Ножи для хлеборезок Matas. Лезвия для хлеборезок изготавливаются из высококачественной ножевой стали. Полировка поверхности ножа и качественная заточка зубьев позволяют обеспечить чистую нарезку хлеба. Мы рекомендуем производить замену ножей каждые 6-12 месяцев, в зависимости от объема нарезаемого хлеба.

Характеристики ножа	
Длина ножа, мм	364
Расстояние между центрами штифтов, мм	350
Ширина полотна, мм	11
Толщина лезвия, мм	0,5
Крепление штифт, мм	3x6
Шаг зуба, мм	12,7
Цена, руб	**280**