

Ножи

Специальное предложение !

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Японский нож Gyutou "SEKIRYU" 18 см SR900</p>	SR900	<p>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</p>	₽ 1 000.00
 <p>Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см</p>	SR200	<p>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</p>	₽ 1 200.00
 <p>Японский нож Сантоку "SEKIRYU" SR100 16,5 см</p>	SR100	<p>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</p>	₽ 900.00
 <p>Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U</p>	SR180/U	<p>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.</p>	₽ 3 150.00

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



Набор японских ножей SR600

SR600

Традиционные японские ножи

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	Японский нож Деба KN150/D 15 см	KN150/D	<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
	Японский нож Деба KN165/D 16,5 см	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
	Японский нож Деба KN180/D 18 см	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>	<p>KN240/Y</p>	<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) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	<p>₽ 5 900.00</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими KN270/Y 27см</p>	<p>KN270/Y</p>	<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) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	<p>₽ 11 300.00</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими KN300/Y</p>	<p>KN300/Y</p>	<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) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	<p>₽ 15 000.00</p>

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Японский нож Деба SR150/D 15см</p>	<p>SR150/D</p>	<p>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</p>	<p>₽ 3 196.00</p>

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

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

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: Накири

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 16,5 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Деба SR165/D 16,5см

SR165/D

₽ 3 454.00



Японский нож Деба SR180/D 18см

SR180/D

₽ 3 814.00



Японский нож Деба "SEKIRYU" 15 см SR300

SR300

₽ 2 111.00



Японский нож Gyutou "SEKIRYU" 18 см SR900

SR900

₽ 1 000.00



Японский нож Накири "SEKIRYU" SR700 16,5 см

SR700

₽ 1 700.00



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 Янаги для Сашими SR240/S 24см SR240/S

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

₹ 4 050.00



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

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

₹ 5 500.00



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

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

₹ 5 650.00

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2



Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR510

SR510

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

₽ 1 441.00



Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR500

SR500

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu 420J2
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
 Тип ножа: Цайдао (Китайский шеф)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 20 см.
 Заточка: Двусторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 1 680.80



Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U

SR180/U

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu 420J2
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
 Тип ножа: Накири (для овощей)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 18 см.
 Заточка: Двусторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 3 150.00

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

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX165/D

SRX165/D

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRX
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
 Тип ножа: Деба (для разделки)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 16,5 см.
 Толщина обуха: 5 мм.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 3 431.00

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRX
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D

SRX180/D

Страна оренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
 Тип ножа: Деба (для разделки)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 18 см.
 Толщина обуха: 5 мм.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 3 788.00



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX270/S

SRX270/S

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

₽ 6 200.00



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX300/S

SRX300/S

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

₽ 7 500.00

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

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D

SRM150/D

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRM
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)
 Тип ножа: Деба (для разделки)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 15 см.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 1 757.80

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRM



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/D

SRM165/D

Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) ₽ 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/D

SRM180/D

Бренд: Sekiryu
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

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) ₽ 6 750.00



SRM300/S

SRM300/S

SRM300/S

SRM300/S

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	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	¥ 1 757.80
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/DM	SRM165/DM	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	¥ 1 899.70
	Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/DM	SRM180/DM	<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	¥ 2 097.70
			<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония</p>	



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"
SRM240/SM

SRM240/SM

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/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)

₽ 8 193.60

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)

₽ 10 500.00

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: Коррозионностойкая сталь AUS-8

₽ 2 600.00

Тип ножа: Аджикири (для мелкой рыбы)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 10,5 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

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

₽ 6 500.00

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 24 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59



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: Коррозионностойкая сталь AUS-8

₽ 5 400.00

Тип ножа: Удонкири (топорик для лапши)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 24 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-61

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

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



Нож кухонный "Янагиба" для суши 24 см 10613 10613

Сталь: Молибден-ванадиевая сталь

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Стабилизированная древесина

Длина клинка: 24 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 12 950.00



Нож кухонный для сасими 27 см для левши 10664

10664

Бренд: Masahiro

Серия: Masahiro 106xx

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Молибден-ванадиевая сталь

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Стабилизированная древесина

Длина клинка: 27 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 13 000.00

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

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

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	Нож-топорик для овощей "Накири" 17 см 84017 84017	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61	₽ 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 сашими) Рукоять: Микарта Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61	₽ 22 900.00
 <p>Нож-топорик для овощей "Накири" 17см 94017</p>	94017	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Masterpiece Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Микарта Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61	₽ 24 600.00

Ножи в западном стиле

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35844</p>	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	₽ 3 700.00
 <p>Нож универсальный 150 мм/ MASAHIRO 35845</p>	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	₽ 4 250.00

дереvина
Длина клинка: 15 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

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
дереvина
Длина клинка: 21 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

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
дереvина
Длина клинка: 9 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

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
дереvина
Длина клинка: 21 см.
Заточка: Серрейторная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

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

₽ 23 200.00

Нож для хлеба 25 см 86025 86025

Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали
Тип ножа: Для нарезки хлеба
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 25 см.
Заточка: Серрейторная
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 23 700.00

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

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость

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

Нож кухонный для чистки овощей 8 см 22008/B 22008/B

₽ 7 400.00



				<p>Рукоять: Полипропилен Длина клинка: 8 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60</p>	
	<p>Нож кухонный 8 см Kasumi Titanium 22008/GR</p>	22008/GR		<p>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</p>	₽ 7 400.00
	<p>Нож кухонный универсальный 12 см 22012/B</p>	22012/B		<p>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</p>	₽ 8 200.00
	<p>Нож кухонный для нарезки 20см 20020/B</p>	20020/B		<p>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</p>	₽ 11 400.00
	<p>Нож кухонный для нарезки 20см 20020/GR</p>	20020/GR		<p>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</p>	₽ 11 400.00



Нож кухонный "Японский шеф Сантоку" 18 см

22018/B

Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Titanium
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)
Рукоять: Полипропилен
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 11 700.00



Нож кух. Сантоку 18 см KASUMI Titanium 22018/GR

22018/GR

Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Titanium
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)
Рукоять: Полипропилен
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 11 700.00

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

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

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

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



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



Нож топорик 17 см 74017

74017

Бренд: Kasumi
 Серия: Kasumi Hammer
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали
 Тип ножа: Накири (для овощей)
 Рукоять: Полимерная
 Длина клинка: 17 см.
 Заточка: Двусторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 18 900.00

Традиционные японские ножи по типу

Янагиба (для суши и сашими)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Японский нож Янаги для Сашими KN240/Y 24см	KN240/Y	Бренд: Seki-Kanepou Серия: Seki-Kanepou 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-Kanepou Серия: Seki-Kanepou 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-Kanepou Серия: Seki-Kanepou Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония	



Японский нож Янаги для Сашими KN300/Y KN300/Y

Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 30 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 59-61

₽ 15 000.00

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

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия

₽ 4 050.00



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

Длина клинка: 24 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) ₽ 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



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) ₽ 6 200.00

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



Бренд: Sekiryu



Японский нож Янаги для Сашими
"SEKIRYU" SRX300/S

SRX300/S

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

₽ 7 500.00



Японский нож Янаги для Сашими
"SEKIRYU" SRM240/S

SRM240/S

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

₽ 5 400.00



Японский нож Янаги для Сашими
"SEKIRYU" SRM270/S

SRM270/S

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 27 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 8 193.60



Японский нож Янаги для Сашими
"SEKIRYU" SRM300/S

SRM300/S

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

₽ 6 750.00



Японский нож Янаги для Сашими
"SEKIRYU" SRM240/SM

SRM240/SM

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM/M
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия

₽ 5 400.00

	Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/SM	SRM270/SM	Длина клинка: 24 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: 27 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	₽ 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

₽ 13 000.00



Нож кухонный Янагиба 24 см KASUMI Damascus 95024

95024

Бренд: Kasumi
 Серия: Kasumi Damascus Masterpiece
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали
 Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
 Рукоять: Микарта
 Длина клинка: 24 см.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 22 900.00

Деба (для разделки)

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



Японский нож Деба KN150/D 15 см

KN150/D

Бренд: Seki-Kanenobu
 Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)
 Тип ножа: Деба (для разделки)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 15 см.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 59-61

₽ 4 700.00



Японский нож Деба KN165/D 16,5см

KN165/D

Бренд: Seki-Kanenobu
 Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)
 Тип ножа: Деба (для разделки)

₽ 5 300.00

			<p>рукоять: магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	
	Японский нож Деба KN180/D 18см	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
	Японский нож Деба SR150/D 15см	SR150/D	<p>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</p>	₽ 3 196.00
	Японский нож Деба SR165/D 16,5см	SR165/D	<p>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</p>	₽ 3 454.00
	Японский нож Деба SR180/D 18см	SR180/D	<p>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</p>	₽ 3 814.00
			<p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония 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

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM/M
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)
Тип ножа: Деба (для разделки)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 15 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/DM SRM150/DM

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM/M
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)
Тип ножа: Деба (для разделки)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 15 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 1 757.80

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM165/DM SRM165/DM

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

₽ 1 899.70

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/DM SRM180/DM

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

₽ 2 097.70



Нож японский Аджиким 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	₽ 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	₽ 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

Накири (для овощей)

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

Твердость лезвия (HRC): 58-59

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

Такохики (для морепродуктов)

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

Кодеба (для мелкой разделки)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	10604	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 106xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Кодеба (для мелкой разделки) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 13,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60	₽ 8 050.00

Водные точильные камни

Камни для заточки грубые Арато 80-400

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	18/300(#300)	Бренд: King Размер: 20,7x6,6x3,4 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 300	₽ 4 770.00
	45/C-45(#120)	Бренд: King Размер: 17,6x5,2x1,5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 120 Подставка: Да	₽ 918.90



Камень точильный водный KING 19/400(#400)

19/400(#400)

Бренд: King
Размер: 22x8x7 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 400

₽ 11 271.60

Камни для заточки средние Накато 700-2000

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



Камень точильный TAIDEA (#1000) T7100W

T7100W

Бренд: Taidea
Размер: 180*60*15 мм
Материал: Корунд (минерал, оксид алюминия)
Кратность: 1.00
Страна бренда: Китай
Страна производства: Китай

₽ 1 500.00



Камень точильный водный KING 4/1000DUB(#1000)

4/1000DUB(#1000)

Бренд: King
Размер: 20,9x7x6 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 1000

₽ 7 785.00



Камень точильный водный KING 47/К-45(#1000)

47/К-45(#1000)

Бренд: King
Размер: 17,6x5,2x1,5 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 1000
Подставка: Да

₽ 3 600.00



Камень точильный водный KING 5/700(#700)

5/700(#700)

Бренд: King
Размер: 22x8x7 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 700

₽ 7 891.20

Бренд: King
Размер: 20,7x6,6x3,4 см.



Камень точильный водный KING 1/800(#800) 1/800(#800)

Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 800
₽ 4 500.00



Камень точильный водный KING 4/800DUB(#800) 4/800DUB(#800)

Бренд: King
Размер: 20,9x7x6 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 800
₽ 8 150.00



Камень точильный водный KING (#800) 6/K-105/800 6/K-105/800

Бренд: King
Размер: 23x10x8 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 800
₽ 10 998.00



Камень точильный водный KING 2/1000(#1000) 2/1000(#1000)

Бренд: King
Размер: 20,7x6,6x3,4 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 1000
₽ 4 950.00



Камень точильный водный KING 13/K-55(#1000) 13/K-55(#1000)

Бренд: King
Размер: 18,5x6,3x1,5 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 1000
Подставка: Да
₽ 3 825.00



Камень точильный водный KING 27/1000(#1000) 27/1000(#1000)

Бренд: King
Размер: 20,7x6,6x3,4 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 1000
₽ 4 781.70



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

Бренд: King
 Размер: 23x10x8 см.
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Зернистость: 1000

₽ 15 711.30



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

Бренд: King
 Размер: 20,9x7x6 см.
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Зернистость: 1200

₽ 8 150.00

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

Бренд: Naniwa
 Размер: 21x7x2 см.
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Зернистость: 220, 1000, 3000
 Подставка: Да

₽ 24 326.00



Камни для заточки финишные Шиагето 3000-12000

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



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

Бренд: King
 Размер: 18,5x6,3x2 см.
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Зернистость: 6000
 Подставка: Да

₽ 5 653.80

Камни для заточки комбинированные

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



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

59/KW-65(#1000/6000)

Бренд: King
 Размер: 18,5x6,3x2,5 см.
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Зернистость: 1000/6000
 Подставка: Да

₽ 5 850.00

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

	<p>Камень точильный комбинированный NANIWA QA-0113(#120/1000)</p>	<p>QA-0113(#120/1000)</p>	<p>Зернистость: 1000/6000 Подставка: Да Бренд: Naniwa Размер: 21x6,5x3,3 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 120/1000 Подставка: Да</p>	<p>₽ 4 310.00</p>
	<p>Камень точ. водный комб. NANIWA HT-0020(#220/800)</p>	<p>HT-0020(#220/800)</p>	<p>Бренд: Naniwa Размер: 20x5x1 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 220/800</p>	<p>₽ 2 535.00</p>
	<p>Камень точильный водный комби. на подставке Suehiro #1000/3000 SH/W-42</p>	<p>SH/W-42</p>	<p>Бренд: Suehiro Размер: 18x5x2/21x8x5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 1000/3000 Подставка: Да</p>	<p>₽ 6 350.00</p>
<p>Камень для правки</p>				
<p>Наименование</p>		<p>Артикул</p>	<p>Характеристики</p>	<p>Стоимость</p>
	<p>Камень для правки точильный камней #280 SH/006</p>	<p>SH/006</p>	<p>Бренд: Suehiro Размер: 20,5x5,6x2,5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 300</p>	<p>₽ 4 250.00</p>
	<p>Камень для правки точильный камней #100 SH/005</p>	<p>SH/005</p>	<p>Бренд: Suehiro Размер: 20,5x5,6x2,5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 100</p>	<p>₽ 3 950.00</p>

