





Ножи в западном стиле

Ножи серия Санкей "MASAHIRO" (HRC 58-59)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35844</p>	35844	<p>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</p>	₽ 3 700.00
 <p>Нож универсальный 150 мм/ MASAHIRO 35845</p>	35845	<p>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</p>	₽ 5 200.00
 <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 для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35924</p>	35924	<p>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</p>	₽ 4 600.00

длина клинка: 20 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

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






Нож для хлеба 25 см 86025

86025

₽ 23 700.00

Ножи KASUMI, серия "Титан" (HRC 59-60)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож кухонный для чистки овощей 8 см 22008/B</p>	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 Твердость лезвия (HRC): 59-60	₽ 7 400.00
 <p>Нож кухонный 8 см Kasumi Titanium 22008/GR</p>	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
 <p>Нож кухонный универсальный 12 см 22012/B</p>	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	₽ 8 200.00

		Твердость лезвия (HRC): 59-60	
	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 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
	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
	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

Ножи KASUMI, серия "Дамаск Шедевры" (HRC 60-61)



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



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 **₽ 32 800.00**
Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки
Рукоять: Микарта
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

Ножи KASUMI, серия "Hammer" (HRC 60-61)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож кухонный Шеф "Hammer" 24 см 78024</p>	78024	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Hammer Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония 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
 <p>Нож топорик 17 см 74017</p>	74017	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Hammer Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Полимерная Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61	₽ 18 900.00