















Ножи

Ножи Деба

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Японский нож Деба KN150/D 15 см</p>	KN150/D	<p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	₽ 9 000.00
 <p>Японский нож Деба KN165/D 16,5 см</p>	KN165/D	<p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	₽ 10 000.00
 <p>Японский нож Деба KN180/D 18 см</p>	KN180/D	<p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	₽ 12 000.00
 <p>Японский нож Деба SR150/D 15 см</p>	SR150/D	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия</p>	₽ 6 000.00

			<p>Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	
	<p>Японский нож Деба SR165/D 16,5см</p>	<p>SR165/D</p>	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	<p>₽ 6 800.00</p>
	<p>Японский нож Деба SR180/D 18см</p>	<p>SR180/D</p>	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	<p>₽ 7 600.00</p>
	<p>Японский нож Деба "SEKIRYU" 15 см SR300</p>	<p>SR300</p>	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	<p>₽ 2 111.00</p>
	<p>Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX165/D</p>	<p>SRX165/D</p>	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRX Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Толщина обуха: 5 мм. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	<p>₽ 6 800.00</p>
			<p>Бренд: Sekiryu</p>	

	<p>Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D</p>	<p>SRX180/D</p>	<p>Серия: Sekiryu SRX Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия</p>	<p>₽ 7 400.00</p>
	<p>Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D</p>	<p>SRM150/D</p>	<p>Длина клинка: 18 см. Толщина обуха: 5 мм. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия</p>	<p>₽ 3 400.00</p>
	<p>Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/D</p>	<p>SRM180/D</p>	<p>Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия</p>	<p>₽ 4 100.00</p>
	<p>Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/DM</p>	<p>SRM150/DM</p>	<p>Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/М Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия</p>	<p>₽ 3 400.00</p>
	<p>Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/DM</p>	<p>SRM180/DM</p>	<p>Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/М Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия</p>	<p>₽ 4 100.00</p>

				Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Нож кухонный Аджикири 10,5 см MASAHIRO 11146	11146	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Аджикири (для мелкой рыбы) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 10,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 2 600.00
	Нож кухонный Деба 15 см MASAHIRO 11105	11105	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 3 990.00
	Нож кухонный Деба 16,5 см MASAHIRO 11106	11106	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 4 600.00
	Нож кухонный "Деба" для разделки рыбы 18 см 11107	11107	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 4 820.00
	Нож кухонный Кодеба 13,5 см MASAHIRO 10604	10604	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 106xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Кодеба (для мелкой разделки)	₽ 13 990.00







Рукоять: Стабилизированная древесина

Длина клинка: 13,5 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-60

Ножи Янаги-ба

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Японский нож Янаги для Сашими KN240/Y 24см	KN240/Y	Бренд: Seki-Kanepou Серия: Seki-Kanepou Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61	₽ 5 900.00
 Японский нож Янаги для Сашими KN270/Y 27см	KN270/Y	Бренд: Seki-Kanepou Серия: Seki-Kanepou Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61	₽ 11 300.00
 Японский нож Янаги для Сашими KN300/Y 30см	KN300/Y	Бренд: Seki-Kanepou Серия: Seki-Kanepou Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61	₽ 15 000.00
 Японский нож Янаги для Сашими SR240/S 24см	SR240/S	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)	₽ 4 050.00

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими SR270/S
27см

SR270/S

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 6 200.00**
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 27 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими SR300/S
30см

SR300/S

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 5 650.00**
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 30 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Японский нож Янаги для Сашими
"SEKIRYU" SRX270/S

SRX270/S

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRX
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 6 200.00**
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 27 см.
Толщина обуха: 3,5 мм.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59














Японский нож Янаги для Сашими
"SEKIRYU" SRX300/S


SRX300/S


Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRX
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 7 500.00**
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 30 см.
Толщина обуха: 3,5 мм.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59




	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/S	SRM240/S	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 5 400.00
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/S	SRM270/S	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 8 193.60
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM300/S	SRM300/S	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 6 750.00
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM	SRM240/SM	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/М Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 5 400.00
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/SM	SRM270/SM	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/М Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия	₽ 8 193.60

				Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM300/SM	SRM300/SM		Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/М Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6А) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Нож кухонный "Янагиба" для суши сасими 21 см 11112	11112		Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 21 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Нож кухонный "Янагиба" 24 см(лев.ст.заточка) 11163	11163		Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Нож кухонный "Янагиба" для суши 24 см 10613	10613		Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 106xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60
	Нож кухонный для сашими 27 см 10613			Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 106xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония


	нож кухонный для сасими 27 см для левши 10664	10664	Сталь: молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60	₽ 13 000.00
--	---	-------	--	-------------

	Нож кухонный Янагиба 24 см KASUMI Damascus 95024	95024	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Masterpiece Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Микарта Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61	₽ 22 900.00
---	--	-------	--	-------------

Ножи Такохики

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	Нож кухонный "Такохики" 30 см 16231	16231	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 162xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Такохики (для морепродуктов) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61	₽ 8 050.00

Ножи Усуба/Накири

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см	SR200	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 Бренд: Sekiryu	₽ 1 200.00



Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U

SR180/U

Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
Тип ножа: Накири (для овощей)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 3 150.00



Нож кухонный Усуба 18 см MASAHIRO 11132

11132

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 111xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Корозионнотойкая сталь AUS-8
Тип ножа: Усуба (для овощей)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 59-61

₽ 4 000.00



Нож-топорик для овощей "Накири" 17 см 84017

84017

Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали
Тип ножа: Накири (для овощей)
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 17 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 32 000.00



Нож-топорик для овощей "Накири" 17 см 94017

94017

Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Damascus Masterpiece
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали
Тип ножа: Накири (для овощей)
Рукоять: Микарта
Длина клинка: 17 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 24 600.00



Нож топорик 17 см 74017



74017

Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Hammer
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали



₽ 18 900.00

Тип ножа: Накири (для овощей)
 Рукоять: Полимерная
 Длина клинка: 17 см.
 Заточка: Двусторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 60-61

Ножи китайский шеф/Цай-дао

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	SR510	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Цайдао (Китайский шеф) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 1 441.00
	SR500	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Цайдао (Китайский шеф) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 20 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 1 680.80

Ножи из высокоуглеродистой стали "SEKI-KANENOBU" (HRC 59-61)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	KN150/D	Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61	₽ 9 000.00
		Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония	



Японский нож Деба KN165/D 16,5см

KN165/D

Страна производства: Япония

Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)

₽ 10 000.00

Тип ножа: Деба (для разделки)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 16,5 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-61



Японский нож Деба KN180/D 18см

KN180/D

Бренд: Seki-Kanenobu

Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)

₽ 12 000.00

Тип ножа: Деба (для разделки)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 18 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-61



Японский нож Янаги для Сашими KN240/Y 24см

KN240/Y

Бренд: Seki-Kanenobu

Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)

₽ 5 900.00

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 24 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-61



Японский нож Янаги для Сашими KN270/Y 27см

KN270/Y

Бренд: Seki-Kanenobu

Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)

₽ 11 300.00

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 27 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-61



Японский нож Янаги для Сашими KN300/Y

KN300/Y

Бренд: Seki-Kanenobu

Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)

₽ 15 000.00

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)





Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 30 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-61

Ножи из нержавеющей стали (420J2) "SEKIRYU" (HRC 58-59)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Японский нож Деба SR150/D 15см	SR150/D	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 6 000.00
 Японский нож Деба SR165/D 16,5см	SR165/D	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 6 800.00
 Японский нож Деба SR180/D 18см	SR180/D	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 7 600.00
 Японский нож Деба "SEKIRYU" 15 см SR300	SR300	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 2 111.00
		Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2	



Японский нож Gyutou "SEKIRYU" 18 см SR900 SR900

Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 1 000.00**
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см SR200

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 1 200.00**
Тип ножа: Накири (для овощей)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 17 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Сантоку "SEKIRYU" SR100 16,5 см SR100

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 900.00**
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 16,5 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими SR240/S 24см SR240/S

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 4 050.00**
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими SR270/S 27см SR270/S

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 6 200.00**
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 27 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими SR300/S 30см

SR300/S

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu 420J2
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 5 650.00**
 Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 30 см.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR510

SR510

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu 420J2
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 1 441.00**
 Тип ножа: Цайдао (Китайский шеф)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 18 см.
 Заточка: Двусторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR500

SR500

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu 420J2
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 1 680.80**
 Тип ножа: Цайдао (Китайский шеф)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 20 см.
 Заточка: Двусторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U

SR180/U

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu 420J2
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 3 150.00**
 Тип ножа: Накири (для овощей)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 18 см.
 Заточка: Двусторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

Ножи из нержавеющей стали (420J2) с утолщенным лезвием "SEKIRYU"

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
		Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRX Кратность: 1.00	



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX165/D

SRX165/D

Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
 Тип ножа: Деба (для разделки)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 16,5 см.
 Толщина обуха: 5 мм.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 800.00



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D

SRX180/D

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRX
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
 Тип ножа: Деба (для разделки)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 18 см.
 Толщина обуха: 5 мм.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 7 400.00



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX270/S

SRX270/S

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRX
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
 Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 27 см.
 Толщина обуха: 3,5 мм.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 200.00



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX300/S

SRX300/S

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRX
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
 Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 30 см.
 Толщина обуха: 3,5 мм.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 7 500.00

Ножи из молибден-ванадиевой стали (6A) "SEKIRYU" (HRC 58-59)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
		Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM	



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D

SRM150/D

Серия: Sekiryu SRM
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) **₽ 3 400.00**
 Тип ножа: Деба (для разделки)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 15 см.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/D

SRM180/D

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRM
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) **₽ 4 100.00**
 Тип ножа: Деба (для разделки)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 18 см.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/S

SRM240/S

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRM
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) **₽ 5 400.00**
 Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 24 см.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/S

SRM270/S

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRM
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) **₽ 8 193.60**
 Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 27 см.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/S

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRM
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь



Японский нож янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM300/S

SRM300/S

(6A)

₽ 6 750.00

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)





Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 30 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

Ножи из молибден-ванадиевой стали (6A) "SEKIRYU" полировка (HRC 58-59)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/DM</p>	SRM150/DM	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 3 400.00
 <p>Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/DM</p>	SRM180/DM	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 4 100.00
 <p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM</p>	SRM240/SM	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 5 400.00
 <p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"</p>	SRM300/SM	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)</p>	₽ 6 750.00



SRM270/SM

SRM270/SM

(07)

¥ 8 195.60

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 27 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"
SRM300/SM

SRM300/SM

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu SRM/M

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)

¥ 10 500.00

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 30 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

Ножи «SEKIRYU» в европейском стиле из молибден-ванадиевой стали (AUS8)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
--------------	---------	----------------	-----------