

## Коммерческое предложение

№ 5 от 23-04-2024

### Кухонный нож RYUSEN Bonten-Unryu Sujihiki 240mm

69 440 руб.



Кухонный нож RYUSEN Bonten-Unryu Sujihiki 240mm весит 193 г., лезвие выполнено из стали VG-10 (V-Gold 10), твердостью 60. Заточка симметричная, двусторонняя. тип (7). Материал рукоятки - Pakka wood (дерево пакка). Предназначение - Sujihiki, Slicer, универсальный узкий нож. Страна производства Япония. Сайт производителя [www.ryusen-hamono.com](http://www.ryusen-hamono.com)

#### Характеристики

|                                  |                                                                  |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Вес ножа                         | 193г                                                             |
| Длина лезвия                     | 240мм                                                            |
| Классификация, тип               | Sujihiki, Slicer, универсальный узкий нож                        |
| Кол-во слоев стали               | 63                                                               |
| Компания производитель           | Ryusen Hamono Co.,Ltd (Япония)                                   |
| Материал лезвия                  | VG-10 (V-Gold 10)                                                |
| Страна-изготовитель              | Япония                                                           |
| Толщина лезвия                   | 3мм                                                              |
| Угол заточки                     | 10-15                                                            |
| Заточка ножа                     | Симметричная, двусторонняя. Тип (7)                              |
| Материал обкладок лезвия ножа    | 420J2                                                            |
| Материал рукоятки ножа           | Pakka wood (дерево пакка)                                        |
| Назначение ножа                  | Нож для тонкой нарезки филе, пластовки, карпаччо                 |
| Наибольшая ширина лезвия ножа    | 39мм                                                             |
| Общая длина ножа                 | 360мм                                                            |
| Сайт производителя               | <a href="http://www.ryusen-hamono.com">www.ryusen-hamono.com</a> |
| Больстер                         | Больстер ножа наварной, выполнен из нержавеющей стали            |
| Твердость лезвия ножа (HRC)      | 60                                                               |
| Тип монтажа ручки на клинке ножа | Full Tang (монтаж накладками)                                    |
| Тип сечения клинка ножа          | Симметричный                                                     |
| Тип продукции                    | Ножи                                                             |

Вид упаковки

Подарочная картонная коробка черного цвета.(фото ниже)