













Ножи

Ножи Деба			
Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <div>Японский нож Деба KN150/D 15 см</div>	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
 <div>Японский нож Деба KN165/D 16,5см</div>	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
 <div>Японский нож Деба KN180/D 18см</div>	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
 <div>Японский нож Деба SR150/D 15см</div>	SR150/D	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рвкоять: Магнолия	₽ 3 196.00

			Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	
	Японский нож Деба SR165/D 16,5см	SR165/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: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 3 454.00
	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	₽ 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 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	₽ 3 431.00
			Бренд: Sekiryu	

	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D	SRX180/D	Серия: Sekiryu SRX Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия	₽ 3 788.00
			Длина клинка: 18 см. Толщина обуха: 5 мм. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 Бренд: Sekiryu	
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D	SRM150/D	Серия: Sekiryu SRM Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия	₽ 1 757.80
			Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/D	SRM165/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	₽ 1 899.70
			Длина клинка: 16,5 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) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия	₽ 2 097.70
			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) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия	₽ 1 757.80
			Длина клинка: 15 см.	

			Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/DM	SRM165/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: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	Р 1 899.70
	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	Р 2 097.70
	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 Тип ножа: Аджикири (для мелкой рыбы) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 10,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	Р 2 600.00
	Нож кухонный Деба 15 см MASAHIRO 11105	11105	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	Р 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)	Р 4 600.00



Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 16,5 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кухонный "Дэба" для разделки рыбы 18 см 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 Кодеба 13,5 см MASAHIRO 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

₽ 8 050.00

Ножи Янаги-ба

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Японский нож Янаги для Сашими KN240/Y 24см	KN240/Y	Бренд: Seki-Kanepobu Серия: Seki-Kanepobu 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	₽ 5 900.00
Японский нож Янаги для Сашими KN270/Y 27см	KN270/Y	Бренд: Seki-Kanepobu Серия: Seki-Kanepobu 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.	₽ 11 300.00

			Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61		
	Японский нож Янаги для Сашими KN300/Y	KN300/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) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61	Р 15 000.00	
			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	Р 4 050.00	
	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: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	Р 5 500.00	
	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: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	Р 5 650.00	
	Японский нож Янаги для Сашими SR300/S 30см	SR300/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. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	Р 6 200.00	
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX270/S	SRX270/S			



"SEKIRYU" SRX20/S

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


¥ 6 750.00

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM/M





	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM	SRM240/SM	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
	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) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 10 500.00
	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 сашими) 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 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	₽ 12 950.00
	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

Ножи Такохики



Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	Нож кухонный "Такохики" 30 см 16231	16231	Бренд: Masahiro	₽ 8 050.00
			Серия: Masahiro 162xx	
			Кратность: 1.00	
			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				

Ножи Усуба/Накири

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <div>Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см</div>	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	Р 1 200.00
 <div>Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U</div>	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	Р 3 150.00
 <div>Нож кухонный Усуба 18 см MASAHIRO 11132</div>	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	Р 4 000.00
 <div>Нож-топорик для овощей"Накири" 17 см 84017</div>	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	Р 24 600.00
		Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Masterpiece Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония	






	Нож-топорик для овощей "Накири" 17см 94017	94017	Страна производства: Япония	Р 24 600.00
			Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали	
	Нож топорик 17 см 74017	74017	Тип ножа: Накири (для овощей)	Р 18 900.00
			Рукоять: Микарта	
			Длина клинка: 17 см.	
			Заточка: Двусторонняя	
			Твердость лезвия (HRC): 60-61	
			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	


Ножи китайский шеф/Цай-дао

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
			Бренд: Sekiryu
	Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR500	SR500	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




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






Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
			Бренд: Seki-Kanenobu
			Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами
			Кратность: 1.00

	Японский нож Деба KN150/D 15 см	KN150/D	<p>Страна бренда: Япония</p> <p>Страна производства: Япония</p> <p>Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)</p> <p>Тип ножа: Деба (для разделки)</p> <p>Рукоять: Магнолия</p> <p>Длина клинка: 15 см.</p> <p>Заточка: Односторонняя</p> <p>Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	₽ 4 700.00
	Японский нож Деба KN165/D 16,5см	KN165/D	<p>Бренд: Seki-Kanenobu</p> <p>Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами</p> <p>Кратность: 1.00</p> <p>Страна бренда: Япония</p> <p>Страна производства: Япония</p> <p>Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)</p> <p>Тип ножа: Деба (для разделки)</p> <p>Рукоять: Магнолия</p> <p>Длина клинка: 16,5 см.</p> <p>Заточка: Односторонняя</p> <p>Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	₽ 5 300.00
	Японский нож Деба KN180/D 18см	KN180/D	<p>Бренд: Seki-Kanenobu</p> <p>Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами</p> <p>Кратность: 1.00</p> <p>Страна бренда: Япония</p> <p>Страна производства: Япония</p> <p>Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)</p> <p>Тип ножа: Деба (для разделки)</p> <p>Рукоять: Магнолия</p> <p>Длина клинка: 18 см.</p> <p>Заточка: Односторонняя</p> <p>Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	₽ 6 000.00
	Японский нож Янаги для Сашими KN240/Y 24см	KN240/Y	<p>Бренд: Seki-Kanenobu</p> <p>Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами</p> <p>Кратность: 1.00</p> <p>Страна бренда: Япония</p> <p>Страна производства: Япония</p> <p>Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)</p> <p>Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)</p> <p>Рукоять: Магнолия</p> <p>Длина клинка: 24 см.</p> <p>Заточка: Односторонняя</p> <p>Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	₽ 5 900.00
	Японский нож Янаги для Сашими KN270/Y 27см	KN270/Y	<p>Бренд: Seki-Kanenobu</p> <p>Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами</p> <p>Кратность: 1.00</p> <p>Страна бренда: Япония</p> <p>Страна производства: Япония</p> <p>Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)</p> <p>Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)</p> <p>Рукоять: Магнолия</p> <p>Длина клинка: 27 см</p>	₽ 11 300.00

	Японский нож Янаги для Сашими KN300/Y	KN300/Y	Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61	Р 15 000.00
			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	

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	₽ 3 814.00
			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: 18 см.	
			Заточка: Односторонняя	
Твердость лезвия (HRC): 58-59				
			Бренд: Sekirvu	




	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
	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
	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
	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
	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) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 Р 5 500.00
	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 Р 5 650.00
	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 Р 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 Р 1 680.80

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu 420J2

	Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U	SR180/U	Кратность: 1.00	
			Страна бренда: Япония	
			Страна производства: Япония	
			Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)	₽ 3 150.00
			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				
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX270/S	SRX270/S	Бренд: Sekiryu	₽ 6 200.00
			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: 27 см.	
			Толщина обуха: 3,5 мм.	
Заточка: Односторонняя				
Твердость лезвия (HRC): 58-59				
			Бренд: Sekiryu	
			Серия: Sekiryu SRX	



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX300/S




SRX300/S

Серия: Секiryу SXH
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
			₽ 1 757.80
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/D	SRM165/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: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
			₽ 1 899.70
	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) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
			₽ 2 097.70

	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/S	SRM240/S	<div>Бренд: Sekiryu</div> <div>Серия: Sekiryu SRM</div> <div>Кратность: 1.00</div> <div>Страна бренда: Япония</div> <div>Страна производства: Япония</div> <div>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)</div> <div>Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 24 см.</div> <div>Заточка: Односторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div>	Р 5 400.00
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/S	SRM270/S	<div>Бренд: Sekiryu</div> <div>Серия: Sekiryu SRM</div> <div>Кратность: 1.00</div> <div>Страна бренда: Япония</div> <div>Страна производства: Япония</div> <div>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)</div> <div>Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 27 см.</div> <div>Заточка: Односторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div>	Р 8 193.60
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM300/S	SRM300/S	<div>Бренд: Sekiryu</div> <div>Серия: Sekiryu SRM</div> <div>Кратность: 1.00</div> <div>Страна бренда: Япония</div> <div>Страна производства: Япония</div> <div>Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)</div> <div>Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 30 см.</div> <div>Заточка: Односторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div>	Р 6 750.00

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/DM	SRM150/DM	Бренд: Sekiryu	₽ 1 757.80
			Серия: Sekiryu SRM/M	
			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/DM	SRM165/DM	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/М Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6А) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	Р 1 899.70
	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 (6А) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	Р 2 097.70
	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 (6А) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	Р 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 (6А) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	Р 8 193.60
			Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/М	



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"
SRM300/SM

SRM300/SM

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

Р 10 500.00

Ножи «SEKIRYU» в европейском стиле из молибден-ванадиевой стали (AUS8)

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