Сформирован: 19:39 23.11.2026

# Ножи в западном стиле по типу

## Шеф

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---|---|---|
|  Кухонный нож Шеф 180 мм/ MASAHIRO 14910 | 14910 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 7 600.00 |
|  Кухонный нож Шеф 210 мм 14911 | 14911 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 21 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 8 700.00 |
|  Нож Шеф 240 мм, 14912 | 14912 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 9 100.00 |
|  Нож кухонный Шеф 270 мм/ MASAHIRO 14913 | 14913 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 27 см. | ₽ 9 000.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | |
|  | Нож Шеф 180 мм MASAHIRO 14980 | 14980 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 10 100.00 |
|  | Нож Шеф MASAHIRO 210 мм 14981 | 14981 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 21 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 9 300.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 24 см MASAHIRO 14982 | 14982 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 8 800.00 |
|  | Нож Шеф 270 мм с желобчатой линией лезвия MASAHIRO 14983 | 14983 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 27 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 12 000.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 18 см MASAHIRO Hi-Tech 13610 | 13610 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф | ₽ 6 750.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | | | Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Нержавеющая сталь<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | |
|  | Нож кухонный Шеф 24 см MASAHIRO Hi-Tech 13612 | 13612 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Нержавеющая сталь<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 6 960.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 27 см MASAHIRO Hi-Tech 13613 | 13613 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Нержавеющая сталь<br>Длина клинка: 27 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 9 690.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 30 см MASAHIRO Hi-Tech 13614 | 13614 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Нержавеющая сталь<br>Длина клинка: 30 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 12 400.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 18 см MASAHIRO 13010 | 13010 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 130xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Высокоуглеродистая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 62-63 | ₽ 7 210.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож кухонный Шеф 21 см MASAHIRO 13011 | 13011 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 130xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Высокоуглеродистая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 21 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 62-63 | ₽ 7 578.00 |
|  | Нож кухонный "Шеф" 18 см 14010 | 14010 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 140xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 4 900.00 |
|  | Нож кухонный "Шеф" 24 см 14012 | 14012 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 140xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 7 500.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 18 см MASAHIRO 14080 | 14080 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 140xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 8 200.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 21 см MASAHIRO 14081 | 14081 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 140xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 21 см. | ₽ 6 000.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | |
|  | Нож кухонный Шеф 24 см MASAHIRO 14042 | 14042 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 140xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф для заморозки и костей<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Серрейторная<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 5 550.00 |
|  | Нож кух. Шеф в под. Уп. 18 см MASAHIRO MSC 11002 | 11002 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro MSC Бестселлеры<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 5 393.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 18 см MASAHIRO Barbara 23902 | 23902 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro Barbara<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Коррозионностойкая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Прорезиненный пластик<br>Длина клинка: 18 см.<br>Общая длина: 30 см.<br>Толщина обуха: 1 мм.<br>Заточка: Асимметричная | ₽ 1 040.00 |
|  | Нож кух. Шеф бытовой 18 см MASAHIRO 24371-IL | 24371-IL | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 24xxx IL<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная | ₽ 3 200.00 |
| | | | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 24xxx LOG<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож кух. Шеф бытовой 18 см MASAHIRO 24371-LOG | 24371-LOG | Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная | ₽ 3 200.00 |
|  | Нож Шеф 18 см MASAHIRO 35942 | 35942 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro-Takeda<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 2 500.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 18 см Hattori HTU-1180 | HTU-1180 | Бренд: Hattori<br>Серия: Hattori HD<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 26 000.00 |
| | Нож кухонный Шеф 21 см Hattori HTU-1210 | HTU-1210 | Бренд: Hattori<br>Серия: Hattori HD<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 21 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 30 000.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 24 см Hattori HTU-1240 | HTU-1240 | Бренд: Hattori<br>Серия: Hattori HD<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 37 000.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож кухонный Шеф 27 см Hattori HTU-1270 | HTU-1270 | Бренд: Hattori<br>Серия: Hattori HD<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 27 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 47 000.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 30 см Hattori HTU-1300 | HTU-1300 | Бренд: Hattori<br>Серия: Hattori HD<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 30 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 55 000.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 16 см KASUMI Ceramic 33016 | 33016 | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Fine Ceramic<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Керамика циркониевая<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Полипропилен<br>Длина клинка: 16 см.<br>Заточка: Двусторонняя | ₽ 10 600.00 |
|  | Нож кухонный Шеф "Hammer" 24 см 78024 | 78024 | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Hammer<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Полимерная<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 37 100.00 |
|  | Нож "шеф" 18 см FKM-08 | FKM-08 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKM<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка | ₽ 8 300.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | |
|  | Нож "шеф" 21 см FKM-09 | FKM-09 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKM<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 21 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 8 700.00 |
|  | Нож "шеф" FUJIWARA 24 см FKM-10 | FKM-10 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKM<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 15 200.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 27 см FUJIWARA FKM-11 | FKM-11 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKM<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 27 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 6 800.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 30 см FUJIWARA FKM-12 | FKM-12 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKM<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 30 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 7 100.00 |
|  | | | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKS<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Нож кухонный Шеф 18 см FUJIWARA FKS-03 | FKS-03 | Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 9 900.00 |
|  | Нож "шеф" 21 см с желобчатой линией лезвия FKS-04 | FKS-04 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKS<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 21 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 10 100.00 |
|  | Нож "шеф" 24 см с желобчатой линией лезвия FKS-05 | FKS-05 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKS<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 11 200.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 27 см FUJIWARA FKS-06 | FKS-06 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKS<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 27 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 7 550.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 30 см FUJIWARA FKS-07 | FKS-07 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKS<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 30 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 7 900.00 |
| | | | Бренд: Takamura | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож кухонный Шеф 18 см Takamura Hocho TM-13/D | TM-13/D | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Hocho Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 24 000.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 21 см Takamura Hocho TM-12/D | TM-12/D | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Hocho Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 21 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 26 000.00 |
|  | Нож кух. Шеф с чех.18 см Takamura Hocho TM-05/DT | TM-05/DT | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Hocho Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Шеф<br>Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 35 800.00 |
|  | Нож Шеф с чехлом 21 см Takamura Hocho TM-04/DT | TM-04/DT | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Hocho Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Шеф<br>Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 21 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 42 200.00 |
| | | | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Hocho Damascus<br>Кратность: 1.00 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож Шеф с чехлом 24 см Takamura Hocho TM-03/DT | TM-03/DT | Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Шеф<br>Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 64 400.00 |
|  | Нож Шеф с чехлом 30 см Takamura Hocho TM-01/DT | TM-01/DT | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Hocho Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Шеф<br>Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 30 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 61 000.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 18 см Takamura Octagon TM-05/DO | TM-05/DO | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Octagon Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 26 000.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 21 см Takamura Octagon TM-04/DO | TM-04/DO | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Octagon Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 21 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 28 000.00 |
|  | | | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Blazen<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож кух. Шеф с чех.18 см Takamura Blazen TM-05 | TM-05 | Тип ножа: Шеф<br>Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 23 000.00 |
|  | Нож кух. Шеф с чех.21 см Takamura Blazen TM-04 | TM-04 | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Blazen<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold<br>Тип ножа: Шеф<br>Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 21 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 25 000.00 |
|  | Нож кух. Шеф с чех.24 см Takamura Blazen TM-03 | TM-03 | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Blazen<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold<br>Тип ножа: Шеф<br>Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 25 000.00 |
|  | Нож кух.Шеф с чех.27 см Takamura Blazen TM-02 | TM-02 | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Blazen<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold<br>Тип ножа: Шеф<br>Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 27 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 27 000.00 |
|  | Нож кух.Шеф с чех.30 см Takamura Blazen TM-01 | TM-01 | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Blazen<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold<br>Тип ножа: Шеф<br>Комплек: Чехол из древесно-слоистого | ₽ 35 000.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | пластика<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 30 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | |
|  | Нож кухонный Шеф 27 см KASUMI 58027 | 58027 | Бренд: Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10<br>Тип ножа: Шеф<br>Рукоять: Искусственный мрамор<br>Длина клинка: 29 см.<br>Общая длина: 41,5 см.<br>Толщина обуха: 2 мм.<br>Заточка: Двусторонняя | ₽ 16 100.00 |
|  | Нож кухонный Шеф 18 см, Kasumi Diacross, арт. DC-700 | DC-700 | Бренд: Kasumi<br>Материал: Сталь 1.4116<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Рукоять: Нержавеющая сталь<br>Длина клинка: 180 мм<br>Общая длина: 305 мм<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 56<br>Ножны: Нет | ₽ 7 600.00 |

## Слайсер для тонкой нарезки

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---|---|---|
|  | Нож кухонный для нарезки 20см 20020/B | 20020/B | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Titanium<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием<br>Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки<br>Рукоять: Полипропилен<br>Длина клинка: 20 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 11 400.00 |
|  | Нож кухонный для нарезки 20см 20020/GR | 20020/GR | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Titanium<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием<br>Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки<br>Рукоять: Полипропилен<br>Длина клинка: 20 см. | ₽ 11 400.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | |
|  | Нож кухонный для нарезки 24см 96024 | 96024 | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Damascus Masterpiece<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали<br>Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки<br>Рукоять: Микарта<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 32 800.00 |

## Разделочные

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---|---|---|
|  | Кухонный нож разделочный 200 мм/ MASAHIRO 14961 | 14961 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Разделочные<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 20 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 8 400.00 |
|  | Нож кухонный Flexble 20 см MASAHIRO 14962 | 14962 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Разделочные<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 20 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 12 300.00 |
|  | Нож разделочный 20 см 84020 | 84020 | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали<br>Тип ножа: Разделочные<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 20 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 21 800.00 |

## Универсальные

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---|---|---|
|  Нож универсальный 150 мм/ MASAHIRO 35845 | 35845 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 35xxx Sankei<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8<br>Тип ножа: Универсальные<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 15 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 5 200.00 |
|  Нож кухонный 12,5 см MASAHIRO 40981 | 40981 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 409xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Универсальные<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 12,5 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 1 817.00 |
|  Нож кух. в под. уп.12 см MASAHIRO MSC 11006 | 11006 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro MSC Бестселлеры<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Универсальные<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 12 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 3 919.00 |
|  Нож кухонный 12,5 см MASAHIRO Barbara 23906 | 23906 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro Barbara<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Коррозионностойкая сталь<br>Тип ножа: Универсальные<br>Рукоять: Прорезиненный пластик<br>Длина клинка: 12,5 см.<br>Общая длина: 23 см.<br>Толщина обуха: 1 мм.<br>Заточка: Асимметричная | ₽ 790.00 |
| | | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 24xxx IL<br>Кратность: 1.00 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож кухонный унив.быт. 15 см MASAHIRO 24376-IL | 24376-IL | Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 15 см.<br>Заточка: Асимметричная | ₽ 2 200.00 |
|  | Нож для фруктов 150 мм MASAHIRO 24376-LOG | 24376-LOG | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 24xxx LOG<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 15 см.<br>Заточка: Асимметричная | ₽ 2 200.00 |
|  | Нож кухонный универсальный 12 см 22012/B | 22012/B | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Titanium<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием<br>Тип ножа: Универсальные<br>Рукоять: Полипропилен<br>Длина клинка: 12 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 8 200.00 |
|  | Нож кухонный универ. 12 см KASUMI Ceramic 33012 | 33012 | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Fine Ceramic<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Керамика циркониевая<br>Тип ножа: Универсальные<br>Рукоять: Полипропилен<br>Длина клинка: 12 см.<br>Заточка: Двусторонняя | ₽ 4 700.00 |
|  | Нож кухонный универ.13 см Takamura Hocho TM-11/DT | TM-11/DT | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Hocho Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Универсальные<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 13 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 21 200.00 |
| | | | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Hocho Damascus | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож для чистки овощей 15 см TM-10/DT | TM-10/DT | Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Универсальные<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 15 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 22 400.00 |
|  | Нож кух. унив. 13 см Takamura Octagon TM-11/DO | TM-11/DO | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Octagon Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Универсальные<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 13 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 20 000.00 |
|  | Нож кух. унив. 15 см Takamura Octagon TM-10/DO | TM-10/DO | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Octagon Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Универсальные<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 15 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 22 000.00 |

## Для заморозки и костей

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---|---|---|
|  | Нож кухонный Шеф 24 см MASAHIRO 14042 | 14042 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 140xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Шеф для заморозки и костей<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Серрейторная<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 5 550.00 |
|  | | | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro-Takeda<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  | Нож кухонный 20,5 см Masahiro-Takeda 35948 | 35948 | Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Для заморозки и костей<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 20,5 см.<br>Заточка: Серрейторная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 2 400.00 |

## Для чистки овощей

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---|---|---|
|  | Нож для чистки 90мм, MBS-26 14901 | 14901 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Для чистки овощей<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 9 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 4 400.00 |
|  | Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35844 | 35844 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 35xxx Sankei<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8<br>Тип ножа: Для чистки овощей<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 9 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 3 700.00 |
|  | Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35924 | 35924 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 35xxx Sankei<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8<br>Тип ножа: Для чистки овощей<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 9 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 4 600.00 |
|  | Нож кухонный Суикакири 36 см MASAHIRO 40961 | 40961 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 409xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Для арбуза Суикакири<br>Рукоять: Стабилизированная древесина | ₽ 7 060.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Длина клинка: 36 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | |
|  | Нож кухонный 6 см MASAHIRO 14000 | 14000 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 140xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Для чистки овощей<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 6 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 3 000.00 |
|  | Нож кухонный 9 см MASAHIRO 14001 | 14001 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 140xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Для чистки овощей<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 9 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 4 000.00 |
|  | Нож кухонный для чистки овощей 8 см 22008/B | 22008/B | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Titanium<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием<br>Тип ножа: Для чистки овощей<br>Рукоять: Полипропилен<br>Длина клинка: 8 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 11 600.00 |
|  | Нож кухонный 8 см Kasumi Titanium 22008/GR | 22008/GR | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Titanium<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием<br>Тип ножа: Для чистки овощей<br>Рукоять: Полипропилен<br>Длина клинка: 8 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 11 600.00 |
| | | | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Fine Ceramic<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож кух. для овощей 8 см KASUMI Ceramic 33008 | 33008 | Страна производства: Япония<br>Сталь: Керамика циркониевая<br>Тип ножа: Для чистки овощей<br>Рукоять: Полипропилен<br>Длина клинка: 8 см.<br>Заточка: Двусторонняя | ₽ 4 100.00 |

## Сантоку (Японский шеф)

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---|---|---|
|  | Японский нож Сантоку "SEKIRYU" SR100 16,5 см | SR100 | Бренд: Sekiryu<br>Серия: Sekiryu 420J2<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Магнолия<br>Длина клинка: 16,5 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 900.00 |
|  | Нож Шеф (Сантоку) 180 мм/ MASAHIRO 14923 | 14923 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 7 600.00 |
|  | Нож кухонный Сантоку 17,5 см MASAHIRO 14993 | 14993 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 17,5 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 9 100.00 |
|  | Нож кух. Сантоку 17,5 см MASAHIRO Hi-Tech 13623 | 13623 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф) | ₽ 6 750.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Рукоять: Нержавеющая сталь<br>Длина клинка: 17,5 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | |
|  | Нож кухонный Сантоку 17,5 см MASAHIRO 14023 | 14023 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 140xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 17,5 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 4 600.00 |
|  | Нож кух. в под. уп. 16,5 см MASAHIRO MSC 11001 | 11001 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro MSC Бестселлеры<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 16,5 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 6 118.00 |
|  | Нож кухонный Сантоку 14 см MASAHIRO Barbara 23907 | 23907 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro Barbara<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Коррозионностойкая сталь<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Прорезиненный пластик<br>Длина клинка: 14 см.<br>Общая длина: 25 см.<br>Толщина обуха: 1,5 мм.<br>Заточка: Асимметричная | ₽ 850.00 |
|  | Нож кухонный "Сантоку японский шеф" 16,5 см 35941 | 35941 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro-Takeda<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 16,5 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 2 400.00 |
| | | | Бренд: Hattori<br>Серия: Hattori HD | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож кухонный Сантоку 17 см Hattori HTU-2170 | HTU-2170 | Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 17 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 26 000.00 |
|  | Нож кухонный Сантоку 18 см Hattori HT/KN-03 | HT/KN-03 | Бренд: Hattori<br>Серия: Hattori KD<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Cowry-X с обкладками из дамасской стали<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Микарта<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63-67 | ₽ 53 570.00 |
|  | Нож "Сантоку/Японский шеф" 13см 84013 | 84013 | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 13 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 25 650.00 |
|  | Японский шефский нож "Сантоку" 18 см 84018 | 84018 | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 11 600.00 |
|  | Нож кухонный "Японский шеф Сантоку" 18 см | 22018/B | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Titanium<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Полипропилен | ₽ 11 700.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | |
|  | Нож кух. Сантоку 18 см KASUMI Titanium 22018/GR | 22018/GR | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Titanium<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Полипропилен<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 16 700.00 |
|  | Нож "Сантоку" японский шеф 18 см FKM-07 | FKM-07 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKM<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 8 700.00 |
|  | Нож "Сантоку" японский шеф 18 см FKS-02 | FKS-02 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKS<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 9 900.00 |
|  | Нож кух. Сантоку 16,5 см Takamura Hocho TM-14/D | TM-14/D | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Hocho Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 16,5 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 24 000.00 |
| | | | Бренд: Takamura | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож кух. Сантоку 16,5 см Takamura Octagon TM-06/DO | TM-06/DO | Серия: Takamura Octagon Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 16,5 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 26 000.00 |
|  | Нож кух.Сантоку 16,5 см Takamura Blazen TM-06 | TM-06 | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Blazen<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold<br>Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 16,5 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 20 000.00 |

## Цайдао (Китайский шеф)

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

## Обвалочные

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Кухонный нож обвалочный 160 мм/ MASAHIRO 14971 | 14971 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Обвалочные<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 16 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 6 300.00 |
|  | Нож кухонный Flexble 16 см MASAHIRO 14972 | 14972 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Обвалочные<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 16 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 7 500.00 |
|  | Нож кухонный 16 см MASAHIRO 14072 | 14072 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 140xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Обвалочные<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 16 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 6 400.00 |

## Для нарезки хлеба

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---|---|---|
|  | Нож кухонный 24 см MASAHIRO 14951 | 14951 | Бренд: Masahiro<br>Серия: 149xx Masahiro-Kasumi<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Для нарезки хлеба<br>Рукоять: Углепластик<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Серрейторная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 6 900.00 |
| | | | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 35xxx Sankei<br>Кратность: 1.00 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож для хлеба 210 мм 35846 | 35846 | Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8<br>Тип ножа: Для нарезки хлеба<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 21 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 4 800.00 |
|  | Нож кухонный 21 см Masahiro Sankei 35926 | 35926 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 35xxx Sankei<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8<br>Тип ножа: Для нарезки хлеба<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 21 см.<br>Заточка: Серрейторная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 4 800.00 |
|  | Нож кухонный 19,5 см MASAHIRO Barbara 23908 | 23908 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro Barbara<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Коррозионностойкая сталь<br>Тип ножа: Для нарезки хлеба<br>Рукоять: Прорезиненный пластик<br>Длина клинка: 19,5 см.<br>Общая длина: 31,5 см.<br>Толщина обуха: 1 мм.<br>Заточка: Серрейторная | ₽ 1 400.00 |
|  | Нож кухонный для хлеба 35947 | 35947 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro-Takeda<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Для нарезки хлеба<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 20 см.<br>Заточка: Серрейторная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 2 400.00 |
|  | Нож для хлеба 25 см 86025 | 86025 | Бренд: Kasumi<br>Серия: Kasumi Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали<br>Тип ножа: Для нарезки хлеба<br>Рукоять: Стабилизированная древесина | ₽ 23 700.00 |

Длина клинка: 25 см.

Заточка: Серрейторная

Твердость лезвия (HRc): 60-61

## Овощные (Петти)

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---|---|---|
|  Нож кухонный Петти 10,5 см Hattori HTU-5100 | HTU-5100 | Бренд: Hattori<br>Серия: Hattori HD<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)<br>Тип ножа: Овощные (Петти)<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 10,5 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 18 000.00 |
|  Нож кухонный Петти 13,5 см Hattori HTU-5130 | HTU-5130 | Бренд: Hattori<br>Серия: Hattori HD<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)<br>Тип ножа: Овощные (Петти)<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 13,5 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 20 000.00 |
|  Нож кух.овощной Петти 12 см Fujiwara FKM-01 | FKM-01 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKM<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Овощные (Петти)<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 12 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 5 170.00 |
|  Нож кух.овощной Петти 15 см Fujiwara FKM-02 | FKM-02 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKM<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Овощные (Петти)<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 15 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 5 450.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож кухонный Петти 15 см FUJIWARA<br><br>FKS-01 | FKS-01 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKS<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Овощные (Петти)<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 15 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 7 200.00 |

## Универсальный обвалочный (Гарасуки)

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---|---|---|
|  | Нож кухонный Гарасуки 18 см MASAHIRO 13024 | 13024 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 130xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Высокоуглеродистая сталь<br>Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 62-63 | ₽ 14 398.00 |
|  | Нож кухонный Гарасуки 15 см MASAHIRO 14008 | 14008 | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 140xx<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 15 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 59-60 | ₽ 4 700.00 |
|  | Нож кухонный Гарасуки 15 см Hattori HTU-4150 | HTU-4150 | Бренд: Hattori<br>Серия: Hattori HD<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)<br>Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 15 см.<br>Заточка: Двусторонняя | ₽ 30 300.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Твердость лезвия (HRc): 60-61 | |
|  | Нож кух. Гарасуки 14,5 см Fujiwara FKM-04 | FKM-04 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKM<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 14,5 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 10 100.00 |
|  | Нож кух. Гарасуки 15 см Takamura Hocho TM-09/DT | TM-09/DT | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Hocho Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 15 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 39 800.00 |

## Риодеба (деба с двуст. заточкой)

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---|---|---|
|  | Нож кух. Риодеба 12 см FUJIWARA FKM-03 | FKM-03 | Бренд: Fujiwara Kitchen<br>Серия: Fujiwara FKM<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь<br>Тип ножа: Риодеба (деба с двуст. заточкой)<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 12 см.<br>Заточка: Асимметричная<br>Твердость лезвия (HRc): 58-59 | ₽ 5 500.00 |
|  | Нож кух. Риодеба 21 см Takamura Hocho TM-08/DT | TM-08/DT | Бренд: Takamura<br>Серия: Takamura Hocho Damascus<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали<br>Тип ножа: Риодеба (деба с двуст. заточкой)<br>Рукоять: Древесно-слоистый пластик<br>Длина клинка: 21 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 63 | ₽ 62 000.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож кухонный Риодеба 24 см Hattori HTU-4240 | HTU-4240 | Бренд: Hattori<br>Серия: Hattori HD<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)<br>Тип ножа: Риодеба (деба с двуст. заточкой)<br>Рукоять: Дерево пакка<br>Длина клинка: 24 см.<br>Заточка: Двусторонняя<br>Твердость лезвия (HRc): 60-61 | ₽ 62 000.00 |

## Топорики

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

## Бытовые

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---|---|---|
|  | Нож кухонный унив.быт. 15 см MASAHIRO 24376-IL | 24376-IL | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 24xxx IL<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 15 см.<br>Заточка: Асимметричная | ₽ 2 200.00 |
|  | Нож кух. Шеф бытовой 18 см MASAHIRO 24371-IL | 24371-IL | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 24xxx IL<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная | ₽ 3 200.00 |
|  | Нож для фруктов 150 мм MASAHIRO 24376-LOG | 24376-LOG | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 24xxx LOG<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26 | ₽ 2 200.00 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 15 см.<br>Заточка: Асимметричная | |
|  | Нож кух. Шеф бытовой 18 см MASAHIRO 24371-LOG | 24371-LOG | Бренд: Masahiro<br>Серия: Masahiro 24xxx LOG<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: MBS-26<br>Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Стабилизированная древесина<br>Длина клинка: 18 см.<br>Заточка: Асимметричная | ₽ 3 200.00 |
|  | Нож кухонный Cooking Duet 15 см SK-KD/0001S | SK-KD/0001S | Бренд: Satake Line<br>Серия: Satake Line SK<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Коррозионностойкая сталь<br>Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Полимерная<br>Длина клинка: 15 см.<br>Заточка: Двусторонняя | ₽ 1 120.00 |
|  | Нож кух. Marie 17 см Satake Line SK-M25P | SK-M25P | Бренд: Satake Line<br>Серия: Satake Line SK<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Коррозионностойкая сталь<br>Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Полимерная<br>Длина клинка: 17 см.<br>Заточка: Двусторонняя | ₽ 1 100.00 |
|  | Нож кух. Marie 17 см Satake Line SK-M25B | SK-M25B | Бренд: Satake Line<br>Серия: Satake Line SK<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Коррозионностойкая сталь<br>Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Полимерная<br>Длина клинка: 17 см.<br>Заточка: Двусторонняя | ₽ 1 190.00 |
|  | | | Бренд: Satake Line<br>Серия: Satake Line SK<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | Нож Cooking Duet 17 см Satake Line SK-KD/0001 | SK-KD/0001 | Страна производства: Япония<br>Сталь: Коррозионностойкая сталь<br>Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Полимерная<br>Длина клинка: 17 см.<br>Заточка: Двусторонняя | ₽ 1 280.00 |
|  | Нож кухонный Cooking Duet 16 см SK-KD/0002 | SK-KD/0002 | Бренд: Satake Line<br>Серия: Satake Line SK<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Коррозионностойкая сталь<br>Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Полимерная<br>Длина клинка: 16 см.<br>Заточка: Двусторонняя | ₽ 1 280.00 |
|  | Нож Cooking Duet 16 см Satake Line SK-BP/0010 | SK-BP/0010 | Бренд: Satake Line<br>Серия: Satake Line SK<br>Кратность: 1.00<br>Страна бренда: Япония<br>Страна производства: Япония<br>Сталь: Коррозионностойкая сталь<br>Тип ножа: Бытовые<br>Рукоять: Полимерная<br>Длина клинка: 16 см.<br>Заточка: Двусторонняя | ₽ 1 900.00 |