





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









SR600


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






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






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	₽ 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				
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
	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
	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)




	Японский нож Накири SEKIRYU SR200 16,5 см SR200	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) 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
	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

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2


	Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR510	SR510	Кратность: 1.00	Р 1 441.00
			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	
	Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR500	SR500	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00	Р 1 680.80
			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	
	Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U	SR180/U	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00	Р 3 150.00
			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 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
			Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRX Кратность: 1.00
			Страна бренда: Япония

	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D	SRX180/D	<div> <div>Страна бренда: Япония</div> <div>Страна производства: Япония</div> <div>Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)</div> <div>Тип ножа: Деба (для разделки)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 18 см.</div> <div>Толщина обуха: 5 мм.</div> <div>Заточка: Односторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div> </div>
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX270/S	SRX270/S	<div> <div>Бренд: Sekiryu</div> <div>Серия: Sekiryu SRX</div> <div>Кратность: 1.00</div> <div>Страна бренда: Япония</div> <div>Страна производства: Япония</div> <div>Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)</div> <div>Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 27 см.</div> <div>Толщина обуха: 3,5 мм.</div> <div>Заточка: Односторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div> </div>
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX300/S	SRX300/S	<div> <div>Бренд: Sekiryu</div> <div>Серия: Sekiryu SRX</div> <div>Кратность: 1.00</div> <div>Страна бренда: Япония</div> <div>Страна производства: Япония</div> <div>Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)</div> <div>Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 30 см.</div> <div>Толщина обуха: 3,5 мм.</div> <div>Заточка: Односторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div> </div>





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




Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D	SRM150/D	<div> <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: Деба (для разделки)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 15 см.</div> <div>Заточка: Односторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div> </div>
			<div> <div>Бренд: Sekiryu</div> <div>Серия: Sekiryu SRM</div> </div>

	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
	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
	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
	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
	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)


	SRM300/S	SRM300/S	SRM300/S	Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	Р 0 750.00
---	----------	----------	----------	---	------------






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/М Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6А) 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/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	₽ 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	₽ 2 097.70
			Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/М Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония	

	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM	SRM240/SM	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
	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
	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



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: Корозионнотойкая 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
		Бренд: Masahiro	

	Нож кухонный Деба 15 см MASAHIRO 11105	11105	Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 3 990.00
	Нож кухонный Деба 16,5 см MASAHIRO 11106	11106	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 4 600.00
	Нож кухонный "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)	11117	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8	₽ 6 700.00


	11163	11163	АУС-8 Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	¥ 6 500.00
	Нож кухонный Усуба 18 см MASAHIRO 11132	11132	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионнотойкая 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: Корозионнотойкая 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	₽ 8 050.00
			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				
			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)	Ручьять: Стабилизированная древесина	Длина клинка: 24 см.	Заточка: Односторонняя	Твердость лезвия (HRC): 59-60	Р 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)	Ручьять: 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	
	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 KASUMI, серия "Дамаск" (HRC 60-61)



Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	84017	Бренд: Kasumi	₽ 24 600.00
		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			

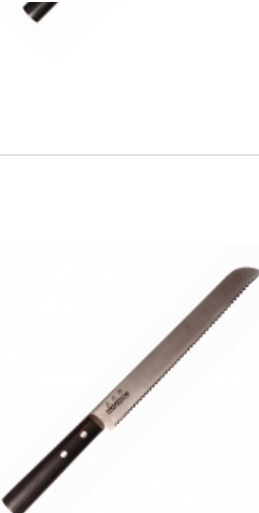


Ножи KASUMI, серия "Дамаск Шедевры" (HRC 60-61)

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	Р 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	Р 24 600.00


Ножи в западном стиле





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





Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35844	35844	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Для чистки овощей Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 9 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59	Р 3 700.00
 Нож универсальный 150 мм/ MASAHIRO 35845	35845	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Универсальные Рукоять: Стабилизированная	Р 4 250.00


	Нож для хлеба 210 мм 35846	35846	древесина Длина клинка: 15 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35924	35924	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Для нарезки хлеба Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 21 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59 Р 4 800.00
	Нож кухонный 21 см Masahiro Sankei 35926	35926	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Для нарезки хлеба Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 21 см. Заточка: Серрейторная Твердость лезвия (HRC): 58-59 Р 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 Р 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
		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
	Ножи KASUMI, серия "Титан" (HRC 59-60)			
Наименование		Артикул	Характеристики	Стоимость
	Нож кухонный для чистки овощей 8 см 22008/В	22008/В	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Titanium Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония	₽ 7 400.00
			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
	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
	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
	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
	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


	Нож кухонный "Японский шеф Сантоку" 18 см	22018/B	Бренд: Kasumi	Р 11 700.00
			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	

	Нож кух. Сантоку 18 см KASUMI Titanium 22018/GR	22018/GR	Бренд: Kasumi	Р 11 700.00
			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	

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	96024	Бренд: Kasumi	₽ 22 900.00
		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
	78024	Бренд: Kasumi	Р 23 600.00
		Серия: Kasumi Hammer	
		Кратность: 1.00	
		Страна бренда: Япония	
		Страна производства: Япония	
		Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали	
Нож кухонный Шеф "Hammer" 24 см 78024			



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

Р 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	Р 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	Р 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

Р 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

Р 4 050.00

Длина клинка: 24 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59
Бренд: Sekiryu

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

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




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

Р 6 200.00



Бренд: Sekiryu







	<p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX300/S</p>	<p>SRX300/S</p>	<p>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</p>	<p>₽ 7 500.00</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/S</p>	<p>SRM240/S</p>	<p>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</p>	<p>₽ 5 400.00</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/S</p>	<p>SRM270/S</p>	<p>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</p>	<p>₽ 8 193.60</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM300/S</p>	<p>SRM300/S</p>	<p>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</p>	<p>₽ 6 750.00</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM</p>	<p>SRM240/SM</p>	<p>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</p>	<p>₽ 5 400.00</p>

				Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/SM	SRM270/SM	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/М Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	Р 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	Р 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	Р 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	Р 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	Р 12 950.00







	10615			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	Р 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	Р 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
			р 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)
			р 5 300.00

			<p>Рукоять: Магнолия</p> <p>Длина клинка: 16,5 см.</p> <p>Заточка: Односторонняя</p> <p>Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	
	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 Деба SR150/D 15см	SR150/D	<p>Бренд: Sekiryu</p> <p>Серия: Sekiryu 420J2</p> <p>Кратность: 1.00</p> <p>Страна бренда: Япония</p> <p>Страна производства: Япония</p> <p>Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)</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): 58-59</p>	₽ 3 196.00
	Японский нож Деба SR165/D 16,5см	SR165/D	<p>Бренд: Sekiryu</p> <p>Серия: Sekiryu 420J2</p> <p>Кратность: 1.00</p> <p>Страна бренда: Япония</p> <p>Страна производства: Япония</p> <p>Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)</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): 58-59</p>	₽ 3 454.00
	Японский нож Деба SR180/D 18см	SR180/D	<p>Бренд: Sekiryu</p> <p>Серия: Sekiryu 420J2</p> <p>Кратность: 1.00</p> <p>Страна бренда: Япония</p> <p>Страна производства: Япония</p> <p>Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)</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): 58-59</p>	₽ 3 814.00
			<p>Бренд: Sekiryu</p> <p>Серия: Sekiryu 420J2</p> <p>Кратность: 1.00</p> <p>Страна бренда: Япония</p> <p>Страна производства: Япония</p>	

	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/М Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 1 757.80
		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	₽ 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	₽ 2 097.70
		Нож кухонный Аджикими 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: Коррозионностойкая сталь AUS-8
Тип ножа: Аджикири (для мелкой рыбы)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 10,5 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



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



Нож кухонный Деба 16,5 см MASAHIRO
11106

11106

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




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

Накири (для овощей)


Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <div>Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см</div>	SR200	<div>Бренд: Sekiryu</div> <div>Серия: Sekiryu 420J2</div> <div>Кратность: 1.00</div> <div>Страна бренда: Япония</div> <div>Страна производства: Япония</div> <div>Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)</div> <div>Тип ножа: Накири (для овощей)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 17 см.</div> <div>Заточка: Двусторонняя</div>	₽ 1 200.00

		Твердость лезвия (HRC): 58-59	
	Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U	SR180/U	<div>Бренд: Sekiryu</div> <div>Серия: Sekiryu 420J2</div> <div>Кратность: 1.00</div> <div>Страна бренда: Япония</div> <div>Страна производства: Япония</div> <div>Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)</div> <div>Тип ножа: Накири (для овощей)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 18 см.</div> <div>Заточка: Двусторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div>
			Р 3 150.00
	Нож-топорик для овощей "Накири" 17 см 84017	84017	<div>Бренд: Kasumi</div> <div>Серия: Kasumi Damascus</div> <div>Кратность: 1.00</div> <div>Страна бренда: Япония</div> <div>Страна производства: Япония</div> <div>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали</div> <div>Тип ножа: Накири (для овощей)</div> <div>Рукоять: Стабилизированная древесина</div> <div>Длина клинка: 17 см.</div> <div>Заточка: Двусторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 60-61</div>
			Р 24 600.00
	Нож-топорик для овощей "Накири" 17см 94017	94017	<div>Бренд: Kasumi</div> <div>Серия: Kasumi Damascus Masterpiece</div> <div>Кратность: 1.00</div> <div>Страна бренда: Япония</div> <div>Страна производства: Япония</div> <div>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали</div> <div>Тип ножа: Накири (для овощей)</div> <div>Рукоять: Микарта</div> <div>Длина клинка: 17 см.</div> <div>Заточка: Двусторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 60-61</div>
			Р 24 600.00
	Нож топорик 17 см 74017	74017	<div>Бренд: Kasumi</div> <div>Серия: Kasumi Hammer</div> <div>Кратность: 1.00</div> <div>Страна бренда: Япония</div> <div>Страна производства: Япония</div> <div>Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали</div> <div>Тип ножа: Накири (для овощей)</div> <div>Рукоять: Полимерная</div> <div>Длина клинка: 17 см.</div> <div>Заточка: Двусторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 60-61</div>
			Р 18 900.00

Такохики (для морепродуктов)

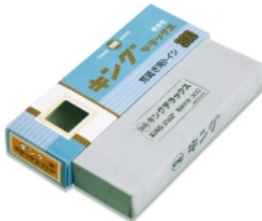

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	16231	Бренд: Masahiro	₽ 8 050.00
		Серия: Masahiro 162xx	
		Кратность: 1.00	
		Страна бренда: Япония	
		Страна производства: Япония	
		Сталь: Ки Гами (желтая бумага)	
		Тип ножа: Такохики (для морепродуктов)	
		Рукоять: Магнолия	
		Длина клинка: 30 см.	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

Кодеба (для мелкой разделки)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	10604	Бренд: Masahiro	₽ 8 050.00
		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	
Нож кухонный Кодеба 13,5 см MASAHIRO 10604		Твердость лезвия (HRC): 59-60	

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: 20,7х6,6х3,4 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: 17,6х5,2х1,5 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

Р 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	Р 1 500.00
	Камень точильный водный KING 4/1000DUB(#1000)	Бренд: King Размер: 20,9x7x6 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 1000	Р 7 785.00
	Камень точильный водный KING 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	Р 3 600.00
	Камень точильный водный KING 5/700(#700)	Бренд: King Размер: 22x8x7 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 700	Р 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: 20,9х7х6 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: 23х10х8 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: 20,7х6,6х3,4 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: 18,5х6,3х1,5 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: 20,7х6,6х3,4 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 1000	₽ 4 781.70



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

Бренд: King
Размер: 23х10х8 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 1000

Р 15 711.30



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

Бренд: King
Размер: 20,9х7х6 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 1200

Р 8 150.00

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

Бренд: Naniwa
Размер: 21х7х2 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 220, 1000, 3000
Подставка: Да

Р 24 326.00



Камни для заточки финишные Шиагето 3000-12000

Наименование

Артикул Характеристики Стоимость



Камень точильный водный KING 57/S-65(#6000)

Бренд: King
Размер: 18,5х6,3х2 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 6000
Подставка: Да

Р 5 653.80

Камни для заточки комбинированные

Наименование






Артикул Характеристики Стоимость








Камень точильный комбKING 59/KW-65(#1000/6000)

Бренд: King
Размер: 18,5х6,3х2,5 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 1000/6000
Подставка: Да

Р 5 850.00

	Камень точильный комб KING 35/KG-65P(#220/800)	35/KG-65P(#220/800)	Бренд: King Размер: 18,5х6,3х2,5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 220/800 Подставка: Да Р 4 401.00
	Камень точильный комб KING 10/K-80(#250/1000)	10/K-80(#250/1000)	Бренд: King Размер: 20,5х5х2,5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 250/1000 Р 3 600.00
	Камень точильный комб KING 58/KG-65(#220/1000)	58/KG-65(#220/1000)	Бренд: King Размер: 18,5х6,3х2,5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 220/1000 Подставка: Да Р 6 687.00
	Камень точильный комб KING 36/KW-65P(#800/4000)	36/KW-65P(#800/4000)	Бренд: King Размер: 18,5х6,3х2,5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 800/4000 Подставка: Да Р 5 850.00
	Камень точильный комб. KING 31/KDS(#1000/6000)	31/KDS(#1000/6000)	Бренд: King Размер: 20,7х6,6х3,6 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Р 10 734.30

	Камень точильный комбинированный NANIWA QA-0113(#120/1000)	QA-0113(#120/1000)	Зернистость: 1000/6000	¥ 4 310.00
			Подставка: Да	
			Бренд: Naniwa Размер: 21x6,5x3,3 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 120/1000 Подставка: Да	
	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
<div>Камень для правки</div>				
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

