

## Серия ножей «РЕЖЕМ-РУБИМ»



### Лучшая цена

Не переплачивайте за бренд.  
Не переплачивайте за европейскую логистику.  
Нет риска отказа поставщика.  
Нет риска срыва поставки.



### Лучшее качество

Проверенный материал лезвий – срок службы не меньше европейских аналогов.  
Отработанная технология изготовления – держит заточку.  
Эргономичная рукоять – на базе лучших европейских образцов.  
Гигиеничное исполнение – отсутствие зазора, присущего дешевым аналогам.



### Надежный поставщик

Наличие на складе.  
Оптимальный ассортимент.  
Удобная доставка: отгружаем день в день, Деловыми линиями, СДЭК, Почтой России, самовывозом.  
Способы оплаты: по счету, банковской картой, наличными.  
Гибкие условия: в зависимости от объема заказа – скидки и рассрочки.

Со склада ножи РЕЖЕМ-РУБИМ поставляются с синей рукоятью. Возможна поставка ножей с рукоятью других цветов:

Ножи РЕЖЕМ-РУБИМ изготовлены из высококачественных материалов: сталь X50CrMoV15, твердостью 54-56 HRC, рукоять из полипропилена.

Лезвия ножей РЕЖЕМ-РУБИМ заточены под оптимальным углом и сохраняют остроту длительное время.

Рукояти ножей РЕЖЕМ-РУБИМ обеспечивают надежный захват и комфорт при работе.

Ножи РЕЖЕМ-РУБИМ без зазоров между лезвием и рукоятью: рукоять формируется вакуумом сразу с основанием лезвия.

**Оптимальный ассортимент** ножей «РЕЖЕМ-РУБИМ» для обвалки и жиловки мяса и филетирования рыбы:

9 видов **обвалочных** прямой жесткий широкий и узкий, изогнутый жесткий и гибкий;

10 видов **жиловочных** изогнутый жесткий широкий и узкий, прямой жесткий широкий и узкий;

3 вида **прорезных**;

**Забелочный** 15 см;

2 вида для **филетирования** рыбы.

### 000 «Профессиональный инструмент»

ул. Железнодорожная, д. 9, стр. 2, офис 5  
г. Подольск, Московская обл., 142116 РФ  
8 800 550 59 04      режем-рубим.рф

Специализированная компания «Профессиональный инструмент» с 2006 года разрабатывает и поставляет профессиональные ножи для разделки мяса и рыбы и большой ассортимент поварских ножей.

# НОЖИ РЕЖЕМ РУБИМ

Профессиональные  
ножи для разделки  
мяса и рыбы

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ МЯСА И РЫБЫ

## Обвалочный

прямой жесткий узкий клинок



13 см 8236813  
15 см 8236815  
21 см 8236821

## Жиловочный

прямой жесткий клинок



15 см 8200615  
18 см 8200618  
21 см 8200621

## Прорезной

прямой жесткий широкий клинок



13 см 8200713  
18 см 8200718  
21 см 8200721

прямой жесткий широкий клинок



13 см 8225913  
15 см 8225915

прямой жесткий широкий клинок



21 см 8234821  
23 см 8234823  
26 см 8234826  
30 см 8234830

## Забеловочный

изогнутый жесткий широкий клинок



15 см 8226415

изогнутый жесткий клинок



13 см 8299113  
15 см 8299115

изогнутый клинок



21 см 8242521  
26 см 8242526

## Филетировочный

загнутый полугибкий клинок



21 см 8241721

изогнутый гибкий клинок



13 см 8298113  
15 см 8298115

изогнутый жесткий широкий клинок



18 см 8238518

загнутый полугибкий клинок,  
прорезиненная рукоятка



15 см 8218315

8 800 550 59 04

оформить заказ

РЕЖЕМ-РУБИМ.РФ

магазин ножей