

Ножи для хлеборезок Jas. 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	285
Расстояние между центрами штифтов, мм	270
Ширина полотна, мм	12,7
Толщина лезвия, мм	0,5
Размер штифта, мм	3x6
Шаг зуба, мм	12,7
Цена, руб	200
Цена с тефлоном, руб	240

