



















Традиционные японские ножи по типу

Янагиба (для суши и сашими)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <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) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	₽ 5 900.00
 <p>Японский нож Янаги для Сашими KN270/Y 27см</p>	KN270/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) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	₽ 11 300.00
 <p>Японский нож Янаги для Сашими KN300/Y</p>	KN300/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) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>	₽ 15 000.00
 <p>Японский нож Янаги для Сашими SR240/S 24см</p>	SR240/S	<p>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</p>	₽ 4 050.00

			<p>Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	
	<p>Японский нож Янаги для Сашими SR270/S 27см</p>	<p>SR270/S</p>	<p>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</p>	<p>₽ 6 200.00</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими SR300/S 30см</p>	<p>SR300/S</p>	<p>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</p>	<p>₽ 5 650.00</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX270/S</p>	<p>SRX270/S</p>	<p>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</p>	<p>₽ 6 200.00</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX300/S</p>	<p>SRX300/S</p>	<p>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</p>	<p>₽ 7 500.00</p>

	<p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/S</p>	<p>SRM240/S</p>	<p>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)</p>	<p>₽ 5 400.00</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/S</p>	<p>SRM270/S</p>	<p>Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 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</p>	<p>₽ 8 193.60</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM300/S</p>	<p>SRM300/S</p>	<p>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</p>	<p>₽ 6 750.00</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM</p>	<p>SRM240/SM</p>	<p>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: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	<p>₽ 5 400.00</p>
	<p>Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/SM</p>	<p>SRM270/SM</p>	<p>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.</p>	<p>₽ 8 193.60</p>

			Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59
	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
	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
	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
	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
	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






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	₽ 9 000.00
	Японский нож Деба KN165/D 16,5 см	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	₽ 10 000.00
	Японский нож Деба KN180/D 18 см	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)	₽ 12 000.00

				<p>Рукоять: Магнолия  Длина клинка: 18 см.  Заточка: Односторонняя  Твердость лезвия (HRC): 59-61</p>
	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>	<p>¥ 6 000.00</p>
	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>	<p>¥ 6 800.00</p>
	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>	<p>¥ 7 600.00</p>
	Японский нож Деба "SEKIRYU" 15 см SR300	SR300	<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>¥ 2 111.00</p>
			<p>Бренд: Sekiryu  Серия: Sekiryu SRX  Кратность: 1.00</p>	



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX165/D SRX165/D

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



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

₽ 7 400.00



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

₽ 3 400.00



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






₽ 4 100.00



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





				Твердость лезвия (HRC): 58-59
	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)	₽ 4 100.00
	Нож кухонный Аджикири 10,5 см MASAHIRO 11146	11146	Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59 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	₽ 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 "Деба" 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	₽ 4 820.00

Длина клинка: 18 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

## Накири (для овощей)

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-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
 <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




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

## Такохики (для морепродуктов)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож кухонный "Такохики" 30 см 16231</p>	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

## Кодеба (для мелкой разделки)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож кухонный Кодеба 13,5 см MASAHIRO 10604</p>	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