Сформирован: 13:17 21.11.2024

Ножи

Специальное предложение !

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
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) Тип ножа: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 900.00
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.	₽ 3 150.00

			Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 58-59	
	Набор японских ножей SR600	SR600	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Комплек: Сантоку, Накири Рукоять: Магнолия Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 4 000.00

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

			Твердость лезвия (HRc): 59-61	
	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) 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-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	₽ 11 300.00
	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	₽ 15 000.00

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

Наименование		Артикул	Характеристики	Стоимость
	Японский нож Деба SR150/D 15см	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) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 3 196.00
			Бренд: Sekiryu	

	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 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)	₽ 1 200.00

	Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см	SR200	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	₽ 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	₽ 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	₽ 3 431.00
			Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRX Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония	

	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D	SRX180/D	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	₽ 3 788.00
	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	₽ 1 757.80
			Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM	

	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/D	SRM165/D	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	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	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)	₽ 6 750.00

	SRM300/S	SRM300/S	Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 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 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	₽ 1 757.80
	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) 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/DM	SRM180/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 Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 2 097.70
			Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония	

	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM	SRM240/SM	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	₽ 5 400.00
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/SM	SRM270/SM	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M 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	₽ 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 (6А) 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
	Нож кухонный Аджикири 10,5 см MASAHIRO 11146	11146	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая 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
			Бренд: Masahiro	

	Нож кухонный Деба 15 см MASAHIRO 11105	11105	Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая 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: Корозионностойкая 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: Корозионностойкая 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: Корозионностойкая 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	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8	₽ 6 300.00

	11163	11163	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 Усуба 18 см MASAHIRO 11132	11132	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая 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: Корозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Удонкири (топорик для лапши) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRc): 59-61	₽ 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	₽ 8 050.00
			Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 106xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь	

	Нож кухонный "Янагиба" для суши 24 см 10613	10613	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

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	Нож кухонный "Такохики" 30 см 16231	16231	Бренд: Masahiro 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	₽ 8 050.00

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	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

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	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
	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	₽ 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: Корозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Для чистки овощей Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 9 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 3 700.00
	Нож универсальный 150 мм/ MASAHIRO 35845	35845	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Универсальные Рукоять: Стабилизированная	₽ 4 250.00

			древесина Длина клинка: 15 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	
	Нож для хлеба 210 мм 35846	35846	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Для нарезки хлеба Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 21 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 4 800.00
	Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35924	35924	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Для чистки овощей Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 9 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 3 700.00
	Нож кухонный 21 см Masahiro Sankei 35926	35926	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Для нарезки хлеба Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 21 см. Заточка: Серрейторная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 4 800.00

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	Нож разделочный 20 см 84020	84020	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Разделочные	₽ 21 800.00

			Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 20 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 60-61	
	Нож "Сантоку/Японский шеф" 13см 84013	84013	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 13 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 60-61	₽ 17 900.00
	Японский шефский нож "Сантоку" 18 см 84018	84018	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 18 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 60-61	₽ 23 200.00
	Нож для хлеба 25 см 86025	86025	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Для нарезки хлеба Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 25 см. Заточка: Серрейторная Твердость лезвия (HRc): 60-61	₽ 23 700.00

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

Наименование		Артикул	Характеристики	Стоимость
	Нож кухонный для чистки овощей 8 см 22008/B	22008/B	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Titanium Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием Тип ножа: Для чистки овощей	₽ 7 400.00

			Рукоять: Полипропилен Длина клинка: 8 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 59-60	
	Нож кухонный 8 см Kasumi Titanium 22008/GR	22008/GR	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Titanium Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием Тип ножа: Для чистки овощей Рукоять: Полипропилен Длина клинка: 8 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 59-60	₽ 7 400.00
	Нож кухонный универсальный 12 см 22012/B	22012/B	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Titanium Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием Тип ножа: Универсальные Рукоять: Полипропилен Длина клинка: 12 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 59-60	₽ 8 200.00
	Нож кухонный для нарезки 20см 20020/B	20020/B	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Titanium Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки Рукоять: Полипропилен Длина клинка: 20 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 59-60	₽ 11 400.00
	Нож кухонный для нарезки 20см 20020/GR	20020/GR	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Titanium Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки Рукоять: Полипропилен Длина клинка: 20 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 59-60	₽ 11 400.00

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

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	Нож кухонный для нарезки 24см 96024	96024	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Masterpiece Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки Рукоять: Микарта Длина клинка: 24 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 60-61	₽ 22 900.00

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	Нож кухонный Шеф "Hammer" 24 см 78024	78024	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Hammer Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали	₽ 30 700.00

			Тип ножа: Шеф Рукоять: Полимерная Длина клинка: 24 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 60-61	
	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

Традиционные японские ножи по типу

Янагиба (для суши и сашими)

Наименование		Артикул	Характеристики	Стоимость
	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) 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-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	₽ 11 300.00
			Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония	

	Японский нож Янаги для Сашими KN300/Y	KN300/Y	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	₽ 15 000.00
	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	₽ 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	₽ 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
			Бренд: Sekiryu	

	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX300/S	SRX300/S	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
	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) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия	₽ 5 400.00

			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/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: 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
	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: Корозионностойкая 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: Корозионностойкая 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	₽ 12 950.00

	10613		Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRc): 59-60	
	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	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	₽ 5 300.00

			Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRc): 59-61	
	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 Деба SR150/D 15см	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) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 3 196.00
	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
			Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония	

	Японский нож Деба "SEKIRYU" 15 см SR300	SR300	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
	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	₽ 3 788.00
	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.	₽ 1 899.70

			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 Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 2 097.70
	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 Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 1 757.80
	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) 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/DM	SRM180/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 Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 2 097.70
	Нож кухонный Аджикири 10,5 см		Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония	

	Нож кухонный Аджикири 10,5 см MASAHIRO 11146	11146	Сталь: Корозионностойкая 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
	Нож кухонный Деба 15 см MASAHIRO 11105	11105	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая 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: Корозионностойкая 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: Корозионностойкая 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	₽ 1 200.00

			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	₽ 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" 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	₽ 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)

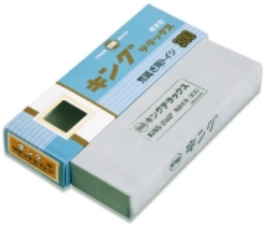
Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
Нож кухонный "Такохики" 30 см 16231	16231	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 162xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Такохики (для морепродуктов) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRc): 59-61	₽ 8 050.00

Кодеба (для мелкой разделки)

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	₽ 8 050.00

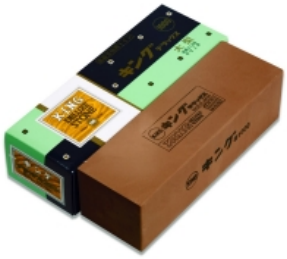
Водные точильные камни

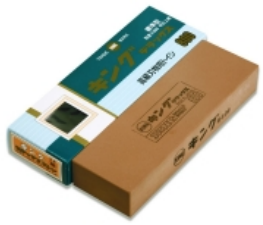
Камни для заточки грубые Арато 80-400

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Камень точильный водный KING 18/300(#300)	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
Камень точильный водный KING 45/C-45(#120)	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
	Камень точильный TAIDEA (#1000) T7100W	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
	Камень точильный водный KING 4/1000DUB(#1000)	4/1000DUB(#1000)	Бренд: King Размер: 20,9x7x6 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 1000	₽ 7 785.00
	Камень точильный водный KING 47/K-45(#1000)	47/K-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
	Камень точильный водный KING 5/700(#700)	5/700(#700)	Бренд: King Размер: 22x8x7 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 700	₽ 7 891.20
			Бренд: King Размер: 20,7x6,6x3,4 см.	

	Камень точильный водный KING 1/800(#800)	1/800(#800)	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	₽ 8 150.00
	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: 20,7×6,6×3,4 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 Страна производства: Япония Зернистость: 1000	₽ 15 711.30
	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	₽ 8 150.00
	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)	Бренд: King Размер: 18,5x6,3x2 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 6000 Подставка: Да	₽ 5 653.80

Камни для заточки комбинированные

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

	Камень точильный комб KING 35/KG-65P(#220/800)	35/KG-65P(#220/800)	Бренд: King Размер: 18,5x6,3x2,5 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: 20,5x5x2,5 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: 18,5x6,3x2,5 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: 18,5x6,3x2,5 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: 20,7x6,6x3,6 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония	₽ 10 734.30

			Зернистость: 1000/6000 Подставка: Да	
	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