










## Ножи в западном стиле по типу

Шеф				
Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
 <p>Японский нож Gyutou "SEKIRYU" 18 см SR900</p>	SR900	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Шеф Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 1 000.00	
 <p>Кухонный нож Шеф 180 мм/ MASAHIRO 14910</p>	14910	<p>Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 18 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 7 600.00	
 <p>Кухонный нож Шеф 210 мм 14911</p>	14911	<p>Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 21 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 8 700.00	
 <p>Нож Шеф 240 мм, 14912</p>	14912	<p>Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 24 см.</p>	₽ 9 100.00	

				Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Нож кухонный Шеф 270 мм/ MASAHIRO 14913	14913	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 27 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 9 000.00
	Нож Шеф 180 мм MASAHIRO 14980	14980	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 18 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 10 100.00
	Нож Шеф MASAHIRO 210 мм 14981	14981	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 21 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 9 300.00
	Нож кухонный Шеф 24 см MASAHIRO 14982	14982	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 24 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 8 800.00
	Нож Шеф 270 мм с желобчатой линией лезвия MASAHIRO 14983	14983	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф	₽ 12 000.00



тип ножа: шеф  
Рукоять: Углепластик  
Длина клинка: 27 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кухонный Шеф 18 см MASAHIRO Hi-Tech 13610 13610

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Нержавеющая сталь  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 750.00



Нож кухонный Шеф 24 см MASAHIRO Hi-Tech 13612 13612

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Нержавеющая сталь  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 960.00



Нож кухонный Шеф 27 см MASAHIRO Hi-Tech 13613 13613

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Нержавеющая сталь  
Длина клинка: 27 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 9 690.00



Нож кухонный Шеф 30 см MASAHIRO Hi-Tech 13614 13614

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Нержавеющая сталь  
Длина клинка: 30 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 12 400.00



Нож кухонный Шеф 18 см MASAHIRO 13010 13010

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 130xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Высокоуглеродистая сталь  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 62-63



Нож кухонный Шеф 21 см MASAHIRO 13011 13011

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 130xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Высокоуглеродистая сталь  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 21 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 62-63



Нож кухонный "Шеф" 18 см 14010 14010

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 140xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 59-60



Нож кухонный "Шеф" 24 см 14012 14012

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 140xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 59-60



Нож кухонный Шеф 18 см MASAHIRO 14080 14080

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 140xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 18 см.

	Нож кухонный Шеф 21 см MASAHIRO 14081 14081	Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 59-60	₽ 6 000.00
	Нож кухонный Шеф 24 см MASAHIRO 14042 14042	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 140xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 21 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 59-60	₽ 5 550.00
	Нож кух. Шеф в под. Уп. 18 см MASAHIRO MSC 11002 11002	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro MSC Бестселлеры Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 18 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 5 393.00
	Нож кухонный Шеф 18 см MASAHIRO Barbara 23902 23902	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro Barbara Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионнотстойкая сталь Тип ножа: Шеф Рукоять: Прорезиненный пластик Длина клинка: 18 см. Общая длина: 30 см. Толщина обуха: 1 мм. Заточка: Асимметричная	₽ 1 040.00
		Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 24xxx IL Кратность: 1.00	



Нож кух. Шеф бытовой 18 см MASAHIRO 24371-IL

24371-IL

Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Бытовые  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Асимметричная

₽ 3 200.00



Нож кух. Шеф бытовой 18 см MASAHIRO 24371-LOG

24371-LOG

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 24xxx LOG  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Бытовые  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Асимметричная

₽ 3 200.00



Нож Шеф 18 см MASAHIRO 35942

35942

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro-Takeda  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 2 500.00

Нож кухонный Шеф 18 см Hattori HTU-1180

HTU-1180

Бренд: Hattori  
Серия: Hattori HD  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Дерево пакка

₽ 26 000.00



Нож кухонный Шеф 21 см Hattori HTU-1210

HTU-1210

Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 60-61  
Бренд: Hattori  
Серия: Hattori HD  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 21 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 30 000.00



Нож кухонный Шеф 24 см Hattori HTU-1240

HTU-1240

Бренд: Hattori  
Серия: Hattori HD  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 37 000.00



Нож кухонный Шеф 27 см Hattori HTU-1270

HTU-1270

Бренд: Hattori  
Серия: Hattori HD  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 27 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 47 000.00



Нож кухонный Шеф 30 см Hattori HTU-1300

HTU-1300

Бренд: Hattori  
Серия: Hattori HD  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 30 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 55 000.00



Нож кухонный Шеф 16 см KASUMI Ceramic 33016

33016

Бренд: Kasumi  
Серия: Kasumi Fine Ceramic  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Керамика циркониевая  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Полипропилен  
Длина клинка: 16 см.  
Заточка: Двусторонняя

₽ 10 600.00



Бренд: Kasumi  
Серия: Kasumi Hammer  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония



Нож кухонный Шеф "Hammer" 24 см 78024 78024

Страна производства: Япония  
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Полимерная  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 37 100.00



Нож "шеф" 18 см FKM-08 FKM-08

Бренд: Fujiwara Kitchen  
Серия: Fujiwara FKM  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 8 300.00



Нож "шеф" 21 см FKM-09 FKM-09

Бренд: Fujiwara Kitchen  
Серия: Fujiwara FKM  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 21 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 8 700.00



Нож "шеф" FUJIWARA 24 см FKM-10 FKM-10

Бренд: Fujiwara Kitchen  
Серия: Fujiwara FKM  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 15 200.00



Нож кухонный Шеф 27 см FUJIWARA FKM-11 FKM-11

Бренд: Fujiwara Kitchen  
Серия: Fujiwara FKM  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 27 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 800.00



Нож кухонный Шеф 30 см FUJIWARA FKM-12

FKM-12

Бренд: Fujiwara Kitchen  
 Серия: Fujiwara FKM  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
 Тип ножа: Шеф  
 Рукоять: Дерево пакка  
 Длина клинка: 30 см.  
 Заточка: Асимметричная  
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₹ 7 100.00



Нож кухонный Шеф 18 см FUJIWARA FKS-03

FKS-03

Бренд: Fujiwara Kitchen  
 Серия: Fujiwara FKS  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
 Тип ножа: Шеф  
 Рукоять: Дерево пакка  
 Длина клинка: 18 см.  
 Заточка: Асимметричная  
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₹ 9 900.00

Нож "шеф" 21 см с желобчатой линией лезвия FKS-04

FKS-04

Бренд: Fujiwara Kitchen  
 Серия: Fujiwara FKS  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
 Тип ножа: Шеф  
 Рукоять: Дерево пакка  
 Длина клинка: 21 см.  
 Заточка: Асимметричная  
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₹ 10 100.00



Нож "шеф" 24 см с желобчатой линией лезвия FKS-05

FKS-05

Бренд: Fujiwara Kitchen  
 Серия: Fujiwara FKS  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
 Тип ножа: Шеф  
 Рукоять: Дерево пакка  
 Длина клинка: 24 см.  
 Заточка: Асимметричная  
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₹ 11 200.00



Нож кухонный Шеф 27 см FUJIWARA FKS-06

FKS-06

Бренд: Fujiwara Kitchen  
 Серия: Fujiwara FKS  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
 Тип ножа: Шеф  
 Рукоять: Дерево пакка

₹ 7 550.00



Длина клинка: 27 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кухонный Шеф 30 см FUJIWARA FKS-07 FKS-07

Бренд: Fujiwara Kitchen  
Серия: Fujiwara FKS  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 30 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 7 900.00



Нож кухонный Шеф 18 см Takamura Hocho TM-13/D TM-13/D

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Hocho Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 24 000.00



Нож кухонный Шеф 21 см Takamura Hocho TM-12/D TM-12/D

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Hocho Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 21 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 26 000.00



Нож кух. Шеф с чех.18 см Takamura Hocho TM-05/DT TM-05/DT

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Hocho Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Шеф  
Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 35 800.00

Бренд: Takamura



Нож Шеф с чехлом 21 см Takamura Hocho TM-04/DT

TM-04/DT

Серия: Takamura Hocho Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Шеф  
Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 21 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 42 200.00



Нож Шеф с чехлом 24 см Takamura Hocho TM-03/DT

TM-03/DT

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Hocho Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Шеф  
Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 64 400.00



Нож Шеф с чехлом 30 см Takamura Hocho TM-01/DT

TM-01/DT

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Hocho Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Шеф  
Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 30 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 61 000.00



Нож кухонный Шеф 18 см Takamura Octagon TM-05/DO

TM-05/DO

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Octagon Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 26 000.00



Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Octagon Damascus  
Кратность: 1.00



Нож кухонный Шеф 21 см Takamura  
Ostagon TM-04/DO

TM-  
04/DO

кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в  
обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Шеф  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 21 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 28 000.00



Нож кух. Шеф с чех.18 см Takamura Blazen  
TM-05

TM-05

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Blazen  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold  
Тип ножа: Шеф  
Комплек: Чехол из древесно-слоистого  
пластика  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 23 000.00



Нож кух. Шеф с чех.21 см Takamura Blazen  
TM-04

TM-04

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Blazen  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold  
Тип ножа: Шеф  
Комплек: Чехол из древесно-слоистого  
пластика  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 21 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 25 000.00



Нож кух. Шеф с чех.24 см Takamura Blazen  
TM-03

TM-03

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Blazen  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold  
Тип ножа: Шеф  
Комплек: Чехол из древесно-слоистого  
пластика  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 25 000.00



Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Blazen  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония



Нож кух.Шеф с чех.27 см Takamura Blazen TM-02

TM-02

Сталь: Порошковая сталь Super Gold

Тип ножа: Шеф

₽ 27 000.00

Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика

Рукоять: Древесно-слоистый пластик

Длина клинка: 27 см.

Заточка: Двусторонняя

Твердость лезвия (HRC): 63



Нож кух.Шеф с чех.30 см Takamura Blazen TM-01

TM-01

Бренд: Takamura

Серия: Takamura Blazen

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Порошковая сталь Super Gold

Тип ножа: Шеф

₽ 35 000.00

Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика

Рукоять: Древесно-слоистый пластик

Длина клинка: 30 см.

Заточка: Двусторонняя

Твердость лезвия (HRC): 63



Нож кухонный Шеф 27 см KASUMI 58027

58027

Бренд: Kasumi

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: VG-10

Тип ножа: Шеф

₽ 16 100.00

Рукоять: Искусственный мрамор

Длина клинка: 29 см.

Общая длина: 41,5 см.

Толщина обуха: 2 мм.

Заточка: Двусторонняя



Нож кухонный Шеф 18 см, Kasumi Diacross, арт. DC-700

DC-700

Бренд: Kasumi

Материал: Сталь 1.4116

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Рукоять: Нержавеющая сталь

₽ 7 600.00

Длина клинка: 180 мм

Общая длина: 305 мм

Заточка: Двусторонняя

Твердость лезвия (HRC): 56

Ножны: Нет

## Слайсер для тонкой нарезки

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



Нож кухонный для нарезки 20см 20020/B

20020/B

Бренд: Kasumi

Серия: Kasumi Titanium

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием

₽ 11 400.00



Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки  
 Рукоять: Полипропилен  
 Длина клинка: 20 см.  
 Заточка: Двусторонняя  
 Твердость лезвия (HRC): 59-60



Нож кухонный для нарезки 20см  
 20020/GR

20020/GR

Бренд: Kasumi  
 Серия: Kasumi Titanium  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием  
 Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки  
 Рукоять: Полипропилен  
 Длина клинка: 20 см.  
 Заточка: Двусторонняя  
 Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 11 400.00





Нож кухонный для нарезки 24см  
 96024

96024

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: Слайсер для тонкой нарезки  
 Рукоять: Микарта  
 Длина клинка: 24 см.  
 Заточка: Двусторонняя  
 Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 32 800.00

## Разделочные

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Кухонный нож разделочный 200 мм/            MASAHIRO 14961</p>	14961	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Разделочные Рукоять: Углепластик Длина клинка: 20 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 8 400.00
 <p>Нож кухонный Flexble 20 см MASAHIRO 14962</p>	14962	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Разделочные Рукоять: Углепластик Длина клинка: 20 см.	₽ 12 300.00

Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Kasumi  
Серия: Kasumi Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали  
Тип ножа: Разделочные  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 20 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 60-61



Нож разделочный 20 см 84020

84020

₽ 21 800.00

## Универсальные

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



Нож универсальный 150 мм/ MASAHIRO 35845

35845

₽ 5 200.00

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 35xxx Sankei  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8  
Тип ножа: Универсальные  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 15 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кухонный 12,5 см MASAHIRO 40981

40981

₽ 1 817.00

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 409xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Универсальные  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 12,5 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кух. в под. уп.12 см MASAHIRO MSC 11006

11006

₽ 3 919.00

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro MSC Бестселлеры  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Универсальные  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 12 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Masahiro



Нож кухонный 12,5 см MASAHIRO Barbara 23906

23906

Серия: Masahiro Barbara  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионнотстойкая сталь  
Тип ножа: Универсальные  
Рукоять: Прорезиненный пластик  
Длина клинка: 12,5 см.  
Общая длина: 23 см.  
Толщина обуха: 1 мм.  
Заточка: Асимметричная

₽ 790.00



Нож кухонный унив.быт. 15 см MASAHIRO 24376-IL

24376-IL

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 24xxx IL  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Бытовые  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 15 см.  
Заточка: Асимметричная

₽ 2 200.00



Нож для фруктов 150 мм MASAHIRO 24376-LOG

24376-LOG

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 24xxx LOG  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Бытовые  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 15 см.  
Заточка: Асимметричная

₽ 2 200.00

Нож кухонный универсальный 12 см 22012/B

22012/B

Бренд: Kasumi  
Серия: Kasumi Titanium  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием  
Тип ножа: Универсальные  
Рукоять: Полипропилен  
Длина клинка: 12 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 8 200.00



Нож кухонный универ. 12 см KASUMI Ceramic 33012

33012

Бренд: Kasumi  
Серия: Kasumi Fine Ceramic  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Керамика циркониевая  
Тип ножа: Универсальные  
Рукоять: Полипропилен  
Длина клинка: 12 см.  
Заточка: Двусторонняя

₽ 4 700.00





Нож кухонный универ.13 см Takamura Hocho TM-11/DT

TM-11/DT

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Hocho Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Универсальные  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 13 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 21 200.00



Нож для чистки овощей 15 см TM-10/DT

TM-10/DT

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Hocho Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Универсальные  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 15 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 22 400.00



Нож кух. унив. 13 см Takamura Octagon TM-11/DO

TM-11/DO

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Octagon Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Универсальные  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 13 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 20 000.00



Нож кух. унив. 15 см Takamura Octagon TM-10/DO

TM-10/DO

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Octagon Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Универсальные  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 15 см.  
Заточка: Двусторонняя  
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  
Серия: Masahiro 140xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Шеф для заморозки и костей  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Серрейторная  
Твердость лезвия (HRC): 59-60



Нож кухонный 20,5 см Masahiro-Takeda 35948 35948

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro-Takeda  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Для заморозки и костей  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 20,5 см.  
Заточка: Серрейторная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

## Для чистки овощей

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



Нож для чистки 90мм, MBS-26 14901 14901

Бренд: Masahiro  
Серия: 149xx Masahiro-Kasumi  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Для чистки овощей  
Рукоять: Углепластик  
Длина клинка: 9 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож для чистки овощей 90мм/  
MASAHIRO 35844 35844

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 35xxx Sankei  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8  
Тип ножа: Для чистки овощей  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 9 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 75xxx Sankei



Нож для чистки овощей 90мм/  
MASAHIRO 35924

35924

Серия: masanirō 55xxx Zankei  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионнотойкая сталь AUS-8  
Тип ножа: Для чистки овощей  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 9 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 4 600.00



Нож кухонный Суикакири 36 см  
MASAHIRO 40961

40961

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 409xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Для арбуза Суикакири  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 36 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 7 060.00



Нож кухонный 6 см MASAHIRO 14000

14000

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 140xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Для чистки овощей  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 6 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 3 000.00



Нож кухонный 9 см MASAHIRO 14001

14001

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 140xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Для чистки овощей  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 9 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 4 000.00



Нож кухонный для чистки овощей 8 см  
22008/B

22008/B

Бренд: Kasumi  
Серия: Kasumi Titanium  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с  
титановым покрытием  
Тип ножа: Для чистки овощей  
Рукоять: Полипропилен  
Длина клинка: 8 см.  
Заточка: Двусторонняя

₽ 7 400.00

Твердость лезвия (HRC): 59-60



Нож кухонный 8 см Kasumi Titanium  
22008/GR

22008/GR

Бренд: Kasumi  
Серия: Kasumi Titanium  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с  
титановым покрытием  
Тип ножа: Для чистки овощей  
Рукоять: Полипропилен  
Длина клинка: 8 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 7 400.00





Нож кух. для овощей 8 см KASUMI  
Ceramic 33008






33008

Бренд: Kasumi  
Серия: Kasumi Fine Ceramic  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Керамика циркониевая  
Тип ножа: Для чистки овощей  
Рукоять: Полипропилен  
Длина клинка: 8 см.  
Заточка: Двусторонняя

₽ 4 100.00

## Сантоку (Японский шеф)

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

	<p>Нож кухонный Сантоку 17,5 см MASAHIRO 14993</p>	<p>14993</p>	<p>Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Углепластик Длина клинка: 17,5 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	<p>₽ 9 100.00</p>
	<p>Нож кух. Сантоку 17,5 см MASAHIRO Hi-Tech 13623</p>	<p>13623</p>	<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Нержавеющая сталь Длина клинка: 17,5 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	<p>₽ 6 750.00</p>
	<p>Нож кухонный Сантоку 17,5 см MASAHIRO 14023</p>	<p>14023</p>	<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 140xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 17,5 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 59-60</p>	<p>₽ 4 600.00</p>
	<p>Нож кух. в под. уп. 16,5 см MASAHIRO MSC 11001</p>	<p>11001</p>	<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro MSC Бестселлеры Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	<p>₽ 6 118.00</p>
	<p>Нож кухонный Сантоку 14 см MASAHIRO Barbara 23907</p>	<p>23907</p>	<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro Barbara Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь Тип ножа: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Прорезиненный пластик Длина клинка: 14 см.</p>	<p>₽ 850.00</p>

Общая длина: 25 см.  
Толщина обуха: 1,5 мм.  
Заточка: Асимметричная



Нож кухонный "Сантоку японский шеф"  
16,5 см 35941

35941

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro-Takeda  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 16,5 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 2 400.00

Бренд: Hattori  
Серия: Hattori HD  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)  
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 17 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 60-61

Нож кухонный Сантоку 17 см Hattori  
HTU-2170

HTU-  
2170

₽ 26 000.00



Нож кухонный Сантоку 18 см Hattori  
HT/KN-03

HT/KN-03

Бренд: Hattori  
Серия: Hattori KD  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Cowry-X с обкладками из дамасской стали  
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)  
Рукоять: Микарта  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63-67

₽ 53 570.00

Бренд: Kasumi  
Серия: Kasumi Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали  
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 13 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 60-61

Нож "Сантоку/Японский шеф" 13см  
84013

84013

₽ 25 650.00



Бренд: Kasumi  
Серия: Kasumi Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония





Японский шефский нож "Сантоку" 18 см  
84018

84018

Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали  
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 60-61

Р 11 600.00



Нож кухонный "Японский шеф Сантоку"  
18 см

22018/B

Бренд: Kasumi  
Серия: Kasumi Titanium  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с  
титановым покрытием  
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)  
Рукоять: Полипропилен  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 59-60

Р 11 700.00



Нож кух. Сантоку 18 см KASUMI  
Titanium 22018/GR

22018/GR

Бренд: Kasumi  
Серия: Kasumi Titanium  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с  
титановым покрытием  
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)  
Рукоять: Полипропилен  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 59-60

Р 16 700.00



Нож "Сантоку" японский шеф 18 см  
FKM-07

FKM-07

Бренд: Fujiwara Kitchen  
Серия: Fujiwara FKM  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Р 8 700.00



Нож "Сантоку" японский шеф 18 см  
FKS-02

FKS-02

Бренд: Fujiwara Kitchen  
Серия: Fujiwara FKS  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Асимметричная

Р 9 900.00

Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кух. Сантоку 16,5 см Takamura Nocho TM-14/D

TM-14/D

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Nocho Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 16,5 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 24 000.00



Нож кух. Сантоку 16,5 см Takamura Octagon TM-06/DO

TM-06/DO

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Octagon Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 16,5 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 26 000.00



Нож кух.Сантоку 16,5 см Takamura Blazen TM-06

TM-06

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Blazen  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold  
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 16,5 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 20 000.00

## Цайдао (Китайский шеф)

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR510

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




Бренд: Sekiryu








Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR500 SR500

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

## Обвалочные

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

## Для нарезки хлеба

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож кухонный 24 см MASAHIRO 14951</p>	14951	<p>Бренд: Masahiro  Серия: 149xx Masahiro-Kasumi  Кратность: 1.00  Страна бренда: Япония  Страна производства: Япония  Сталь: MBS-26  Тип ножа: Для нарезки хлеба  Рукоять: Углепластик  Длина клинка: 24 см.  Заточка: Серрейторная  Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 6 900.00
 <p>Нож для хлеба 210 мм 35846</p>	35846	<p>Бренд: Masahiro  Серия: Masahiro 35xxx Sankei  Кратность: 1.00  Страна бренда: Япония  Страна производства: Япония  Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8  Тип ножа: Для нарезки хлеба  Рукоять: Стабилизированная древесина  Длина клинка: 21 см.  Заточка: Асимметричная  Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 4 800.00
 <p>Нож кухонный 21 см Masahiro Sankei 35926</p>	35926	<p>Бренд: Masahiro  Серия: Masahiro 35xxx Sankei  Кратность: 1.00  Страна бренда: Япония  Страна производства: Япония  Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8  Тип ножа: Для нарезки хлеба  Рукоять: Стабилизированная древесина  Длина клинка: 21 см.  Заточка: Серрейторная  Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 4 800.00
 <p>Нож кухонный 19,5 см MASAHIRO Barbara 23908</p>	23908	<p>Бренд: Masahiro  Серия: Masahiro Barbara  Кратность: 1.00  Страна бренда: Япония  Страна производства: Япония  Сталь: Коррозионностойкая сталь  Тип ножа: Для нарезки хлеба  Рукоять: Прорезиненный пластик  Длина клинка: 19,5 см.  Общая длина: 31,5 см.  Толщина обуха: 1 мм.  Заточка: Серрейторная</p>	₽ 1 400.00
 <p>Нож кухонный для хлеба 35947</p>	35947	<p>Бренд: Masahiro  Серия: Masahiro-Takeda  Кратность: 1.00  Страна бренда: Япония  Страна производства: Япония  Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  Тип ножа: Для нарезки хлеба</p>	₽ 2 400.00



Рукоять: Стабилизированная древесина  
 Длина клинка: 20 см.  
 Заточка: Серрейторная  
 Твердость лезвия (HRC): 58-59






Нож для хлеба 25 см 86025

86025

Бренд: Kasumi  
 Серия: Kasumi Damascus  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали  
 Тип ножа: Для нарезки хлеба  
 Рукоять: Стабилизированная древесина  
 Длина клинка: 25 см.  
 Заточка: Серрейторная  
 Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 23 700.00

## Овощные (Петти)

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

заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Fujiwara Kitchen  
Серия: Fujiwara FKM  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония

Нож кух.овощной Петти 15 см Fujiwara  
FKM-02

FKM-02

Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Овощные (Петти)  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 15 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 5 450.00



Бренд: Fujiwara Kitchen  
Серия: Fujiwara FKS  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония

Нож кухонный Петти 15 см FUJIWARA  
FKS-01

FKS-01

Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Овощные (Петти)  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 15 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 7 200.00



## Универсальный обвалочный (Гарасуки)

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

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 130xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония

Нож кухонный Гарасуки 18 см  
MASAHIRO 13024

13024

Сталь: Высокоуглеродистая сталь  
Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 62-63

₽ 14 398.00



Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 140xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония

Нож кухонный Гарасуки 15 см  
MASAHIRO 14008

14008

Страна производства: Япония  
Сталь: MBS-26  
Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 15 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 4 700.00





Нож кухонный Гарасуки 15 см Hattori  
HTU-4150

HTU-4150

Бренд: Hattori  
Серия: Hattori HD  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)  
Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 15 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 30 300.00



Нож кух. Гарасуки 14,5 см Fujiwara  
FKM-04

FKM-04

Бренд: Fujiwara Kitchen  
Серия: Fujiwara FKМ  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 14,5 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 10 100.00



Нож кух. Гарасуки 15 см Takamura  
Nocho TM-09/DT

TM-09/DT

Бренд: Takamura  
Серия: Takamura Nocho Damascus  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)  
Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
Длина клинка: 15 см.  
Заточка: Двусторонняя  
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  
Серия: Fujiwara FKМ  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Риодеба (деба с двуст. заточкой)  
Рукоять: Дерево пакка  
Длина клинка: 12 см.  
Заточка: Асимметричная  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 5 500.00

Бренд: Takamura



Нож кух. Риодеба 21 см Takamura Nocho TM-08/DT

TM-08/DT

Серия: Takamura Nocho Damascus  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали  
 Тип ножа: Риодеба (деба с двуст. заточкой)  
 Рукоять: Древесно-слоистый пластик  
 Длина клинка: 21 см.  
 Заточка: Двусторонняя  
 Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 62 000.00



Нож кухонный Риодеба 24 см Hattori HTU-4240

HTU-4240

Бренд: Hattori  
 Серия: Hattori HD  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)  
 Тип ножа: Риодеба (деба с двуст. заточкой)  
 Рукоять: Дерево пакка  
 Длина клинка: 24 см.  
 Заточка: Двусторонняя  
 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  
 Серия: Masahiro 24xxx IL  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Сталь: MBS-26  
 Тип ножа: Бытовые  
 Рукоять: Стабилизированная древесина  
 Длина клинка: 15 см.  
 Заточка: Асимметричная

₽ 2 200.00











Нож кух. Шеф бытовой 18 см MASAHIRO 24371-IL

24371-IL

Бренд: Masahiro  
 Серия: Masahiro 24xxx IL  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Сталь: MBS-26  
 Тип ножа: Бытовые  
 Рукоять: Стабилизированная древесина  
 Длина клинка: 18 см.

₽ 3 200.00

	Нож для фруктов 150 мм MASAHIRO 24376-LOG	24376-LOG	Заточка: Асимметричная Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 24xxx LOG Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Бытовые Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 15 см. Заточка: Асимметричная	₽ 2 200.00
	Нож кух. Шеф бытовой 18 см MASAHIRO 24371-LOG	24371-LOG	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 24xxx LOG Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Бытовые Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 18 см. Заточка: Асимметричная	₽ 3 200.00
	Нож кухонный Cooking Duet 15 см SK-KD/0001S	SK-KD/0001S	Бренд: Satake Line Серия: Satake Line SK Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь Тип ножа: Бытовые Рукоять: Полимерная Длина клинка: 15 см. Заточка: Двусторонняя	₽ 1 120.00
	Нож кух. Marie 17 см Satake Line SK-M25P	SK-M25P	Бренд: Satake Line Серия: Satake Line SK Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь Тип ножа: Бытовые Рукоять: Полимерная Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя	₽ 1 100.00
	Нож кух. Marie 17 см Satake Line SK-M25B	SK-M25B	Бренд: Satake Line Серия: Satake Line SK Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь Тип ножа: Бытовые Рукоять: Полимерная	₽ 1 190.00

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