

НОЖИ ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ
И СПЕЦИАЛЬНЫЕ
АО «НЫТВА»



Выпускаемые на предприятии АО «Нытва» ножи, по своим техническим характеристикам схожи с ножами используемым в быту, промышленности, на предприятиях общественного питания и соответствуют ГОСТ Р 51015-97 «Ножи хозяйственные и специальные. Общие технические условия».



По желанию заказчика предусматривается возможность нанесения декоративного покрытия (желтый – нитридом титана, графит – карбидом титана) и художественной лазерной маркировки на клинок.

Нож «Пегас»

Клинок: высоколегированная
нержавеющая сталь
марки 95X18
с термической обработкой
(твёрдость клинка 55..60 HRC).
Материал рукояти -
стабилизированный орех*.
Длина: 267±5 мм;
Длина клинка: 137±5 мм;
Толщина обуха: 2,7 мм.
Угол заточки клинка: 35-45°.

*По желанию заказчика,
предусматривается
возможность нанесения
декоративного покрытия и
лазерной маркировки.*

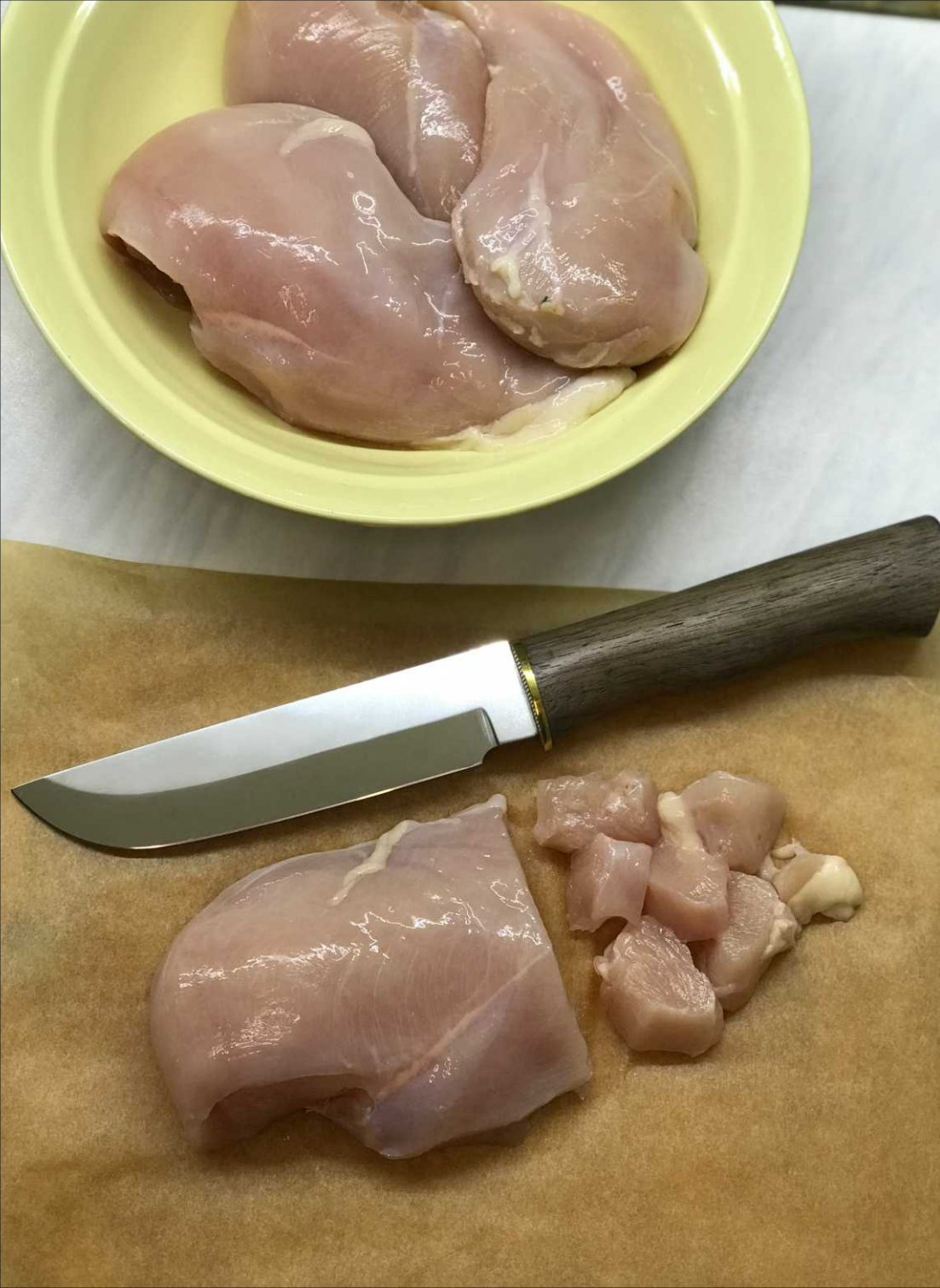
**По усмотрению производителя допускается
использование других листовых пород
древесины.
(При оформлении заказа - информацию
уточняйте у менеджера)*

Нож «Барс»

Клинок: высоколегированная
нержавеющая сталь
марки 95X18
с термической обработкой
(твердость клинка 55..60 HRC).
Материал рукояти -
стабилизированный орех*.
Длина: 271±5 мм;
Длина клинка: 143±5 мм;
Толщина обуха: 2,7 мм;
Угол заточки клинка: 35-45°.

По желанию заказчика,
предусматривается
возможность нанесения
декоративного покрытия и
лазерной маркировки.

*По усмотрению производителя допускается
использование других лиственных пород
древесины.
(При оформлении заказа - информацию
уточняйте у менеджера)



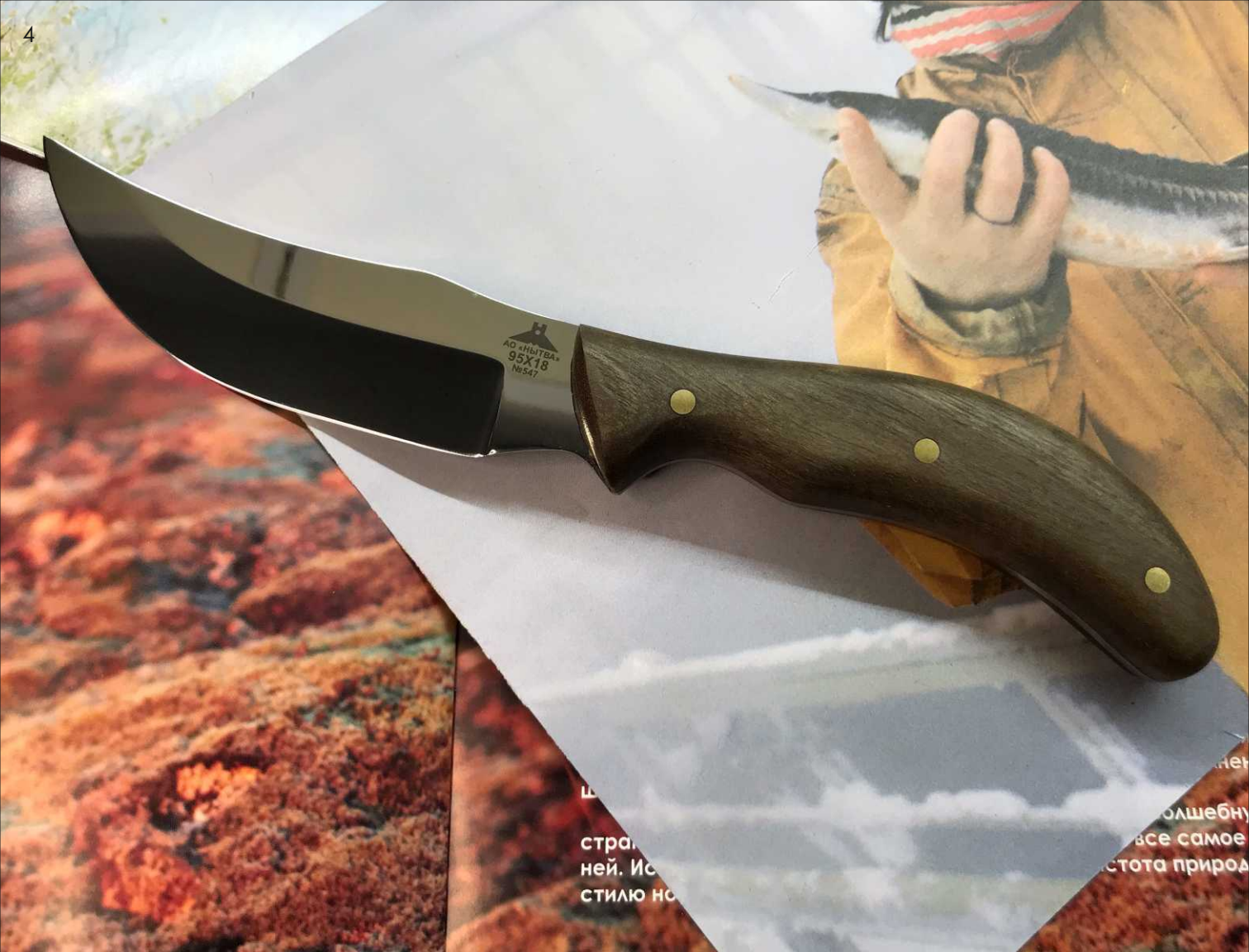
Нож «Зубр»

Клинок: высоколегированная
нержавеющая сталь
марки 95X18
с термической обработкой
(твёрдость клинка 55..60 HRC).
Материал рукояти -
стабилизированный орех*.
Длина: 210±5 мм;
Длина клинка: 105±5 мм;
Толщина обуха: 2,7 мм;
Угол заточки клинка: 30-40°.

По желанию заказчика,
предусматривается
возможность нанесения
декоративного покрытия и
лазерной маркировки.

*По усмотрению производителя допускается
использование других лиственных пород
древесины, а также изготовление иной
формы рукояти, не уступающей ее
функциональное назначение.
(При оформлении заказа - информацию
уточняйте у менеджера).





Нож «Викинг»

Клинок: высоколегированная нержавеющая сталь марки 95X18 с термической обработкой (твёрдость клинка 55..60 HRC).
Материал рукояти - стабилизированный орех*.

Длина: 230±5 мм;
Длина клинка: 110±5 мм;
Толщина обуха: 2,5 мм;
Угол заточки клинка: 33-38°.

По желанию заказчика, предусматривается возможность нанесения декоративного покрытия и лазерной маркировки.

*По усмотрению производителя допускается использование других лиственных пород древесины.
(При оформлении заказа - информацию уточняйте у менеджера)



Нож «Каюр»

Клинок: высоколегированная
нержавеющая сталь
марки 95X18
с термической обработкой
(твердость клинка 55..60 HRC).
Материал рукояти -
стабилизированный орех*

Длина: 206±5 мм;
Длина клинка: 97±5 мм;
Толщина обуха: 2,5 мм;
Угол заточки клинка: 30-40°.

По желанию заказчика,
предусматривается
возможность нанесения
декоративного покрытия и
лазерной маркировки.

*По усмотрению производителя допускается
использование других лиственных пород
древесины, а также изготовление иной формы рукояти,
не ухудшающей ее функциональное назначение.
(При оформлении заказа - информацию
уточняйте у менеджера)

Нож кухонный «Тяпка Большая»

Клинок: высоколегированная
нержавеющая сталь
марки 95X18
с термической обработкой
(твёрдость клинка 55..58 HRC).
Материал рукояти -
стабилизированный орех*.
Длина: 318±5 мм;
Длина клинка: 200±5 мм;
Толщина обуха: 4,0 мм;
Угол заточки клинка: 44-50°.

**По усмотрению производителя допускается
использование других лиственных пород
древесины, а также изготовление иной формы
рукояти, не ухудшающей ее
функциональное назначение.
(При оформлении заказа - информацию
уточняйте у менеджера)*

Нож кухонный «Тяпка средняя»

Клинок: высоколегированная
нержавеющая сталь
марки 95X18
с термической обработкой
(твёрдость клинка 55..58 HRC).
Материал рукояти -
стабилизированный орех*.
Длина: 295±5 мм;
Длина клинка: 175±5 мм;
Толщина обуха: 4,0 мм;
Угол заточки клинка: 44-50°.

**По усмотрению производителя допускается
использование других лиственных пород
древесины, а также изготовление иной формы
рукояти, не ухудшающей ее
функциональное назначение.
(При оформлении заказа - информацию
уточняйте у менеджера)*

Нож кухонный «Тяпка малая»

Клинок: высоколегированная
нержавеющая сталь
марки 95X18
с термической обработкой
(твёрдость клинка 55..58 HRC).
Материал рукояти -
стабилизированный орех*.
Длина: 260±5 мм;
Длина клинка: 140±5 мм;
Толщина обуха: 4,0 мм;
Угол заточки клинка: 44-50°.

**По усмотрению производителя допускается
использование других лиственных пород
древесины, а также изготовление иной формы
рукояти, не ухудшающей ее
функциональное назначение.
(При оформлении заказа - информацию
уточняйте у менеджера)*



Нож кухонный «Филейный»

Клинок: высоколегированная
нержавеющая сталь
марок 95X18, 50X14МФ
с термической обработкой
(твердость клинка 54..58 HRC).
Материал рукояти -
стабилизированный орех*.
Длина: 300±5 мм;
Длина клинка: 175±5 мм;
Толщина обуха: 2,0 мм;
Угол заточки клинка: 15-20°.

**По усмотрению производителя допускается
использование других лиственных пород
древесины, а также изготовление иной формы
рукояти, не ухудшающей ее
функциональное назначение.
(При оформлении заказа - информацию
уточняйте у менеджера)*





Нож кухонный «Шеф»

Клинок: высоколегированная
нержавеющая сталь
марок 95X18, 50X14МФ
с термической обработкой
(твёрдость клинка 54...58 HRC).
Материал рукояти -
стабилизированный орех*

Длина: 300±5 мм;
Длина клинка: 175±5 мм;
Толщина обуха: 2,7 мм;
Угол заточки клинка: 28-34°.

*По усмотрению производителя допускается
использование других лиственных пород
древесины, а также изготовление иной формы рукояти,
не ухудшающей ее функциональное назначение.
(При оформлении заказа - информацию
уточняйте у менеджера)



Нож кухонный «Овощной»

Клинок: высоколегированная
нержавеющая сталь
марок 95X18, 50X14МФ
с термической обработкой
(твёрдость клинка 54...58 HRC).
Материал рукояти -
стабилизированный орех*

Длина: 185±5 мм;
Длина клинка: 83±5 мм;
Толщина обуха: 2,0 мм;
Угол заточки клинка: 28-34°.

*По усмотрению производителя допускается
использование других лиственных пород
древесины, а также изготовление иной формы рукояти,
не ухудшающей ее функциональное назначение.
(При оформлении заказа - информацию
уточняйте у менеджера)



Подставка для кухонных ножей
«Премиум»

Упаковка



АО «НТВА»



Картонная
коробка
с окном

Картонная коробка
«Моноблок»



НОЖИ ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ
ПРОИЗВОДСТВА АО «НТВА»

Подставка для кухонных ножей
«Эконом»



Ножны



Подставка для кухонных ножей
«Стандарт»



АО «Нытва»

Адрес: 617000, Россия, Пермский край,
г. Нытва, ул. К.Маркса, 71

Тел.: +7 34 272 3-08-72, 3-02-85

Тел./факс: +7 34 272 3-09-50, 3-08-72

e-mail: tnp@nytva-nmz.ru

www.nytva-nmz.ru

Интернет-магазин: mirlozhek.ru