

Коммерческое предложение от 05.07.2026

Нож японский Янагиба ICEL 26100.ТК14000.300

Цена с НДС: 4 123 руб.

Артикул: **708184**

Есть в наличии



Страна-производитель	Португалия
Наименование	Нож японский
Ширина, мм	440
Вес (без упаковки), кг	0.19
Вес (с упаковкой), кг	0.21

Японский нож **ICEL 26100.ТК14000.300** 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 со специальной антибактериальной защитой «Microban».

Технические характеристики:

- Длина лезвия: 300 мм
- Твердость стали: 56 HRC
- Ручная односторонняя заточка обеспечивает отличную режущую способность

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