Японский нож **ICEL 28100.HR85000.180** 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 нержавеющая сталь X50CrMoV15 с добавлением хрома, молибдена и ванадия, отличающаяся высочайшим уровнем прочности, повышенной стойкостью к коррозии и оптимальной твердостью, материал рукоятки - пластик Proflex.

Технические характеристики:

- Длина лезвия: 180 мм
- Твердость стали: 56 HRC
- Лезвие с бороздками
- Ручка, изготовленная по системе инъекции, имеет специальную антибактериальную защиту Microban

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

Цены указаны с учетом НДС.