

Коммерческое предложение

№ 36 от 23-04-2024

Кухонный нож HOCHO NAS Takeda Sasanoha 270mm

85 470 руб.



Кухонный нож HOCHO NAS Takeda Sasanoha 270mm весит 150 г., лезвие выполнено из стали Aogami Super, твердостью 65. Заточка симметричная, двусторонняя. тип (10). Материал рукоятки - Rosewood (Палисандр), восьмиугольник. Предназначение - Gyuto, Chefs knife, шеф нож. Страна производства

Япония. Сайт производителя www.takedahamono.com

Характеристики

Вес ножа	150г
Длина лезвия	270мм
Классификация, тип	Gyuto, Chefs knife, шеф нож
Кол-во слоев стали	3
Компания производитель	Takeda Hamono Inc. (Япония)
Материал лезвия	Aogami Super
Страна-изготовитель	Япония
Толщина лезвия	2мм
Угол заточки	10-15
Заточка ножа	Симметричная, двусторонняя. Тип (10)
Материал обкладок лезвия ножа	SUS 405
Назначение ножа	Универсальный шеф нож средних размеров для основных работ на кухне
Наибольшая ширина лезвия ножа	49мм
Общая длина ножа	440мм
Материал и форма рукояти	Rosewood (Палисандр), восьмиугольник
Сайт производителя	www.takedahamono.com
Больстер	Больстер ножа выполнен из Hard Black Wood и является частью рукояти, а не клинка
Твердость лезвия ножа (HRC)	65
Тип монтажа ручки на клинке ножа	Narrow Tang (Всадной монтаж)
Тип сечения клинка ножа	Симметричный
Тип продукции	Ножи
Вид упаковки	Подарочная картонная коробка серого цвета. (фото ниже)