

Коммерческое предложение

№ 9 от 23-04-2024

Кухонный нож MAC, серии Professional, Slicer 260mm

42 410 руб.



Кухонный нож MAC, серии Professional, Slicer 260mm весит 212 г., лезвие выполнено из стали Molybdenum Vanadium с множеством изменений и улучшений, твердостью 58-59. Заточка симметричная, двусторонняя. тип (7). Материал рукоятки - Pakka wood (дерево пакка). Предназначение - Slicer, универсальный узкий нож. Страна производства Япония. Сайт производителя www.mactheknife.co.jp

Характеристики

Вес ножа	212г
Длина лезвия	260мм
Классификация, тип	Slicer, универсальный узкий нож
Кол-во слоев стали	1
Компания производитель	MAC (Япония)
Материал лезвия	Molybdenum Vanadium с множеством изменений и улучшений
Страна-изготовитель	Япония
Толщина лезвия	2,5мм
Угол заточки	10-15
Заточка ножа	Симметричная, двусторонняя. Тип 7.
Материал обкладок лезвия ножа	Нет
Материал рукоятки ножа	Pakka wood (дерево пакка)
Назначение ножа	Нож для тонкой нарезки филе, пластовки, карпаччо
Наибольшая ширина лезвия ножа	28мм
Общая длина ножа	392мм
Сайт производителя	www.mactheknife.co.jp
Больстер	Больстер ножа наварной, выполнен из нержавеющей стали
Твердость лезвия ножа (HRC)	58-59
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)