

Коммерческое предложение

№ 38 от 24-04-2024

Кухонный нож Misono UX10 Steel Sujihiki 270mm

45 110 руб.



Кухонный нож Misono UX10 Steel Sujihiki 270mm весит 191 г., лезвие выполнено из стали UX10, твердостью 59-60. Заточка асимметричная, двусторонняя, 70/30, тип 7. Материал рукоятки - Пакка wood (дерево пакка), европейская форма рукоятки. Предназначение - Sujihiki, Slicer, универсальный узкий нож. Страна производства Япония. Сайт производителя www.misono-hamono.com

Характеристики

Вес ножа	191г
Длина лезвия	270мм
Классификация, тип	Sujihiki, Slicer, универсальный узкий нож
Кол-во слоев стали	1
Компания производитель	Misono Cutlery Co., LTD. (Япония)
Материал лезвия	UX10
Страна-изготовитель	Япония
Толщина лезвия	3мм
Угол заточки	15
Заточка ножа	Асимметричная, двусторонняя, 70/30. Тип 7.
Материал обкладок лезвия ножа	Нет
Назначение ножа	Нож для тонкой нарезки филе, пластовки, карпаччо
Наибольшая ширина лезвия ножа	40мм
Общая длина ножа	395мм
Материал и форма рукоятки	Пакка wood (дерево пакка), европейская форма рукоятки
Сайт производителя	www.misono-hamono.com
Больстер	Больстер ножа состоит из двух частей скрепленных между собой на лезвии ножа и выполнен из нержавеющей стали
Твердость лезвия ножа (HRC)	59-60
Тип монтажа ручки на клинке ножа	Full Tang (монтаж накладками)
Тип сечения клинка ножа	Симметричный

Тип продукции

Ножи

Вид упаковки

Подарочная картонная коробка серого цвета. (фото ниже)