



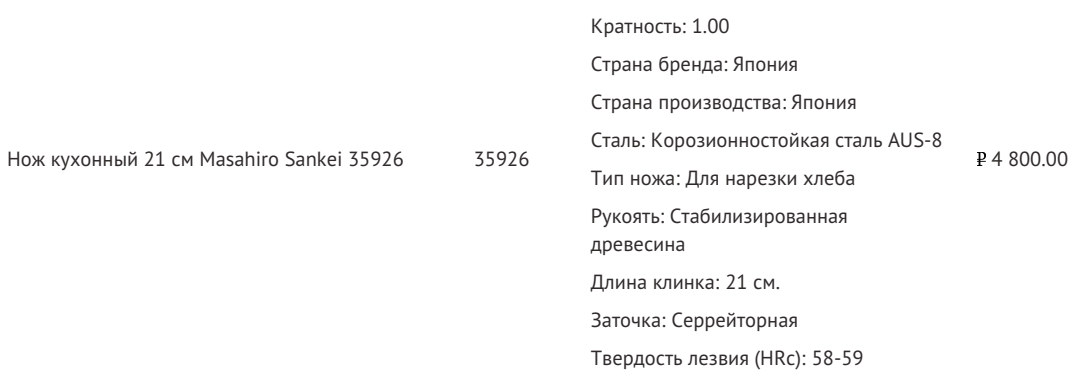
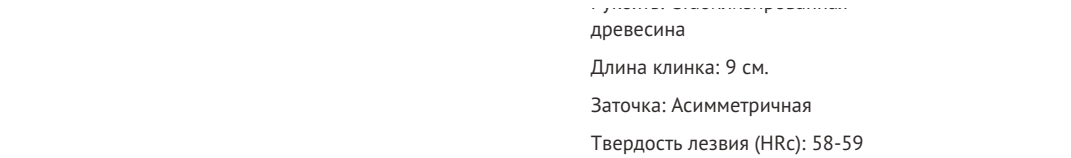


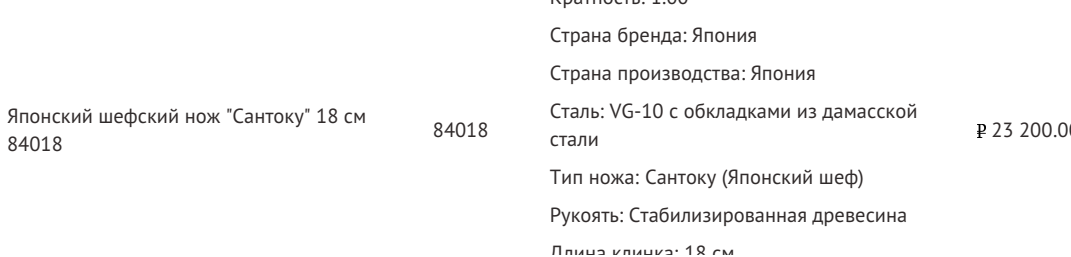
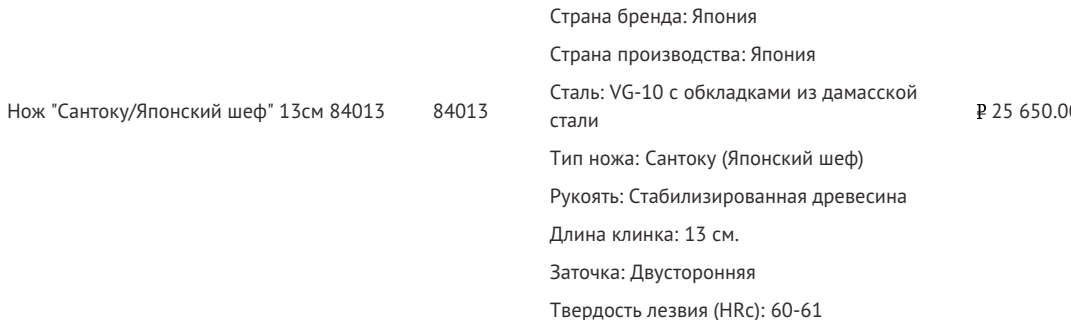
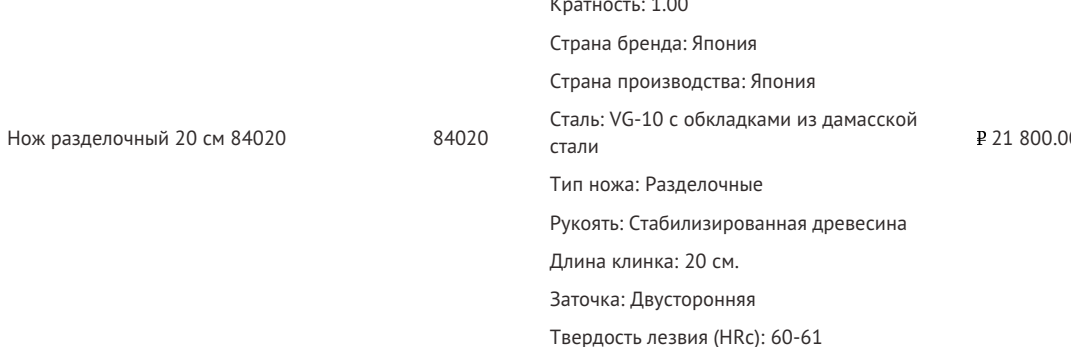
Ножи в западном стиле


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

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






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



	Нож для хлеба 25 см 86025	86025	длина клинка: 10 см.	Р 23 700.00
			Заточка: Двусторонняя	
			Твердость лезвия (HRC): 60-61	
			Бренд: Kasumi	
			Серия: Kasumi Damascus	
			Кратность: 1.00	
			Страна бренда: Япония	
			Страна производства: Япония	
			Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали	
			Тип ножа: Для нарезки хлеба	
Рукоять: Стабилизированная древесина				
Длина клинка: 25 см.				
Заточка: Серрейторная				
Твердость лезвия (HRC): 60-61				


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



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

			Твердость лезвия (HRC): 59-60	
	Нож кухонный для нарезки 20см 20020/B	20020/B	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Titanium Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки Рукоять: Полипропилен Длина клинка: 20 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60	Р 11 400.00
	Нож кухонный для нарезки 20см 20020/GR	20020/GR	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Titanium Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки Рукоять: Полипропилен Длина клинка: 20 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60	Р 11 400.00
	Нож кухонный "Японский шеф Сантоку" 18 см	22018/B	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Titanium Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием Тип ножа: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Полипропилен Длина клинка: 18 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60	Р 11 700.00
	Нож кух. Сантоку 18 см KASUMI Titanium 22018/GR	22018/GR	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Titanium Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием Тип ножа: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Полипропилен Длина клинка: 18 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60	Р 11 700.00

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

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

	Нож кухонный для нарезки 24см 96024		96024	Бренд: Kasumi	Р 32 800.00
				Серия: Kasumi Damascus Masterpiece	
				Кратность: 1.00	
				Страна бренда: Япония	
				Страна производства: Япония	
				Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали	
				Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки	
				Рукоять: Микарта	
				Длина клинка: 24 см.	
				Заточка: Двусторонняя	
				Твердость лезвия (HRC): 60-61	

Ножи KASUMI, серия "Hammer" (HRC 60-61)				
Наименование		Артикул	Характеристики	Стоимость
 Нож кухонный Шеф "Hammer" 24 см 78024		78024	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Hammer Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Шеф Рукоять: Полимерная Длина клинка: 24 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61	Р 30 700.00
 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	Р 18 900.00