

Коммерческое предложение от 05.07.2026

Нож японский Янагиба ICEL 26100.ТК44000.300

Цена с НДС: 4 955 руб.

Артикул: **766907**

Есть в наличии



Страна-производитель	Португалия
Наименование	Нож японский
Ширина, мм	440

Японский нож **ICEL 26100.ТК44000.300** предназначается для приготовления суши/сашими 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 Plus.

Технические характеристики:

- Длина лезвия: 300 мм
- Твердость стали: 56 HRC
- Односторонняя заточка подходит для левшей

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

Цены указаны с учетом НДС.