

Традиционные японские ножи

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Японский нож Деба KN150/D 15 см</p>	KN150/D	<p>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</p>	₽ 4 700.00
 <p>Японский нож Деба KN165/D 16,5см</p>	KN165/D	<p>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</p>	₽ 5 300.00
 <p>Японский нож Деба KN180/D 18см</p>	KN180/D	<p>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</p>	₽ 6 000.00
 <p>Японский нож Янаги для Сашими KN240/Y 24см</p>	KN240/Y	<p>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)</p>	₽ 5 900.00



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



Японский нож Янаги для Сашими  
 KN270/Y 27см

KN270/Y

Бренд: Seki-Kanenobu  
 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  
 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

Японский нож Янаги для Сашими  
 KN300/Y

KN300/Y

₽ 15 000.00



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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Японский нож Деба SR150/D 15см</p>	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
 <p>Японский нож Деба SR165/D 16,5см</p>	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.	₽ 3 454.00

				Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Японский нож Деба SR180/D 18см	SR180/D	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 3 814.00
	Японский нож Деба "SEKIRYU" 15 см SR300	SR300	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 2 111.00
	Японский нож Gyutou "SEKIRYU" 18 см SR900	SR900	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Шеф Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 1 000.00
	Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см	SR200	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 1 200.00
	Японский нож Сантоку "SEKIRYU" SR100 16,5 см	SR100	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)	₽ 900.00



Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 16,5 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими SR240/S 24см SR240/S

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu 420J2  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 4 050.00**  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



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

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu 420J2  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 5 500.00**  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 27 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими SR300/S 30см SR300/S

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu 420J2  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 5 650.00**  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 30 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR510 SR510

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu 420J2  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 1 441.00**  
Тип ножа: Цайдао (Китайский шеф)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu 420J2  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония



Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR500

SR500

Страна производства: Япония  
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)  
Тип ножа: Цайдао (Китайский шеф)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 20 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 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
 <p>Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX165/D</p>	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
 <p>Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D</p>	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
		Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRX	



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"  
SRX270/S

SRX270/S

Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) **₽ 6 200.00**  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 27 см.  
Толщина обуха: 3,5 мм.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"  
SRX300/S

SRX300/S

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu SRX  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) **₽ 7 500.00**  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 30 см.  
Толщина обуха: 3,5 мм.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

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

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) **₽ 1 757.80**  
Тип ножа: Деба (для разделки)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 15 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/D

SRM165/D

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu SRM  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) **₽ 1 899.70**  
Тип ножа: Деба (для разделки)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 16,5 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Sekiryu



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/D

SRM180/D

Серия: Sekiryu SRM  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) **₽ 2 097.70**  
Тип ножа: Деба (для разделки)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/S

SRM240/S

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu SRM  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) **₽ 5 400.00**  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/S

SRM270/S

Бренд: Sekiryu  
Серия: Sekiryu SRM  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) **₽ 8 193.60**  
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) **₽ 6 750.00**  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 30 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

## 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) ₽ 1 757.80

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/DM

SRM165/DM

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

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/DM

SRM180/DM

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

Тип ножа: Деба (для разделки)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM

SRM240/SM

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

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



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



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"  
SRM270/SM

SRM270/SM

Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) ₽ 8 193.60  
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) ₽ 10 500.00  
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
 <p>Нож кухонный Аджикири 10,5 см MASAHIRO 11146</p>	11146	<p>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</p>	₽ 2 600.00
 <p>Нож кухонный Деба 15 см MASAHIRO 11105</p>	11105	<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионнотойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 3 990.00
		<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00</p>	



Нож кухонный Деба 16,5 см MASAHIRO 11106

11106

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

₽ 4 600.00



Нож кухонный "Дэба" для разделки рыбы 18 см 11107

11107

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 111xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8  
Тип ножа: Деба (для разделки)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 18 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 4 820.00



Нож кухонный "Янагиба" для суши сасими 21 см 11112

11112

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 111xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сасими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 21 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 5 600.00



Нож кухонный "Янагиба" 24 см(лев.ст.заточка) 11163

11163

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 111xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сасими)  
Рукоять: Магнолия  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 300.00

Нож кухонный Усуба 18 см MASAHIRO 11132

11132

Бренд: Masahiro  
Серия: Masahiro 111xx  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8

₽ 4 000.00



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



Нож кухонный Удонкири 24 см MASAHIRO 11135 11135

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

₽ 5 400.00

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	Нож кухонный Кодеба 13,5 см MASAHIRO 10604 10604	<p>Бренд: Masahiro            Серия: Masahiro 106xx            Кратность: 1.00            Страна бренда: Япония            Страна производства: Япония            Сталь: Молибден-ванадиевая сталь</p> <p>Тип ножа: Кодеба (для мелкой разделки)            Рукоять: Стабилизированная древесина            Длина клинка: 13,5 см.            Заточка: Односторонняя            Твердость лезвия (HRC): 59-60</p>	₽ 8 050.00
	Нож кухонный "Янагиба" для суши 24 см 10613 10613	<p>Бренд: Masahiro            Серия: Masahiro 106xx            Кратность: 1.00            Страна бренда: Япония            Страна производства: Япония            Сталь: Молибден-ванадиевая сталь</p> <p>Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)            Рукоять: Стабилизированная древесина            Длина клинка: 24 см.            Заточка: Односторонняя            Твердость лезвия (HRC): 59-60</p>	₽ 12 950.00
		<p>Бренд: Masahiro            Серия: Masahiro 106xx            Кратность: 1.00            Страна бренда: Япония            Страна производства: Япония</p>	



Нож кухонный для сасими 27 см для левши  
10664

10664

Сталь: Молибден-ванадиевая сталь  
Тип ножа: Янагиба (для суши и сасими)  
Рукоять: Стабилизированная древесина  
Длина клинка: 27 см.  
Заточка: Односторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 13 000.00

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож кухонный "Такохики" 30 см 16231</p>	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
 <p>Нож-топорик для овощей "Накири" 17 см 84017</p>	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	₽ 24 600.00

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож кухонный Янагиба 24 см KASUMI Damascus 95024</p>	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 сасими) Рукоять: Микарта	₽ 22 900.00

Рукоять: Микерта

Длина клинка: 24 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 60-61

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



Нож-топорик для овощей "Накири" 17см 94017 94017

₽ 24 600.00