



Коммерческое предложение

№ 42 от 23-04-2024

Кухонный нож Ryoma Pro Series Santoku 165mm

6 730 руб.



Кухонный нож Ryoma Pro Series Santoku 165mm весит 170 г., лезвие выполнено из стали Shirogami, твердостью 59-60. Заточка симметричная, двусторонняя, тип (3). Материал рукоятки - Magnolia wood (Дерево Магнолия), овал. Предназначение - Santoku, универсальный овощной нож. Страна производства Япония. Сайт производителя Нет

Характеристики

Вес ножа	170г
Длина лезвия	165мм
Классификация, тип	Santoku, универсальный овощной нож
Кол-во слоев стали	3
Компания производитель	Ryoma (Япония)
Материал лезвия	Shirogami
Страна-изготовитель	Япония
Толщина лезвия	2,3мм
Угол заточки	10-15
Заточка ножа	Симметричная, двусторонняя. Тип (3)
Материал обкладок лезвия ножа	Обкладки выполнены из мягкой высокоуглеродистой стали
Назначение ножа	Универсальный нож для шинковки овощей
Наибольшая ширина лезвия ножа	47мм
Общая длина ножа	310мм
Материал и форма рукоятки	Magnolia wood (Дерево Магнолия), овал
Больстер	Больстер ножа выполнен из пластика и является частью рукоятки, а не клинка
Твердость лезвия ножа (HRC)	59-60
Тип монтажа ручки на клинке ножа	Narrow Tang (Всадной монтаж)
Тип сечения клинка ножа	Симметричный
Тип продукции	Ножи
Вид упаковки	Блистер