



Традиционные японские ножи

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Японский нож Деба KN150/D 15 см</p>	KN150/D	<p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	₽ 9 000.00
 <p>Японский нож Деба KN165/D 16,5см</p>	KN165/D	<p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	₽ 10 000.00
 <p>Японский нож Деба KN180/D 18см</p>	KN180/D	<p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	₽ 12 000.00
 <p>Японский нож Янаги для Сашими KN240/Y 24см</p>	KN240/Y	<p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)</p>	₽ 5 900.00



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



Японский нож Янаги для Сашими
 KN270/Y 27см

KN270/Y

Бренд: Seki-Kanenobu
 Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)
 Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 27 см.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 59-61

₽ 11 300.00

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



Японский нож Янаги для Сашими
 KN300/Y






KN300/Y

₽ 15 000.00



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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Японский нож Деба SR150/D 15см</p>	SR150/D	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 6 000.00
 <p>Японский нож Деба SR165/D 16,5см</p>	SR165/D	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см.	₽ 6 800.00

				Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Японский нож Деба SR180/D 18см	SR180/D	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 7 600.00
	Японский нож Деба "SEKIRYU" 15 см SR300	SR300	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 2 111.00
	Японский нож Gyutou "SEKIRYU" 18 см SR900	SR900	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Шеф Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 1 000.00
	Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см	SR200	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 1 200.00
	Японский нож Сантоку "SEKIRYU" SR100 16,5 см	SR100	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)	₽ 900.00



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



Японский нож Янаги для Сашими SR240/S 24см

SR240/S

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



Японский нож Янаги для Сашими SR270/S 27см

SR270/S

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



Японский нож Янаги для Сашими SR300/S 30см

SR300/S

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



Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR510

SR510

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



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



Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR500

SR500

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

₽ 1 680.80





Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U

SR180/U

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

₽ 3 150.00

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX165/D</p>	SRX165/D	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRX Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Толщина обуха: 5 мм. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 6 800.00
 <p>Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D</p>	SRX180/D	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRX Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Толщина обуха: 5 мм. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 7 400.00
		Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRX	



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"
SRX270/S

SRX270/S

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



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"
SRX300/S

SRX300/S

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

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

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D

SRM150/D

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A)
Тип ножа: Деба (для разделки) ₽ 3 400.00
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 15 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) ₽ 4 100.00
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Sekiryu



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"
SRM240/S

SRM240/S

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



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"
SRM270/S

SRM270/S

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) ₽ 8 193.60
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 27 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59




Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"
SRM300/S

SRM300/S

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

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/DM	SRM150/DM	Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 3 400.00



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) ₽ 4 100.00

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



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM

SRM240/SM

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

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



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) ₽ 8 193.60

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 27 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59







Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM300/SM

SRM300/SM

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM/M
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) ₽ 10 500.00

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

Ножи "MASAHIRO" серия MS-8 111xx (HRC 58-59)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож кухонный Аджикири 10,5 см MASAHIRO 11146</p>	11146	<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионнотстойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Аджикири (для мелкой рыбы) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 10,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 2 600.00
 <p>Нож кухонный Деба 15 см MASAHIRO 11105</p>	11105	<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионнотстойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 3 990.00
 <p>Нож кухонный Деба 16,5 см MASAHIRO 11106</p>	11106	<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионнотстойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 4 600.00
 <p>Нож кухонный "Деба" для разделки рыбы 18 см 11107</p>	11107	<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионнотстойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 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: Коррозионнотойкая 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: Коррозионнотойкая 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: Коррозионнотойкая сталь AUS-8
Тип ножа: Усуба (для овощей)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 59-61

₽ 4 000.00




Нож кухонный Удонкири 24 см MASAHIRO 11135


11135


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

₽ 5 400.00


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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	10604	<p>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</p>	₽ 13 990.00


	10613	<p>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</p>	₽ 18 400.00
---	-------	--	-------------

	10664	<p>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</p>	₽ 13 000.00
---	-------	--	-------------



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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	16231	<p>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</p>	₽ 8 050.00

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож-топорик для овощей "Накири" 17 см 84017</p>	84017	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61	₽ 32 000.00

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