Сформирован: 14:12 01.11.2026

Ножи в западном стиле

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35844	35844	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Для чистки овощей Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 9 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 3 700.00
 Нож универсальный 150 мм/ MASAHIRO 35845	35845	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Универсальные Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 15 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 5 200.00
 Нож для хлеба 210 мм 35846	35846	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Для нарезки хлеба Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 21 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 4 800.00
 Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35924	35924	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Для чистки овощей Рукоять: Стабилизированная	₽ 4 600.00

			древесина Длина клинка: 9 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	
	Нож кухонный 21 см Masahiro Sankei 35926	35926	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Для нарезки хлеба Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 21 см. Заточка: Серрейторная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 4 800.00

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	Нож разделочный 20 см 84020	84020	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	₽ 21 800.00
	Нож "Сантоку/Японский шеф" 13см 84013	84013	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	₽ 25 650.00
	Японский шефский нож "Сантоку" 18 см 84018	84018	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: 18 см.	₽ 11 600.00

			Длина клинка: 18 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 60-61	
	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

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	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 Твердость лезвия (HRc): 59-60	₽ 7 400.00
	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 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	₽ 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	₽ 11 400.00
	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 "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	₽ 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	₽ 16 700.00

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

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

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