



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	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	₽ 4 700.00
 Японский нож Деба KN165/D 16,5см	KN165/D	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	₽ 5 300.00
 Японский нож Деба KN180/D 18см	KN180/D	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	₽ 6 000.00
 Японский нож Янаги для Сашими KN240/Y 24см	KN240/Y	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)	₽ 5 900.00






		Рукоять: Магнолия
		Длина клинка: 24 см.
		Заточка: Односторонняя
		Твердость лезвия (HRC): 59-61







	Японский нож Янаги для Сашими KN270/Y 27см	KN270/Y	Бренд: Seki-Kanenobu	¥ 11 300.00
			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	

	Японский нож Янаги для Сашими	KN300/Y	Бренд: Seki-Kanenobu	Р 15 000.00
	KN300/Y		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				

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	Японский нож Деба SR150/D 15см	SR150/D	Бренд: Sekiryu	₽ 3 196.00
			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				
	Японский нож Деба SR165/D 16,5см	SR165/D	Бренд: Sekiryu	₽ 3 454.00
			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
	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
			₽ 3 814.00
	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 Gyutou "SEKIRYU" 18 см SR900	SR900	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
			₽ 1 000.00
	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)
			₽ 900.00

			Тип ножа: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	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) ₽ 4 050.00 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 SR270/S 27см	SR270/S	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) ₽ 5 500.00 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 SR300/S 30см	SR300/S	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) ₽ 5 650.00 Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR510	SR510	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) ₽ 1 441.00 Тип ножа: Цайдао (Китайский 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



Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR500

SR500

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













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

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX165/D	SRX165/D	Бренд: Sekiryu	₽ 3 431.00
			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	
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D	SRX180/D	Бренд: Sekiryu	₽ 3 788.00
			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	
			Бренд: Sekiryu	
			Серия: Sekiryu SRX	

	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX270/S	SRX270/S	Кратность: 1.00	¥ 6 200.00																																																	
			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																																																		
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX300/S	SRX300/S	Бренд: Sekiryu	¥ 7 500.00																																																	
			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																																																					
Ножи из молибден-ванадиевой стали (6A) "SEKIRYU" (HRC 58-59)																																																					
<table><tr><th>Наименование</th><th>Артикул</th><th>Характеристики</th><th>Стоимость</th></tr><tr><td rowspan="10"></td><td rowspan="10">Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D</td><td rowspan="10">SRM150/D</td><td>Бренд: Sekiryu</td><td rowspan="10">¥ 1 757.80</td></tr><tr><td>Серия: Sekiryu SRM</td></tr><tr><td>Кратность: 1.00</td></tr><tr><td>Страна бренда: Япония</td></tr><tr><td>Страна производства: Япония</td></tr><tr><td>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)</td></tr><tr><td>Тип ножа: Деба (для разделки)</td></tr><tr><td>Рукоять: Магнолия</td></tr><tr><td>Длина клинка: 15 см.</td></tr><tr><td>Заточка: Односторонняя</td></tr><tr><td>Твердость лезвия (HRC): 58-59</td></tr><tr><td rowspan="10"></td><td rowspan="10">Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/D</td><td rowspan="10">SRM165/D</td><td>Бренд: Sekiryu</td><td rowspan="10">¥ 1 899.70</td></tr><tr><td>Серия: Sekiryu SRM</td></tr><tr><td>Кратность: 1.00</td></tr><tr><td>Страна бренда: Япония</td></tr><tr><td>Страна производства: Япония</td></tr><tr><td>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)</td></tr><tr><td>Тип ножа: Деба (для разделки)</td></tr><tr><td>Рукоять: Магнолия</td></tr><tr><td>Длина клинка: 16,5 см.</td></tr><tr><td>Заточка: Односторонняя</td></tr><tr><td>Твердость лезвия (HRC): 58-59</td></tr><tr><td rowspan="10"></td><td rowspan="10"></td><td rowspan="10"></td><td>Бренд: Sekiryu</td><td rowspan="10"></td></tr><tr><td>Серия: Sekiryu SRM</td></tr><tr><td>Кратность: 1.00</td></tr><tr><td>Страна бренда: Япония</td></tr><tr><td>Страна производства: Япония</td></tr><tr><td>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)</td></tr><tr><td>Тип ножа: Деба (для разделки)</td></tr><tr><td>Рукоять: Магнолия</td></tr><tr><td>Длина клинка: 16,5 см.</td></tr><tr><td>Заточка: Односторонняя</td></tr><tr><td>Твердость лезвия (HRC): 58-59</td></tr></table>					Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость		Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D	SRM150/D	Бренд: Sekiryu	¥ 1 757.80	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		Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/D	SRM165/D	Бренд: Sekiryu	¥ 1 899.70	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: 16,5 см.	Заточка: Односторонняя	Твердость лезвия (HRC): 58-59				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: 16,5 см.	Заточка: Односторонняя	Твердость лезвия (HRC): 58-59
Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость																																																		
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D	SRM150/D	Бренд: Sekiryu	¥ 1 757.80																																																	
			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																																																					
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/D	SRM165/D	Бренд: Sekiryu	¥ 1 899.70																																																	
			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: 16,5 см.																																																		
			Заточка: Односторонняя																																																		
Твердость лезвия (HRC): 58-59																																																					
			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: 16,5 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) Р 1 757.80

Тип ножа: Деба (для разделки)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 15 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/DM

SRM165/DM

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM/M
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Р 1 899.70

Тип ножа: Деба (для разделки)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 16,5 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) Р 2 097.70

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/SM

SRM240/SM

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM/M
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Р 5 400.00




Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59







Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM/M
Кратность: 1.00

	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/SM	SRM270/SM	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/SM	SRM300/SM	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M 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: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 10 500.00

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

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

	Нож кухонный Деба 16,5 см MASAHIRO 11106	11106	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 "Дэба" 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
	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	₽ 4 000.00



Тип ножа: Усуба (для овощей)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 59-61



Нож кухонный Удонкири 24 см MASAHIRO 11135 11135

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 111xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионнотойкая сталь AUS-8
Тип ножа: Удонкири (топорик для лапши)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 59-61

Р 5 400.00

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

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



Нож кухонный Кодеба 13,5 см MASAHIRO 10604 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 8 050.00




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


Р 12 950.00




Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 106xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония

	Нож кухонный для сасими 27 см для левши 10664	10664	Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Янагиба (для суши и сасими) 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
	16231	Бренд: Masahiro	Р 8 050.00
		Серия: Masahiro 162xx	
		Кратность: 1.00	
		Страна бренда: Япония	
		Страна производства: Япония	
Нож кухонный "Такохики" 30 см 16231	16231	Сталь: Ки Гами (желтая бумага) 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
	84017	Бренд: Kasumi	Р 24 600.00
		Серия: Kasumi Damascus	
		Кратность: 1.00	
		Страна бренда: Япония	
		Страна производства: Япония	
Нож-топорик для овощей"Накири" 17 см 84017	84017	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	

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	95024	Бренд: Kasumi	Р 22 900.00
		Серия: Kasumi Damascus Masterpiece	
		Кратность: 1.00	
		Страна бренда: Япония	
		Страна производства: Япония	
Нож кухонный Янагиба 24 см KASUMI Damascus 95024	95024	Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Янагиба (для суши и сасими) Рукоть: Микапта	



Длина клинка: 24 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 60-61



Нож-топорик для овощей "Накири" 17см 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

Р 24 600.00