



Традиционные японские ножи



Ножи из высокоуглеродистой стали "SEKI-KANENOBU"(HRC 59-61)				
Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
 <div>Японский нож Деба KN150/D 15 см</div>	KN150/D	Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61	₽ 4 700.00	
 <div>Японский нож Деба KN165/D 16,5см</div>	KN165/D	Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61	₽ 5 300.00	
 <div>Японский нож Деба KN180/D 18см</div>	KN180/D	Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61	₽ 6 000.00	
 <div>Японский нож Янаги для Сашими KN240/Y 24см</div>	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)	₽ 5 900.00	






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







	<p>Японский нож Янаги для Сашими KN270/Y 27см</p>	<p>KN270/Y</p>	Бренд: Seki-Kanenobu	<p>₽ 11 300.00</p>
			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	

	Японский нож Янаги для Сашими	KN300/Y	Бренд: Seki-Kanenobu	Р 15 000.00
	KN300/Y		Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами	
			Кратность: 1.00	
			Страна бренда: Япония	
			Страна производства: Япония	
			Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами	
			(желтая бумага)	
			Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)	
			Рукоять: Магнолия	
			Длина клинка: 30 см.	
			Заточка: Односторонняя	
Твердость лезвия (HRC): 59-61				

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	Японский нож Деба SR150/D 15см	SR150/D	Бренд: Sekiryu	₽ 3 196.00
			Серия: Sekiryu 420J2	
			Кратность: 1.00	
			Страна бренда: Япония	
			Страна производства: Япония	
			Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)	
			Тип ножа: Деба (для разделки)	
			Рукоять: Магнолия	
			Длина клинка: 15 см.	
			Заточка: Односторонняя	
Твердость лезвия (HRC): 58-59				
	Японский нож Деба SR165/D 16,5см	SR165/D	Бренд: Sekiryu	₽ 3 454.00
			Серия: Sekiryu 420J2	
			Кратность: 1.00	
			Страна бренда: Япония	
			Страна производства: Япония	
			Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)	
			Тип ножа: Деба (для разделки)	
			Рукоять: Магнолия	
			Длина клинка: 16,5 см.	

			Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Японский нож Деба SR180/D 18см	SR180/D	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
			Бренд: 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 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: 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 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 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: Накири (для овощей) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 17 см. 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) Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см	SR200	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Сантоку Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. 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) Тип ножа: Сантоку Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Японский нож Сантоку "SEKIRYU" SR100 16,5 см	SR100	

			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






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



Ножи из нержавеющей стали (420J2) с утолщенным лезвием "SEKIRYU"





Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX165/D	SRX165/D	Бренд: Sekiryu	Р 3 431.00
			Серия: Sekiryu SRX	
			Кратность: 1.00	
			Страна бренда: Япония	
			Страна производства: Япония	
			Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)	
			Тип ножа: Деба (для разделки)	
			Рукоять: Магнолия	
			Длина клинка: 16,5 см.	
			Толщина обуха: 5 мм.	
Заточка: Односторонняя				
Твердость лезвия (HRC): 58-59				
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D	SRX180/D	Бренд: Sekiryu	Р 3 788.00
			Серия: Sekiryu SRX	
			Кратность: 1.00	
			Страна бренда: Япония	
			Страна производства: Япония	
			Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)	
			Тип ножа: Деба (для разделки)	
			Рукоять: Магнолия	
			Длина клинка: 18 см.	
			Толщина обуха: 5 мм.	
Заточка: Односторонняя				
Твердость лезвия (HRC): 58-59				
			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) 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
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/D	SRM165/D	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 1 899.70
		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) 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	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

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) Р 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) Р 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) Р 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) Р 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	¥ 8 193.60
			Страна производства: Япония	
	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM300/SM	SRM300/SM	Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)	¥ 10 500.00
			Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)	
			Рукоять: Магнолия	
			Длина клинка: 27 см.	
			Заточка: Односторонняя	
			Твердость лезвия (HRC): 58-59	
			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
	11146	Бренд: Masahiro	¥ 2 600.00
		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	
	11105	Бренд: Masahiro	¥ 3 990.00
		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	
		Бренд: Masahiro	
		Серия: Masahiro 111xx	
		Кратность: 1.00	

	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: Коррозионнотстойкая сталь AUS-8
Тип ножа: Удонкири (топорик для лапши)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 59-61

Р 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

Р 8 050.00




Нож кухонный "Янагиба" для суши 24 см 10613 10613

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 106xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 59-60


Р 12 950.00




Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 106xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония

	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	Р 13 000.00
---	---	-------	--	-------------


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

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	
		Твердость лезвия (HRC): 59-61	

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	84017	Бренд: Kasumi	₽ 32 000.00
		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
	95024	Бренд: Kasumi	Р 22 900.00
		Серия: Kasumi Damascus Masterpiece	
		Кратность: 1.00	
		Страна бренда: Япония	
		Страна производства: Япония	
		Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали	
Нож кухонный Янагиба 24 см KASUMI Damascus 95024	95024	Тип ножа: Янагиба (для суши и сасими)	Р 22 900.00
		Рукоять: Миканта	



Длина клинка: 24 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 60-61



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