

Коммерческое предложение

№ 30 от 24-04-2024

Кухонный нож Misono Molybdenum Steel Sujihiki 300mm

31 510 руб.



Кухонный нож Misono Molybdenum Steel Sujihiki 300mm весит 190 г., лезвие выполнено из стали Molybdenum Vanadium, твердостью 58. Заточка асимметричная, двусторонняя, 70/30. тип 7. Материал рукоятки - Pakka wood (дерево пакка), европейская форма рукояти. Предназначение - Sujihiki, Slicer, универсальный узкий нож. Страна производства Япония. Сайт производителя www.misono-hamono.com

Характеристики

Вес ножа	190г
Длина лезвия	300мм
Классификация, тип	Sujihiki, Slicer, универсальный узкий нож
Кол-во слоев стали	1
Компания производитель	Misono Cutlery Co., LTD. (Япония)
Материал лезвия	Molybdenum Vanadium
Страна-изготовитель	Япония
Толщина лезвия	2,5мм
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	42мм

Общая длина ножа	425мм
Материал и форма рукояти	Pakka wood (дерево пакка), европейская форма рукояти
Сайт производителя	www.misono-hamono.com
Больстер	Больстер ножа наварной, выполнен из нержавеющей стали
Твердость лезвия ножа (HRC)	58
Тип монтажа ручки на клинке ножа	Full Tang (монтаж накладками)
Тип сечения клинка ножа	Симметричный
Тип продукции	Ножи
Вид упаковки	Подарочная картонная коробка черной-белого цвета. (фото ниже)