

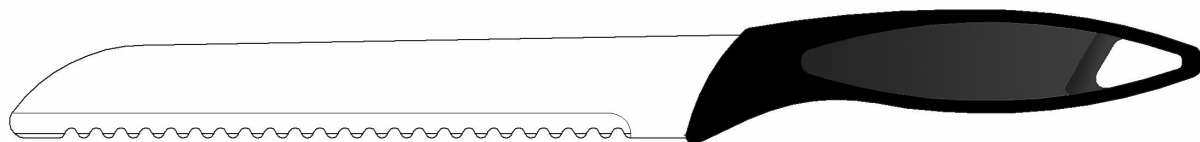


КУХОННЫЕ НОЖИ

В настоящее время МОАО «Красный металлист» освоил производство ножей серии «Гаспалдар», которая включает пять различных ножей с улучшенными эргонометрическими характеристиками и внешним видом. Ножи изготавливаются из закаленной нержавеющей стали марки 40Х13. Ручки из полипропилена черного цвета. Разнообразие моделей ножей позволяет подобрать необходимую покупку в зависимости от ее функционального назначения. Ниже приведены краткие технические характеристики и эскизы ножей:

Нож для хлеба малый НХМ-01:

- артикул 09С11929
- длина ножа – 288 мм
- длина лезвия – 163 мм
- толщина лезвия – 1,2 мм



Нож для овощей малый НОМ-01:

- артикул 09С21929
- длина ножа – 208 мм
- длина лезвия – 85 мм
- толщина лезвия – 1,2 мм



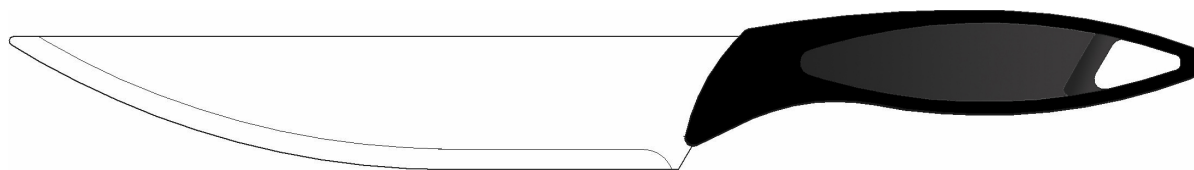
Нож для мяса малый НММ-01:

- артикул 09С31929
- длина ножа – 288 мм
- длина лезвия – 163 мм
- толщина лезвия – 1,2 мм



Нож универсальный средний НУС-01:

- артикул 09С41929
- длина ножа – 288 мм
- длина лезвия – 162 мм
- толщина лезвия – 1,2 мм



Нож-секач НС-04:

- артикул 09С51929
- длина ножа – 274 мм
- длина лезвия – 140 мм
- толщина лезвия – 2,5 мм

