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 Усуба ICEL 26100.TK26000.180

Цена с НДС: 3 872 руб.

Артикул: **505475**

Есть в наличии



Страна-производитель	Португалия
Наименование	Нож японский
Ширина, мм	310
Вес (без упаковки), кг	0.23
Вес (с упаковкой), кг	0.25

Японский нож **ICEL 26100.TK26000.180** предназначается для нарезки овощей и фруктов 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: 180 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.