













Ножи

| Ножи Деба | | | |
|--|---------|---|------------|
| 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 |
|  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) Рвкоять: Магнолия | ₽ 3 196.00 |

| | | | | |
|---|---|----------|--|------------|
| | | | Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 | |
|  | 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 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 | |

| | | | | |
|---|---------------------------------------|-----------|--|------------|
|  | Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D | SRX180/D | Серия: Sekiryu SRX Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия | ₽ 3 788.00 |
| | | | Длина клинка: 18 см. Толщина обуха: 5 мм. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 Бренд: Sekiryu | |
|  | Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D | SRM150/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 | ₽ 1 757.80 |
| | | | 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) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия | ₽ 1 899.70 |
| | | | 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 | ₽ 2 097.70 |
| | | | Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 | |
|  | 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 | ₽ 1 757.80 |
| | | | Длина клинка: 15 см. | |

| | | | | |
|--|---|-----------|--|------------|
| | | | Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 | |
|  | 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 | Р 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 | Р 2 097.70 |
|  | Нож кухонный Аджикири 10,5 см MASAHIRO 11146 | 11146 | Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония 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 | Р 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: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 | Р 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) | Р 4 600.00 |



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



Нож кухонный "Дэба" для разделки рыбы 18 см 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 Кодеба 13,5 см MASAHIRO 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

Ножи Янаги-ба

| 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. | ₽ 11 300.00 |

| | | | | | |
|---|--|----------|---|-------------|--|
|  | | | Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61 | | |
| | 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 | 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 Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 | Р 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 | 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. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 | Р 6 200.00 | |



"SEKIRYU" SRX20/S

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



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



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

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM/M





| | | | | |
|--|--|-----------|---|-------------|
| | Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM | SRM240/SM | 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/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 | ₽ 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 | ₽ 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 | ₽ 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 | ₽ 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 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 |
| | | | | |
|  | 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 |
| | | | | |

Ножи Такохики



| 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 Усуба/Накири

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---------|---|-------------|
|  <p>Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см</p> | 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 |
|  <p>Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U</p> | 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 |
|  <p>Нож кухонный Усуба 18 см MASAHIRO 11132</p> | 11132 | Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Усуба (для овощей) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61 | ₽ 4 000.00 |
|  <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 | ₽ 32 000.00 |
| | | Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Masterpiece Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония | |






| | | | | |
|---|--|-------|--|-------------|
|  | Нож-топорик для овощей "Накири" 17см 94017 | 94017 | Страна производства: Япония | Р 24 600.00 |
| | | | Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали | |
| | | | Тип ножа: Накири (для овощей) | |
| | | | Рукоять: Микарта | |
| | | | Длина клинка: 17 см. | |
|  | Нож топорик 17 см 74017 | 74017 | Заточка: Двусторонняя | Р 18 900.00 |
| | | | Твердость лезвия (HRC): 60-61 | |
| | | | 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 | |


Ножи китайский шеф/Цай-дао

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость | |
|---|-----------------------------------|----------------|----------------------------------|------------|
|  | Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR510 | SR510 | Бренд: Sekiryu | ₽ 1 441.00 |
| | | | 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: 18 см. | |
| | | | Заточка: Двусторонняя | |
| Твердость лезвия (HRC): 58-59 | | | | |
|  | Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR500 | SR500 | Бренд: Sekiryu | ₽ 1 680.80 |
| | | | 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 | | | | |




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






| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|--------------|---------|------------------------------|-----------|
| | | Бренд: Seki-Kanenobu | |
| | | Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами | |
| | | Кратность: 1.00 | |
| | | | |
| | | | |

| | | | | |
|---|--|---------|--|-------------|
|  | Японский нож Деба KN150/D 15 см | KN150/D | <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: 15 см.</p> <p>Заточка: Односторонняя</p> <p>Твердость лезвия (HRC): 59-61</p> | ₽ 4 700.00 |
|  | Японский нож Деба KN165/D 16,5см | KN165/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: 16,5 см.</p> <p>Заточка: Односторонняя</p> <p>Твердость лезвия (HRC): 59-61</p> | ₽ 5 300.00 |
|  | 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 Янаги для Сашими KN240/Y 24см | KN240/Y | <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: Янагиба (для суши и сашими)</p> <p>Рукоять: Магнолия</p> <p>Длина клинка: 24 см.</p> <p>Заточка: Односторонняя</p> <p>Твердость лезвия (HRC): 59-61</p> | ₽ 5 900.00 |
|  | Японский нож Янаги для Сашими KN270/Y 27см | KN270/Y | <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: Янагиба (для суши и сашими)</p> <p>Рукоять: Магнолия</p> <p>Длина клинка: 27 см</p> | ₽ 11 300.00 |

| | | | | |
|--|---------------------------------------|---------|---|-------------|
|  | Японский нож Янаги для Сашими KN300/Y | KN300/Y | Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61 | Р 15 000.00 |
| | | | 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 | |

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

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость | |
|---|----------------------------------|----------------|---|------------|
|  | Японский нож Деба SR150/D 15см | SR150/D | <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: 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> | Р 3 196.00 |
|  | Японский нож Деба SR165/D 16,5см | SR165/D | <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: Деба (для разделки)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 16,5 см.</div> <div>Заточка: Односторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div> | Р 3 454.00 |
|  | Японский нож Деба SR180/D 18см | SR180/D | <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: Деба (для разделки)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 18 см.</div> <div>Заточка: Односторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div> | Р 3 814.00 |
| | | Бренд: Sekiryu | | |

| | | | |
|---|--|---------|--|
|  | 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) 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) |






Р 2 111.00

Р 1 000.00

Р 1 200.00

Р 900.00




Р 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) 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 |
|  | Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR510 SR510 | 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: 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 |

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu 420J2

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---------|----------------------------------|------------|
|  | Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U | SR180/U | Кратность: 1.00 | |
| | | | Страна бренда: Япония | |
| | | | Страна производства: Япония | |
| | | | Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) | ₽ 3 150.00 |
| | | | 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 | <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: Деба (для разделки)</div><div>Рукоять: Магнолия</div><div>Длина клинка: 16,5 см.</div><div>Толщина обуха: 5 мм.</div><div>Заточка: Односторонняя</div><div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div></div> | Р 3 431.00 |
|  | Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D | SRX180/D | <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: 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> | Р 3 788.00 |
|  | 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> | Р 6 200.00 |

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRX



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX300/S




SRX300/S

Серия: Секiryу SXH
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 |
| 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 | <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: Янагиба (для суши и сашими)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 24 см.</div> <div>Заточка: Односторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div> | ₽ 5 400.00 |
|  | Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/S | SRM270/S | <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: Янагиба (для суши и сашими)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 27 см.</div> <div>Заточка: Односторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div> | ₽ 8 193.60 |
|  | Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM300/S | SRM300/S | <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: Янагиба (для суши и сашими)</div> <div>Рукоять: Магнолия</div> <div>Длина клинка: 30 см.</div> <div>Заточка: Односторонняя</div> <div>Твердость лезвия (HRC): 58-59</div> | ₽ 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 | ₽ 1 757.80 |
| | | | 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 | |
|  | 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 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
|  | Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM | SRM240/SM | Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/М 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: 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/М 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 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/М | |



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"
SRM300/SM

SRM300/SM

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

Ножи «SEKIRYU» в европейском стиле из молибден-ванадиевой стали (AUS8)

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