COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Нож японский Янагиба ICEL 26100.TK14000.240

Цена с НДС: 3 933 руб.

Артикул: **464741**

Есть в наличии



Страна-производитель	Португалия
Наименование	Нож японский
Ширина, мм	380
Вес (без упаковки), кг	0.22
Вес (с упаковкой), кг	0.25

Японский нож **ICEL 26100.TK14000.240** 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: 240 мм
- Твердость стали: 56 HRC
- Односторонняя заточка подходит для левшей и обеспечивает отличную режущую способность

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