





## Ножи

### Специальное предложение !

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>Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см</p>	SR200	<p>Бренд: Sekiryu            Серия: Sekiryu 420J2            Кратность: 1.00            Страна бренда: Япония            Страна производства: Япония            Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)            Тип ножа: Накири (для овощей)            Рукоять: Магнолия            Длина клинка: 17 см.            Заточка: Двусторонняя            Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 1 200.00
 <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>Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U</p>	SR180/U	<p>Бренд: Sekiryu            Серия: Sekiryu 420J2            Кратность: 1.00            Страна бренда: Япония            Страна производства: Япония            Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)            Тип ножа: Накири (для овощей)            Рукоять: Магнолия            Длина клинка: 18 см.</p>	₽ 3 150.00

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

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu 420J2  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 4 000.00**  
Комплек: Сантоку, Накири  
Рукоять: Магнолия  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59









Набор японских ножей SR600

SR600


## Традиционные японские ножи

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

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

	<p>Японский нож Янаги для Сашими KN240/Y 24см</p>	<p>KN240/Y</p>	<p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	<p>₽ 5 900.00</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими KN270/Y 27см</p>	<p>KN270/Y</p>	<p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	<p>₽ 11 300.00</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими KN300/Y</p>	<p>KN300/Y</p>	<p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	<p>₽ 15 000.00</p>

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Японский нож Деба SR150/D 15см</p>	<p>SR150/D</p>	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	<p>₽ 6 000.00</p>

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)

Тип ножа: Деба (для разделки)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 16,5 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)

Тип ножа: Деба (для разделки)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 18 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)

Тип ножа: Деба (для разделки)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 15 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

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

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)

Тип ножа: Накири

Рукоять: Магнолия

Японский нож Деба SR165/D 16,5см SR165/D ¥ 6 800.00

Японский нож Деба SR165/D 16,5см

SR165/D

Японский нож Деба SR180/D 18см SR180/D ¥ 7 600.00

Японский нож Деба SR180/D 18см

SR180/D

Японский нож Деба "SEKIRYU" 15 см SR300 SR300 ¥ 2 111.00

Японский нож Деба "SEKIRYU" 15 см SR300

SR300

Японский нож Gyutou "SEKIRYU" 18 см SR900 SR900 ¥ 1 000.00

Японский нож Gyutou "SEKIRYU" 18 см SR900

SR900

Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см SR200 ¥ 1 200.00

Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см

SR200





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

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

₹ 1 200.00



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

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

₹ 900.00



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

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

₹ 4 050.00



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

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

₹ 6 200.00



Японский нож Янаги для Сашими SR300/S 30см SR300/S

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

₹ 5 650.00

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu 420J2



Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR510

SR510

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



Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR500

SR500

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

₽ 1 680.80



Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U

SR180/U

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

₽ 3 150.00

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

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX165/D

SRX165/D

Бренд: Sekiryu  
 Серия: Sekiryu SRX  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)  
 Тип ножа: Деба (для разделки)  
 Рукоять: Магнолия  
 Длина клинка: 16,5 см.  
 Толщина обуха: 5 мм.  
 Заточка: Односторонняя  
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 800.00

Бренд: Sekiryu  
 Серия: Sekiryu SRX  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D

SRX180/D

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

₽ 7 400.00



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX270/S

SRX270/S

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

₽ 6 200.00



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX300/S

SRX300/S

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

₽ 7 500.00

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

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D

SRM150/D

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

₽ 3 400.00

Бренд: Sekiryu  
 Серия: Sekiryu SRM



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/D

SRM180/D

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



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/S

SRM240/S

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



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/S

SRM270/S

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



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM300/S

SRM300/S

Бренд: Sekiryu  
 Серия: Sekiryu SRM  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) ₽ 6 750.00  
 Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)  
 Рукоять: Магнолия  
 Длина клинка: 30 см.  
 Заточка: Односторонняя  
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
		Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M	



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/DM

SRM150/DM

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

₽ 3 400.00



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/DM

SRM180/DM

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

₽ 4 100.00



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM

SRM240/SM

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

₽ 5 400.00



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/SM

SRM270/SM

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

₽ 8 193.60



Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu SRM/М  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"  
SRM300/SM

SRM300/SM

Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
(6A)

₽ 10 500.00

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)




Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 30 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

## Ножи "MASAHIRO" серия MS-8 111xx (HRC 58-59)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Нож кухонный Аджикири 10,5 см MASAHIRO 11146	11146	<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Аджикири (для мелкой рыбы) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 10,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 2 600.00
 Нож кухонный Деба 15 см MASAHIRO 11105	11105	<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 3 990.00
 Нож кухонный Деба 16,5 см MASAHIRO 11106	11106	<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 4 600.00
		<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония</p>	



Нож кухонный "Деба" для разделки рыбы 18 см  
11107

11107

Сталь: Коррозионностойкая сталь  
AUS-8  
Тип ножа: Деба (для разделки)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 4 820.00



Нож кухонный "Янагиба" для суши сасими 21 см  
11112

11112

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 111xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь  
AUS-8  
Тип ножа: Янагиба (для суши и  
сасими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 21 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 5 600.00



Нож кухонный "Янагиба" 24 см(лев.ст.заточка)  
11163

11163

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 111xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь  
AUS-8  
Тип ножа: Янагиба (для суши и  
сасими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 300.00



Нож кухонный Усуба 18 см MASAHIRO 11132

11132

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

₽ 4 000.00



Нож кухонный Удонкири 24 см MASAHIRO 11135

11135

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 111xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь  
AUS-8  
Тип ножа: Удонкири (топорик для  
лапши)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 24 см.




₽ 5 400.00

длина клинка: 24 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-61

## Ножи "MASAHIRO" серия Бюджетная 106xx (HRC 59-60)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	10604	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 106xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Кодеба (для мелкой разделки) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 13,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60	Р 13 990.00
	10613	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 106xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60	Р 18 400.00
	10664	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 106xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60	Р 13 000.00

## Ножи "MASAHIRO" серия Японские рестораны 162xx (HRC 59-61)


Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
		Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 162xx Кратность: 1.00	





Нож кухонный "Такохики" 30 см 16231 16231

Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Ки Гами (желтая бумага) ₽ 8 050.00  
Тип ножа: Такохики (для морепродуктов)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 30 см.  
Заточка: Односторонняя  
  
Твердость лезвия (HRC): 59-61

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





Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож-топорик для овощей "Накири" 17 см 84017</p>	84017	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61	₽ 32 000.00

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож кухонный Янагиба 24 см KASUMI Damascus 95024</p>	95024	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Masterpiece Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Микарта Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61	₽ 22 900.00
 <p>Нож-топорик для овощей "Накири" 17см 94017</p>	94017	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Masterpiece Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Микарта Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61	₽ 24 600.00

## 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: Коррозионностойкая 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: Коррозионностойкая 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: Коррозионностойкая 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: Коррозионностойкая 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 21 см Masahiro Sankei 35926

35926

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

₽ 4 800.00

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	Нож разделочный 20 см 84020	84020	<p>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</p>	₽ 21 800.00
	Нож "Сантоку/Японский шеф" 13см 84013	84013	<p>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</p>	₽ 25 650.00
	Японский шефский нож "Сантоку" 18 см 84018	84018	<p>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. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61</p>	₽ 11 600.00
		Бренд: Kasumi		



Нож для хлеба 25 см 86025

86025

Серия: Kasumi Damascus

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали

₽ 23 700.00

Тип ножа: Для нарезки хлеба




Рукоять: Стабилизированная древесина

Длина клинка: 25 см.

Заточка: Серрейторная

Твердость лезвия (HRC): 60-61

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Нож кухонный для чистки овощей 8 см 22008/B	22008/B	<p>Бренд: Kasumi</p> <p>Серия: Kasumi Titanium</p> <p>Кратность: 1.00</p> <p>Страна бренда: Япония</p> <p>Страна производства: Япония</p> <p>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием</p> <p>Тип ножа: Для чистки овощей</p> <p>Рукоять: Полипропилен</p> <p>Длина клинка: 8 см.</p> <p>Заточка: Двусторонняя</p> <p>Твердость лезвия (HRC): 59-60</p>	₽ 7 400.00
 Нож кухонный 8 см Kasumi Titanium 22008/GR	22008/GR	<p>Бренд: Kasumi</p> <p>Серия: Kasumi Titanium</p> <p>Кратность: 1.00</p> <p>Страна бренда: Япония</p> <p>Страна производства: Япония</p> <p>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием</p> <p>Тип ножа: Для чистки овощей</p> <p>Рукоять: Полипропилен</p> <p>Длина клинка: 8 см.</p> <p>Заточка: Двусторонняя</p> <p>Твердость лезвия (HRC): 59-60</p>	₽ 7 400.00
 Нож кухонный универсальный 12 см 22012/B	22012/B	<p>Бренд: Kasumi</p> <p>Серия: Kasumi Titanium</p> <p>Кратность: 1.00</p> <p>Страна бренда: Япония</p> <p>Страна производства: Япония</p> <p>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием</p> <p>Тип ножа: Универсальные</p> <p>Рукоять: Полипропилен</p> <p>Длина клинка: 12 см.</p> <p>Заточка: Двусторонняя</p> <p>Твердость лезвия (HRC): 59-60</p>	₽ 8 200.00

Бренд: Kasumi

Серия: Kasumi Titanium

Кратность: 1.00





Нож кухонный для нарезки 24см 96024 96024

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	<b>₽ 37 100.00</b>
 <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	<b>₽ 18 900.00</b>

## Традиционные японские ножи по типу

### Янагиба (для суши и сашими)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Японский нож Янаги для Сашими KN240/Y 24см</p>	KN240/Y	Бренд: Seki-Kanepou Серия: Seki-Kanepou Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя	<b>₽ 5 900.00</b>

Твердость лезвия (HRC): 59-61

Бренд: Seki-Kanenobu

Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 27 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-61

Бренд: Seki-Kanenobu

Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 30 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-61

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 24 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 27 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония



Японский нож Янаги для Сашими KN270/Y  
27см

KN270/Y

₽ 11 300.00



Японский нож Янаги для Сашими KN300/Y

KN300/Y

₽ 15 000.00



Японский нож Янаги для Сашими SR240/S  
24см

SR240/S

₽ 4 050.00



Японский нож Янаги для Сашими SR270/S  
27см

SR270/S

₽ 6 200.00



Японский нож Янаги для Сашими SR300/S

SR300/S

₽ 7 500.00



Японский нож Янаги для Сашими SR300/S  
30см

SR300/S

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 30 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 5 650.00

Японский нож Янаги для Сашими  
"SEKIRYU" SRX270/S

SRX270/S

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

₽ 6 200.00



Японский нож Янаги для Сашими  
"SEKIRYU" SRX300/S

SRX300/S

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

₽ 7 500.00



Японский нож Янаги для Сашими  
"SEKIRYU" SRM240/S

SRM240/S

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

₽ 5 400.00



Японский нож Янаги для Сашими  
"SEKIRYU" SRM270/S

SRM270/S

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

₽ 8 193.60





Японский нож Янаги для Сашими  
"SEKIRYU" SRM300/S

SRM300/S

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu SRM  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)      **₽ 6 750.00**  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 30 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими  
"SEKIRYU" SRM240/SM

SRM240/SM

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



Японский нож Янаги для Сашими  
"SEKIRYU" SRM270/SM

SRM270/SM

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



Японский нож Янаги для Сашими  
"SEKIRYU" SRM300/SM

SRM300/SM

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu SRM/М  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)      **₽ 10 500.00**  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 30 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кухонный "Янагиба" для суши сасими  
21 см 11112

11112

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 111xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8      **₽ 5 600.00**  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)



тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 21 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кухонный "Янагиба" 24 см(лев.ст.заточка) 11163

11163

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 111xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 300.00

Нож кухонный "Янагиба" для суши 24 см 10613

10613

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 106xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 18 400.00



Нож кухонный для сасими 27 см для левши 10664

10664

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 106xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 27 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 13 000.00








Нож кухонный Янагиба 24 см KASUMI Damascus 95024

95024

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

₽ 22 900.00

**Деба (для разделки)**

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	Японский нож Деба KN150/D 15 см	KN150/D	<p>Бренд: Seki-Kanenobu  Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами  Кратность: 1.00  Страна бренда: Япония  Страна производства: Япония  Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)  Тип ножа: Деба (для разделки)  Рукоять: Магнолия  Длина клинка: 15 см.  Заточка: Односторонняя  Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	¥ 9 000.00
	Японский нож Деба KN165/D 16,5 см	KN165/D	<p>Бренд: Seki-Kanenobu  Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами  Кратность: 1.00  Страна бренда: Япония  Страна производства: Япония  Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)  Тип ножа: Деба (для разделки)  Рукоять: Магнолия  Длина клинка: 16,5 см.  Заточка: Односторонняя  Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	¥ 10 000.00
	Японский нож Деба KN180/D 18 см	KN180/D	<p>Бренд: Seki-Kanenobu  Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами  Кратность: 1.00  Страна бренда: Япония  Страна производства: Япония  Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)  Тип ножа: Деба (для разделки)  Рукоять: Магнолия  Длина клинка: 18 см.  Заточка: Односторонняя  Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	¥ 12 000.00
	Японский нож Деба SR150/D 15 см	SR150/D	<p>Бренд: Sekiryu  Серия: Sekiryu 420J2  Кратность: 1.00  Страна бренда: Япония  Страна производства: Япония  Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)  Тип ножа: Деба (для разделки)  Рукоять: Магнолия  Длина клинка: 15 см.  Заточка: Односторонняя  Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	¥ 6 000.00
			<p>Бренд: Sekiryu  Серия: Sekiryu 420J2  Кратность: 1.00  Страна бренда: Япония  Страна производства: Япония</p>	



Японский нож Деба SR165/D 16,5см

SR165/D

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

₽ 6 800.00



Японский нож Деба SR180/D 18см

SR180/D

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

₽ 7 600.00



Японский нож Деба "SEKIRYU" 15 см  
SR300

SR300

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu 420J2  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)  
Тип ножа: Деба (для разделки)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 15 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 2 111.00



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX165/D

SRX165/D

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu SRX  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)  
Тип ножа: Деба (для разделки)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 16,5 см.  
Толщина обуха: 5 мм.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 800.00



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D

SRX180/D

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

₽ 7 400.00

Бренд: Sekiryu



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D SRM150/D

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/D SRM180/D

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/DM SRM150/DM

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/DM SRM180/DM

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

Нож кухонный Аджикири 10,5 см  
MASAHIRO 11146 11146

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 111xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 **₽ 2 600.00**  
Тип ножа: Аджикири (для мелкой рыбы)  
Рукоять: Магнолия



Нож кухонный Деба 15 см MASAHIRO 11105

11105

Длина клинка: 10,5 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 111xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8  
Тип ножа: Деба (для разделки)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 15 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 3 990.00



Нож кухонный Деба 16,5 см MASAHIRO 11106

11106

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 111xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8  
Тип ножа: Деба (для разделки)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 16,5 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 4 600.00



Нож кухонный "Деба" для разделки рыбы 18 см 11107

11107

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 111xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8  
Тип ножа: Деба (для разделки)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 4 820.00

## Накири (для овощей)

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см

SR200

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

₽ 1 200.00

Бренд: Sekiryu



Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U

SR180/U

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

₽ 3 150.00



Нож-топорик для овощей "Накири" 17 см 84017

84017

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

₽ 32 000.00



Нож-топорик для овощей "Накири" 17 см 94017

94017

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

₽ 24 600.00



Нож топорик 17 см 74017

74017

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

₽ 18 900.00

## Такохики (для морепродуктов)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
		Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 162xx Кратность: 1.00	




Нож кухонный "Такохики" 30 см 16231 16231

Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Ки Гами (желтая бумага)  
Тип ножа: Такохики (для морепродуктов)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 30 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 59-61



₽ 8 050.00

## Кодеба (для мелкой разделки)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож кухонный Кодеба 13,5 см MASAHIRO 10604</p>	10604	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 106xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Кодеба (для мелкой разделки) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 13,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60	₽ 13 990.00

## Водные точильные камни

### Камни для заточки грубые Арато 80-400

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Камень точильный водный KING 18/300(#300)</p>	18/300(#300)	Бренд: King Размер: 20,7x6,6x3,4 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 300	₽ 4 770.00
 <p>Камень точильный водный KING 45/C-45(#120)</p>	45/C-45(#120)	Бренд: King Размер: 17,6x5,2x1,5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 120 Подставка: Да	₽ 918.90



Камень точильный водный KING 19/400(#400)

19/400(#400)

Бренд: King

Размер: 22x8x7 см.

Кратность: 1.00






Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Зернистость: 400

₽ 11 271.60

## Камни для заточки средние Накато 700-2000

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Камень точильный TAIDEA (#1000) T7100W</p>	T7100W	Бренд: Taidea Размер: 180*60*15 мм Материал: Корунд (минерал, оксид алюминия) Кратность: 1.00 Страна бренда: Китай Страна производства: Китай	₽ 1 500.00
 <p>Камень точильный водный KING 4/1000DUB(#1000)</p>	4/1000DUB(#1000)	Бренд: King Размер: 20,9x7x6 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 1000	₽ 7 785.00
 <p>Камень точильный водный KING 47/К-45(#1000)</p>	47/К-45(#1000)	Бренд: King Размер: 17,6x5,2x1,5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 1000 Подставка: Да	₽ 3 600.00
 <p>Камень точильный водный KING 5/700(#700)</p>	5/700(#700)	Бренд: King Размер: 22x8x7 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 700	₽ 7 891.20
 <p>Камень точильный водный KING 1/800(#800)</p>	1/800(#800)	Бренд: King Размер: 20,7x6,6x3,4 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 800	₽ 4 500.00



Камень точильный водный KING  
4/800DUB(#800)

4/800DUB(#800)

Бренд: King  
Размер: 20,9x7x6 см.  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства:  
Япония  
Зернистость: 800

₽ 10 000.00



Камень точильный водный KING (#800) 6/K-  
105/800

6/K-105/800

Бренд: King  
Размер: 23x10x8 см.  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства:  
Япония  
Зернистость: 800

₽ 10 998.00



Камень точильный водный KING  
2/1000(#1000)

2/1000(#1000)

Бренд: King  
Размер: 20,7x6,6x3,4 см.  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства:  
Япония  
Зернистость: 1000

₽ 4 950.00



Камень точильный водный KING 13/K-  
55(#1000)

13/K-55(#1000)

Бренд: King  
Размер: 18,5x6,3x1,5 см.  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства:  
Япония  
Зернистость: 1000  
Подставка: Да

₽ 3 825.00



Камень точильный водный KING  
27/1000(#1000)

27/1000(#1000)

Бренд: King  
Размер: 20,7x6,6x3,4 см.  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства:  
Япония  
Зернистость: 1000

₽ 4 781.70

Камень точильный водный KING (#1000) 6/K-  
105/1000

6/K-105/1000

Бренд: King  
Размер: 23x10x8 см.  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония

₽ 15 711.30



Страна производства:  
Япония  
Зернистость: 1000



Камень точильный водный KING (#1200)  
4/1200DUB

4/1200DUB

Бренд: King  
Размер: 20,9x7x6 см.  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства:  
Япония  
Зернистость: 1200

₽ 10 000.00




Набор камней точильных NANIWA SUPER IN-  
9000(#220/1000/3000)

IN-  
9000(#220/1000/3000)


Бренд: Naniwa  
Размер: 21x7x2 см.  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства:  
Япония  
Зернистость: 220, 1000, 3000  
Подставка: Да

₽ 24 326.00

## Камни для заточки финишные Шиагето 3000-12000

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	Камень точильный водный KING 57/S-65(#6000)	57/S-65(#6000)	<p>Бренд: King Размер: 18,5x6,3x2 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 6000 Подставка: Да</p>	₽ 5 653.80

## Камни для заточки комбинированные

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	Камень точильный комбKING 59/KW-65(#1000/6000)	59/KW-65(#1000/6000)	<p>Бренд: King Размер: 18,5x6,3x2,5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 1000/6000 Подставка: Да</p>	₽ 5 850.00

Бренд: King

~



Камень точильный комб KING 35/KG-65P(#220/800)

35/KG-65P(#220/800)

Размер:  
18,5х6,3х2,5 см.  
Кратность: 1.00  
Страна бренда:  
Япония  
Страна  
производства:  
Япония  
Зернистость:  
220/800  
Подставка: Да

₽ 4 401.00



Камень точильный комб KING 10/K-80(#250/1000)

10/K-80(#250/1000)

Бренд: King  
Размер: 20,5х5х2,5 см.  
Кратность: 1.00  
Страна бренда:  
Япония  
Страна  
производства:  
Япония  
Зернистость:  
250/1000

₽ 3 600.00



Камень точильный комб KING 58/KG-65(#220/1000)

58/KG-65(#220/1000)

Бренд: King  
Размер:  
18,5х6,3х2,5 см.  
Кратность: 1.00  
Страна бренда:  
Япония  
Страна  
производства:  
Япония  
Зернистость:  
220/1000  
Подставка: Да

₽ 6 687.00



Камень точильный комб KING 36/KW-65P(#800/4000)

36/KW-65P(#800/4000)

Бренд: King  
Размер:  
18,5х6,3х2,5 см.  
Кратность: 1.00  
Страна бренда:  
Япония  
Страна  
производства:  
Япония  
Зернистость:  
800/4000  
Подставка: Да

₽ 5 850.00



Камень точильный комб. KING 31/KDS(#1000/6000)

31/KDS(#1000/6000)

Бренд: King  
Размер:  
20,7х6,6х3,6 см.  
Кратность: 1.00  
Страна бренда:  
Япония  
Страна  
производства:  
Япония  
Зернистость:  
1000/6000  
Подставка: Да

₽ 10 734.30



Камень точильный комбинированный NANIWA QA-0113(#120/1000)

QA-0113(#120/1000)

Бренд: Naniwa  
 Размер: 21x6,5x3,3 см.  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Зернистость: 120/1000  
 Подставка: Да

₽ 4 310.00



Камень точ. водный комб. NANIWA HT-0020(#220/800)

HT-0020(#220/800)

Бренд: Naniwa  
 Размер: 20x5x1 см.  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Зернистость: 220/800

₽ 2 535.00



Камень точильный водный комби. на подставке Suehiro #1000/3000 SH/W-42

SH/W-42

Бренд: Suehiro  
 Размер: 18x5x2/21x8x5 см.  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Зернистость: 1000/3000  
 Подставка: Да

₽ 6 350.00

## Камни для правки

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

Камень для правки точильный камней #280 SH/006

SH/006

Бренд: Suehiro  
 Размер: 20,5x5,6x2,5 см.  
 Кратность: 1.00  
 Страна бренда: Япония  
 Страна производства: Япония  
 Зернистость: 300

₽ 4 250.00





Камень для правки точильный камней #100 SH/005

SH/005

Бренд: Suehiro

Размер: 20,5x5,6x2,5 см.

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Зернистость: 100

₽ 3 950.00

---