

Коммерческое предложение

№ 3 от 23-04-2024

[Кухонный нож Tojiro Santoku 165mm, Shirogami, Kurouchi](#)

8 210 руб.



Кухонный нож Tojiro Santoku 165mm, Shirogami, Kurouchi весит 120 г., лезвие выполнено из стали Shirogami, твердостью 61-63. Заточка симметричная, двусторонняя. тип (3). Материал рукоятки - Magnolia wood (Дерево Магнолия), овал. Предназначение - Santoku, универсальный овощной нож. Страна производства Япония. Сайт производителя www.tojiro-japan.com www.tojiro.net www.fuji-cut.co.jp

Характеристики

Вес ножа	120г
Длина лезвия	165мм
Классификация, тип	Santoku, универсальный овощной нож
Кол-во слоев стали	3
Компания производитель	Fuji Cutlery Co., Ltd. (Япония)Tojiro
Материал лезвия	Shirogami
Страна-изготовитель	Япония
Толщина лезвия	1,8мм
Угол заточки	10-15
Заточка ножа	Симметричная, двусторонняя. Тип (3)
Материал обкладок лезвия ножа	Мягкая высокоуглеродистая сталь
Назначение ножа	Универсальный нож для шинковки овощей
Наибольшая ширина лезвия ножа	49мм
Общая длина ножа	305мм
Материал и форма рукоятки	Magnolia wood (Дерево Магнолия), овал
Сайт производителя	www.tojiro-japan.com www.tojiro.net www.fuji-cut.co.jp
Больстер	Больстер ножа выполнен из пластика и является частью рукоятки, а не клинка
Твердость лезвия ножа (HRC)	61-63
Тип монтажа ручки на клинке ножа	Narrow Tang (Всадной монтаж)
Тип сечения клинка ножа	Симметричный
Тип продукции	Ножи
Вид упаковки	Подарочная картонная коробка.(фото ниже)