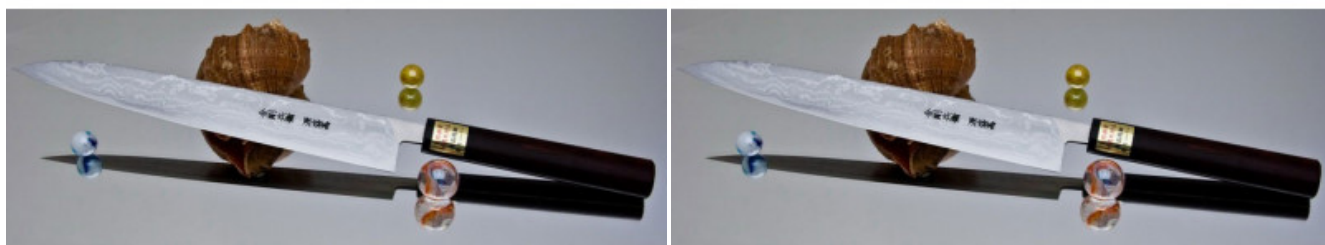


Коммерческое предложение

№ 6 от 23-04-2024

Кухонный нож Moritaka AS Damascus Yanagiba 240mm

60 240 руб.



Кухонный нож Moritaka AS Damaskus Yanagiba 240mm весит 140 г., лезвие выполнено из стали Aogami Super, твердостью 65. Заточка симметричная, двусторонняя, тип (10). Материал рукоятки - Rosewood (Палисандр), 'D'-образная форма рукоятки. Предназначение - Yanagiba, Slicer, универсальный узкий нож. Страна производства Япония. Сайт производителя www.moritakahamono.com

Характеристики

Вес ножа	140г
Длина лезвия	240мм
Классификация, тип	Yanagiba, Slicer, универсальный узкий нож
Кол-во слоев стали	15
Компания производитель	Moritaka Hamono Inc. (Япония)
Материал лезвия	Aogami Super
Страна-изготовитель	Япония
Толщина лезвия	2,5мм
Угол заточки	10-15
Заточка ножа	Симметричная, двусторонняя. Тип (10)
Материал обкладок лезвия ножа	Kongohyoe Minamoto Moritaka Damaskus
Назначение ножа	Нож для тонкой нарезки филе, пластовки, карпаччо, нарезки суши, сашими, ролов
Наибольшая ширина лезвия ножа	32мм
Общая длина ножа	385мм
Материал и форма рукоятки	Rosewood (Палисандр), 'D'-образная форма рукоятки
Сайт производителя	www.moritakahamono.com
Больстер	Больстер ножа выполнен из Hard Black Wood и является частью рукоятки, 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
Вид упаковки

Ножи
Подарочная картонная коробка синего цвета.(фото ниже)