










Ножи в западном стиле по типу

Шеф				
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>Кухонный нож Шеф 180 мм/ MASAHIRO 14910</p>	14910	<p>Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 18 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 7 600.00	
 <p>Кухонный нож Шеф 210 мм 14911</p>	14911	<p>Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 21 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 8 700.00	
 <p>Нож Шеф 240 мм, 14912</p>	14912	<p>Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 24 см.</p>	₽ 9 100.00	

				Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59
	Нож кухонный Шеф 270 мм/ MASAHIRO 14913	14913	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 27 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 9 000.00
	Нож Шеф 180 мм MASAHIRO 14980	14980	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 18 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 10 100.00
	Нож Шеф MASAHIRO 210 мм 14981	14981	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 21 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 9 300.00
	Нож кухонный Шеф 24 см MASAHIRO 14982	14982	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф Рукоять: Углепластик Длина клинка: 24 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 8 800.00
	Нож Шеф 270 мм с желобчатой линией лезвия MASAHIRO 14983	14983	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Шеф	₽ 12 000.00



тип ножа: шеф
Рукоять: Углепластик
Длина клинка: 27 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кухонный Шеф 18 см MASAHIRO Hi-Tech 13610 13610

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Нержавеющая сталь
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 750.00



Нож кухонный Шеф 24 см MASAHIRO Hi-Tech 13612 13612

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Нержавеющая сталь
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 960.00



Нож кухонный Шеф 27 см MASAHIRO Hi-Tech 13613 13613

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Нержавеющая сталь
Длина клинка: 27 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 9 690.00



Нож кухонный Шеф 30 см MASAHIRO Hi-Tech 13614 13614

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Нержавеющая сталь
Длина клинка: 30 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 12 400.00



Нож кухонный Шеф 18 см MASAHIRO 13010 13010

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 130xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Высокоуглеродистая сталь
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 62-63



Нож кухонный Шеф 21 см MASAHIRO 13011 13011

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 130xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Высокоуглеродистая сталь
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 21 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 62-63



Нож кухонный "Шеф" 18 см 14010 14010

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 140xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 59-60



Нож кухонный "Шеф" 24 см 14012 14012

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 140xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 59-60



Нож кухонный Шеф 18 см MASAHIRO 14080 14080

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 140xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 18 см.

Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 59-60



Нож кухонный Шеф 21 см MASAHIRO 14081 14081

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 140xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 21 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 6 000.00



Нож кухонный Шеф 24 см MASAHIRO 14042 14042

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 140xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Шеф для заморозки и костей
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Серрейторная
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 5 550.00



Нож кух. Шеф в под. Уп. 18 см MASAHIRO MSC 11002 11002

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro MSC Бестселлеры
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 5 393.00



Нож кухонный Шеф 18 см MASAHIRO Barbara 23902 23902

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro Barbara
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионнстойкая сталь
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Прорезиненный пластик
Длина клинка: 18 см.
Общая длина: 30 см.
Толщина обуха: 1 мм.
Заточка: Асимметричная

₽ 1 040.00

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 24xxx IL
Кратность: 1.00



Нож кух. Шеф бытовой 18 см MASAHIRO 24371-IL

24371-IL

Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Бытовые
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Асимметричная

₽ 3 200.00



Нож кух. Шеф бытовой 18 см MASAHIRO 24371-LOG

24371-LOG

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 24xxx LOG
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Бытовые
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Асимметричная

₽ 3 200.00



Нож Шеф 18 см MASAHIRO 35942

35942

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro-Takeda
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 2 500.00

Нож кухонный Шеф 18 см Hattori HTU-1180

HTU-1180

Бренд: Hattori
Серия: Hattori HD
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Дерево пакка

₽ 26 000.00



Нож кухонный Шеф 21 см Hattori HTU-1210

HTU-1210

Длина клинка: 18 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61
Бренд: Hattori
Серия: Hattori HD
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 21 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 30 000.00



Нож кухонный Шеф 24 см Hattori HTU-1240

HTU-1240

Бренд: Hattori
Серия: Hattori HD
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 37 000.00



Нож кухонный Шеф 27 см Hattori HTU-1270

HTU-1270

Бренд: Hattori
Серия: Hattori HD
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 27 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 47 000.00



Нож кухонный Шеф 30 см Hattori HTU-1300

HTU-1300

Бренд: Hattori
Серия: Hattori HD
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 30 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 55 000.00



Нож кухонный Шеф 16 см KASUMI Ceramic 33016

33016

Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Fine Ceramic
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Керамика циркониевая
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Полипропилен
Длина клинка: 16 см.
Заточка: Двусторонняя

₽ 10 600.00



Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Hammer
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония



Нож кухонный Шеф "Hammer" 24 см 78024 78024

Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Полимерная
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 37 100.00



Нож "шеф" 18 см FKM-08 FKM-08

Бренд: Fujiwara Kitchen
Серия: Fujiwara FKM
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 8 300.00



Нож "шеф" 21 см FKM-09 FKM-09

Бренд: Fujiwara Kitchen
Серия: Fujiwara FKM
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 21 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 8 700.00



Нож "шеф" FUJIWARA 24 см FKM-10 FKM-10

Бренд: Fujiwara Kitchen
Серия: Fujiwara FKM
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 15 200.00



Нож кухонный Шеф 27 см FUJIWARA FKM-11 FKM-11

Бренд: Fujiwara Kitchen
Серия: Fujiwara FKM
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 27 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 800.00



Нож кухонный Шеф 30 см FUJIWARA FKM-12

FKM-12

Бренд: Fujiwara Kitchen
 Серия: Fujiwara FKM
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
 Тип ножа: Шеф
 Рукоять: Дерево пакка
 Длина клинка: 30 см.
 Заточка: Асимметричная
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 7 100.00



Нож кухонный Шеф 18 см FUJIWARA FKS-03

FKS-03

Бренд: Fujiwara Kitchen
 Серия: Fujiwara FKS
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
 Тип ножа: Шеф
 Рукоять: Дерево пакка
 Длина клинка: 18 см.
 Заточка: Асимметричная
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 9 900.00

Нож "шеф" 21 см с желобчатой линией лезвия FKS-04

FKS-04

Бренд: Fujiwara Kitchen
 Серия: Fujiwara FKS
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
 Тип ножа: Шеф
 Рукоять: Дерево пакка
 Длина клинка: 21 см.
 Заточка: Асимметричная
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 10 100.00



Нож "шеф" 24 см с желобчатой линией лезвия FKS-05

FKS-05

Бренд: Fujiwara Kitchen
 Серия: Fujiwara FKS
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
 Тип ножа: Шеф
 Рукоять: Дерево пакка
 Длина клинка: 24 см.
 Заточка: Асимметричная
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 11 200.00



Нож кухонный Шеф 27 см FUJIWARA FKS-06

FKS-06

Бренд: Fujiwara Kitchen
 Серия: Fujiwara FKS
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
 Тип ножа: Шеф
 Рукоять: Дерево пакка

₽ 7 550.00



Длина клинка: 27 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кухонный Шеф 30 см FUJIWARA FKS-07 FKS-07

Бренд: Fujiwara Kitchen
Серия: Fujiwara FKS
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 30 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 7 900.00



Нож кухонный Шеф 18 см Takamura Hocho TM-13/D TM-13/D

Бренд: Takamura
Серия: Takamura Hocho Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Древесно-слоистый пластик
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 24 000.00



Нож кухонный Шеф 21 см Takamura Hocho TM-12/D TM-12/D

Бренд: Takamura
Серия: Takamura Hocho Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Древесно-слоистый пластик
Длина клинка: 21 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 26 000.00



Нож кух. Шеф с чех.18 см Takamura Hocho TM-05/DT TM-05/DT

Бренд: Takamura
Серия: Takamura Hocho Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали
Тип ножа: Шеф
Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика
Рукоять: Древесно-слоистый пластик
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 35 800.00

Бренд: Takamura



Нож Шеф с чехлом 21 см Takamura Hocho TM-04/DT

TM-04/DT

Серия: Takamura Hocho Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали
Тип ножа: Шеф
Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика
Рукоять: Древесно-слоистый пластик
Длина клинка: 21 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 42 200.00



Нож Шеф с чехлом 24 см Takamura Hocho TM-03/DT

TM-03/DT

Бренд: Takamura
Серия: Takamura Hocho Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали
Тип ножа: Шеф
Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика
Рукоять: Древесно-слоистый пластик
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 64 400.00



Нож Шеф с чехлом 30 см Takamura Hocho TM-01/DT

TM-01/DT

Бренд: Takamura
Серия: Takamura Hocho Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали
Тип ножа: Шеф
Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика
Рукоять: Древесно-слоистый пластик
Длина клинка: 30 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 61 000.00



Нож кухонный Шеф 18 см Takamura Octagon TM-05/DO

TM-05/DO

Бренд: Takamura
Серия: Takamura Octagon Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 26 000.00



Бренд: Takamura
Серия: Takamura Octagon Damascus
Кратность: 1.00



Нож кухонный Шеф 21 см Takamura Otagon TM-04/DO

TM-04/DO

кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали
Тип ножа: Шеф
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 21 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63
₽ 28 000.00



Нож кух. Шеф с чех.18 см Takamura Blazen TM-05

TM-05

Бренд: Takamura
Серия: Takamura Blazen
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold
Тип ножа: Шеф
Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика
Рукоять: Древесно-слоистый пластик
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63
₽ 23 000.00



Нож кух. Шеф с чех.21 см Takamura Blazen TM-04

TM-04

Бренд: Takamura
Серия: Takamura Blazen
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold
Тип ножа: Шеф
Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика
Рукоять: Древесно-слоистый пластик
Длина клинка: 21 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63
₽ 25 000.00



Нож кух. Шеф с чех.24 см Takamura Blazen TM-03

TM-03

Бренд: Takamura
Серия: Takamura Blazen
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold
Тип ножа: Шеф
Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика
Рукоять: Древесно-слоистый пластик
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63
₽ 25 000.00



Бренд: Takamura
Серия: Takamura Blazen
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония



Нож кух.Шеф с чех.27 см Takamura Blazen TM-02

TM-02

Сталь: Порошковая сталь Super Gold

Тип ножа: Шеф

₽ 27 000.00

Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика

Рукоять: Древесно-слоистый пластик

Длина клинка: 27 см.

Заточка: Двусторонняя

Твердость лезвия (HRC): 63



Нож кух.Шеф с чех.30 см Takamura Blazen TM-01

TM-01

Бренд: Takamura

Серия: Takamura Blazen

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Порошковая сталь Super Gold

Тип ножа: Шеф

₽ 35 000.00

Комплек: Чехол из древесно-слоистого пластика

Рукоять: Древесно-слоистый пластик

Длина клинка: 30 см.

Заточка: Двусторонняя

Твердость лезвия (HRC): 63



Нож кухонный Шеф 27 см KASUMI 58027

58027

Бренд: Kasumi

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: VG-10

Тип ножа: Шеф

₽ 16 100.00

Рукоять: Искусственный мрамор

Длина клинка: 29 см.

Общая длина: 41,5 см.

Толщина обуха: 2 мм.

Заточка: Двусторонняя



Нож кухонный Шеф 18 см, Kasumi Diacross, арт. DC-700

DC-700

Бренд: Kasumi

Материал: Сталь 1.4116

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Рукоять: Нержавеющая сталь

₽ 7 600.00

Длина клинка: 180 мм

Общая длина: 305 мм

Заточка: Двусторонняя

Твердость лезвия (HRC): 56

Ножны: Нет

Слайсер для тонкой нарезки

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



Нож кухонный для нарезки 20см 20020/B

20020/B

Бренд: Kasumi

Серия: Kasumi Titanium

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием

₽ 11 400.00



Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки
 Рукоять: Полипропилен
 Длина клинка: 20 см.
 Заточка: Двусторонняя
 Твердость лезвия (HRc): 59-60



Нож кухонный для нарезки 20см
 20020/GR

20020/GR

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

₽ 11 400.00



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

₽ 32 800.00

Разделочные

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



Кухонный нож разделочный 200 мм/
 MASAHIRO 14961

14961

Бренд: Masahiro
 Серия: 149xx Masahiro-Kasumi
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: MBS-26
 Тип ножа: Разделочные
 Рукоять: Углепластик
 Длина клинка: 20 см.
 Заточка: Асимметричная
 Твердость лезвия (HRc): 58-59

₽ 8 400.00



Нож кухонный Flexble 20 см MASAHIRO 14962

14962

Бренд: Masahiro
 Серия: 149xx Masahiro-Kasumi
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: MBS-26
 Тип ножа: Разделочные
 Рукоять: Углепластик
 Длина клинка: 20 см.

₽ 12 300.00

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

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
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 20 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61



Нож разделочный 20 см 84020

84020

₽ 21 800.00

Универсальные

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



Нож универсальный 150 мм/ MASAHIRO 35845

35845

₽ 5 200.00

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



Нож кухонный 12,5 см MASAHIRO 40981

40981

₽ 1 817.00

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 409xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Универсальные
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 12,5 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кух. в под. уп.12 см MASAHIRO MSC 11006

11006

₽ 3 919.00

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro MSC Бестселлеры
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Универсальные
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 12 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Masahiro



Нож кухонный 12,5 см MASAHIRO Barbara 23906

23906

Серия: Masahiro Barbara
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионностойкая сталь
Тип ножа: Универсальные
Рукоять: Прорезиненный пластик
Длина клинка: 12,5 см.
Общая длина: 23 см.
Толщина обуха: 1 мм.
Заточка: Асимметричная

₽ 790.00



Нож кухонный унив.быт. 15 см MASAHIRO 24376-IL

24376-IL

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 24xxx IL
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Бытовые
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 15 см.
Заточка: Асимметричная

₽ 2 200.00



Нож для фруктов 150 мм MASAHIRO 24376-LOG

24376-LOG

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 24xxx LOG
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Бытовые
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 15 см.
Заточка: Асимметричная

₽ 2 200.00

Нож кухонный универсальный 12 см 22012/B

22012/B

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

₽ 8 200.00







Нож кухонный универ. 12 см KASUMI Ceramic 33012

33012

Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Fine Ceramic
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Керамика циркониевая
Тип ножа: Универсальные
Рукоять: Полипропилен
Длина клинка: 12 см.
Заточка: Двусторонняя

₽ 4 700.00



	<p>Нож кухонный универ.13 см Takamura Hocho TM-11/DT</p>	<p>TM-11/DT</p>	<p>Бренд: Takamura Серия: Takamura Hocho Damascus Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали Тип ножа: Универсальные Рукоять: Древесно-слоистый пластик Длина клинка: 13 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 63</p>	<p>₽ 21 200.00</p>
	<p>Нож для чистки овощей 15 см TM-10/DT</p>	<p>TM-10/DT</p>	<p>Бренд: Takamura Серия: Takamura Hocho Damascus Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали Тип ножа: Универсальные Рукоять: Древесно-слоистый пластик Длина клинка: 15 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 63</p>	<p>₽ 22 400.00</p>
	<p>Нож кух. унив. 13 см Takamura Octagon TM-11/DO</p>	<p>TM-11/DO</p>	<p>Бренд: Takamura Серия: Takamura Octagon Damascus Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали Тип ножа: Универсальные Рукоять: Дерево пакка Длина клинка: 13 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 63</p>	<p>₽ 20 000.00</p>
	<p>Нож кух. унив. 15 см Takamura Octagon TM-10/DO</p>	<p>TM-10/DO</p>	<p>Бренд: Takamura Серия: Takamura Octagon Damascus Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали Тип ножа: Универсальные Рукоять: Дерево пакка Длина клинка: 15 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 63</p>	<p>₽ 22 000.00</p>

Для заморозки и костей

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



Нож кухонный Шеф 24 см MASAHIRO 14042 14042

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 140xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Шеф для заморозки и костей
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Серрейторная
Твердость лезвия (HRC): 59-60



Нож кухонный 20,5 см Masahiro-Takeda 35948 35948

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro-Takeda
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Для заморозки и костей
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 20,5 см.
Заточка: Серрейторная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Для чистки овощей

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



Нож для чистки 90мм, MBS-26 14901 14901

Бренд: Masahiro
Серия: 149xx Masahiro-Kasumi
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Для чистки овощей
Рукоять: Углепластик
Длина клинка: 9 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож для чистки овощей 90мм/
MASAHIRO 35844 35844

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 35xxx Sankei
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионнотойкая сталь AUS-8
Тип ножа: Для чистки овощей
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 9 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 75xxx Sankei



Нож для чистки овощей 90мм/
MASAHIRO 35924

35924

Серия: masanirō 55xxx Zankei
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

₽ 4 600.00



Нож кухонный Суикакири 36 см
MASAHIRO 40961

40961

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 409xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Для арбуза Суикакири
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 36 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 7 060.00



Нож кухонный 6 см MASAHIRO 14000

14000

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 140xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Для чистки овощей
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 6 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 3 000.00



Нож кухонный 9 см MASAHIRO 14001

14001

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 140xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Для чистки овощей
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 9 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 4 000.00



Нож кухонный для чистки овощей 8 см
22008/B

22008/B

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

₽ 7 400.00

Твердость лезвия (HRC): 59-60



Нож кухонный 8 см Kasumi Titanium
22008/GR

22008/GR

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

₽ 7 400.00





Нож кух. для овощей 8 см KASUMI
Ceramic 33008

33008

Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Fine Ceramic
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Керамика циркониевая
Тип ножа: Для чистки овощей
Рукоять: Полипропилен
Длина клинка: 8 см.
Заточка: Двусторонняя

₽ 4 100.00

Сантоку (Японский шеф)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Японский нож Сантоку "SEKIRYU" SR100 16,5 см</p>	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
 <p>Нож Шеф (Сантоку) 180 мм/ MASAHIRO 14923</p>	14923	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Углепластик Длина клинка: 18 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 7 600.00
		Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00	



Нож кухонный Сантоку 17,5 см
MASAHIRO 14993

14993

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: MBS-26

Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)

Рукоять: Углепластик

Длина клинка: 17,5 см.

Заточка: Асимметричная

Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 9 100.00



Нож кух. Сантоку 17,5 см MASAHIRO Hi-
Tech 13623

13623

Бренд: Masahiro

Серия: Masahiro 136xx Hi-Tech

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: MBS-26

Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)

Рукоять: Нержавеющая сталь

Длина клинка: 17,5 см.

Заточка: Асимметричная

Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 750.00



Нож кухонный Сантоку 17,5 см
MASAHIRO 14023

14023

Бренд: Masahiro

Серия: Masahiro 140xx

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: MBS-26

Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)

Рукоять: Стабилизированная древесина

Длина клинка: 17,5 см.

Заточка: Асимметричная

Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 4 600.00



Нож кух. в под. уп. 16,5 см MASAHIRO
MSC 11001

11001

Бренд: Masahiro

Серия: Masahiro MSC Бестселлеры

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: MBS-26

Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)

Рукоять: Стабилизированная древесина

Длина клинка: 16,5 см.

Заточка: Асимметричная

Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 118.00



Нож кухонный Сантоку 14 см
MASAHIRO Barbara 23907

23907

Бренд: Masahiro

Серия: Masahiro Barbara

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Коррозионностойкая сталь

Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)

Рукоять: Прорезиненный пластик

Длина клинка: 14 см.

₽ 850.00

Общая длина: 25 см.
Толщина обуха: 1,5 мм.
Заточка: Асимметричная



Нож кухонный "Сантоку японский шеф"
16,5 см 35941

35941

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro-Takeda
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 16,5 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 2 400.00

Бренд: Hattori
Серия: Hattori HD
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 17 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

Нож кухонный Сантоку 17 см Hattori
HTU-2170

HTU-
2170

₽ 26 000.00



Нож кухонный Сантоку 18 см Hattori
HT/KN-03

HT/KN-03

Бренд: Hattori
Серия: Hattori KD
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Cowry-X с обкладками из дамасской стали
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)
Рукоять: Микарта
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63-67

₽ 53 570.00

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

Нож "Сантоку/Японский шеф" 13см
84013

84013

₽ 25 650.00



Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония





Японский шефский нож "Сантоку" 18 см
84018

84018

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

Р 11 600.00



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

Р 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

Р 16 700.00



Нож "Сантоку" японский шеф 18 см
FKM-07

FKM-07

Бренд: Fujiwara Kitchen
Серия: Fujiwara FKM
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Р 8 700.00



Нож "Сантоку" японский шеф 18 см
FKS-02

FKS-02

Бренд: Fujiwara Kitchen
Серия: Fujiwara FKS
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Асимметричная

Р 9 900.00

Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кух. Сантоку 16,5 см Takamura
Hocho TM-14/D

TM-14/D

Бренд: Takamura
Серия: Takamura Hocho Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в
обкладке дамасской стали
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)
Рукоять: Древесно-слоистый пластик
Длина клинка: 16,5 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 24 000.00



Нож кух. Сантоку с чех.16,5 см
Takamura TM-06/DT

TM-
06/DT

Бренд: Takamura
Серия: Takamura Hocho Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в
обкладке дамасской стали
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)
Комплек: Чехол из древесно-слоистого
пластика
Рукоять: Древесно-слоистый пластик
Длина клинка: 16,5 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 35 200.00



Нож кух. Сантоку 16,5 см Takamura
Octagon TM-06/DO

TM-
06/DO

Бренд: Takamura
Серия: Takamura Octagon Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в
обкладке дамасской стали
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 16,5 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 26 000.00





Нож кух.Сантоку 16,5 см Takamura
Blazen TM-06

TM-06



Бренд: Takamura
Серия: Takamura Blazen
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)
Рукоять: Древесно-слоистый пластик
Длина клинка: 16,5 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 20 000.00

Цайдао (Китайский шеф)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	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

Обвалочные

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость	
	Кухонный нож обвалочный 160 мм/ MASAHIRO 14971	14971	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Обвалочные Рукоять: Углепластик Длина клинка: 16 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59	₽ 6 300.00
	Нож кухонный Flexble 16 см MASAHIRO 14972	14972	Бренд: Masahiro Серия: 149xx Masahiro-Kasumi Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: MBS-26 Тип ножа: Обвалочные Рукоять: Углепластик Длина клинка: 16 см. Заточка: Асимметричная	₽ 7 500.00

Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кухонный 16 см MASAHIRO 14072

14072

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 140xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Обвалочные
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 16 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 6 400.00

Для нарезки хлеба

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



Нож кухонный 24 см MASAHIRO 14951

14951

Бренд: Masahiro
Серия: 149xx Masahiro-Kasumi
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Для нарезки хлеба
Рукоять: Углепластик
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Серрейторная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 900.00

Нож для хлеба 210 мм 35846

35846

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

₽ 4 800.00






Нож кухонный 21 см Masahiro Sankei 35926

35926



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

₽ 4 800.00

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro Barbara

	<p>Нож кухонный 19,5 см MASAHIRO Barbara 23908</p>	<p>23908</p>	<p>Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь Тип ножа: Для нарезки хлеба Рукоять: Прорезиненный пластик Длина клинка: 19,5 см. Общая длина: 31,5 см. Толщина обуха: 1 мм. Заточка: Серрейторная</p>	<p>₽ 1 400.00</p>
	<p>Нож кухонный для хлеба 35947</p>	<p>35947</p>	<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro-Takeda Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Для нарезки хлеба Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 20 см. Заточка: Серрейторная Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	<p>₽ 2 400.00</p>
	<p>Нож для хлеба 25 см 86025</p>	<p>86025</p>	<p>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</p>	<p>₽ 23 700.00</p>

Овощные (Петти)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	<p>Нож кухонный Петти 10,5 см Hattori HTU-5100</p>	<p>Бренд: Hattori Серия: Hattori HD Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя) Тип ножа: Овощные (Петти) Рукоять: Дерево пакка Длина клинка: 10,5 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61</p>	<p>₽ 18 000.00</p>
		<p>Бренд: Hattori Серия: Hattori HD Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония</p>	



Нож кухонный Петти 13,5 см Hattori
HTU-5130

HTU-
5130

Страна производства: Япония

Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали
(62 слоя)

₽ 20 000.00

Тип ножа: Овощные (Петти)

Рукоять: Дерево пакка

Длина клинка: 13,5 см.

Заточка: Двусторонняя

Твердость лезвия (HRC): 60-61



Нож кух.овощной Петти 12 см Fujiwara
FKM-01

FKM-01

Бренд: Fujiwara Kitchen

Серия: Fujiwara FKM

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Молибден-ванадиевая сталь

₽ 5 170.00

Тип ножа: Овощные (Петти)

Рукоять: Дерево пакка

Длина клинка: 12 см.

Заточка: Асимметричная

Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кух.овощной Петти 15 см Fujiwara
FKM-02

FKM-02

Бренд: Fujiwara Kitchen

Серия: Fujiwara FKM

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Молибден-ванадиевая сталь

₽ 5 450.00

Тип ножа: Овощные (Петти)

Рукоять: Дерево пакка

Длина клинка: 15 см.

Заточка: Асимметричная

Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кухонный Петти 15 см FUJIWARA
FKS-01

FKS-01

Бренд: Fujiwara Kitchen

Серия: Fujiwara FKS

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Молибден-ванадиевая сталь

₽ 7 200.00

Тип ножа: Овощные (Петти)

Рукоять: Дерево пакка

Длина клинка: 15 см.

Заточка: Асимметричная

Твердость лезвия (HRC): 58-59

Универсальный обвалочный (Гарасуки)

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



Нож кухонный Гарасуки 18 см
MASAHIRO 13024

13024

Бренд: Masahiro

Серия: Masahiro 130xx

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Высокоуглеродистая сталь

₽ 14 398.00

Тип ножа: Универсальный обвалочный
(Гарасуки)

Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 62-63

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 140xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: MBS-26
Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 15 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 4 700.00

Бренд: Hattori
Серия: Hattori HD
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя)
Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 15 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 30 300.00




Бренд: Fujiwara Kitchen
Серия: Fujiwara FKM
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)
Рукоять: Дерево пакка
Длина клинка: 14,5 см.
Заточка: Асимметричная
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 10 100.00

Бренд: Takamura
Серия: Takamura Nocho Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали
Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки)
Рукоять: Древесно-слоистый пластик
Длина клинка: 15 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 63

₽ 39 800.00

Риодеба (деба с двуст. заточкой)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож кух. Риодеба 12 см FUJIWARA FKM-03</p>	FKM-03	<p>Бренд: Fujiwara Kitchen Серия: Fujiwara FKM Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Риодеба (деба с двуст. заточкой) Рукоять: Дерево пакка Длина клинка: 12 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 5 500.00
 <p>Нож кух. Риодеба 21 см Takamura Nocho TM-08/DT</p>	TM-08/DT	<p>Бренд: Takamura Серия: Takamura Nocho Damascus Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Порошковая сталь Super Gold в обкладке дамасской стали Тип ножа: Риодеба (деба с двуст. заточкой) Рукоять: Древесно-слоистый пластик Длина клинка: 21 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 63</p>	₽ 62 000.00
 <p>Нож кухонный Риодеба 24 см Hattori HTU-4240</p>	HTU-4240	<p>Бренд: Hattori Серия: Hattori HD Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали (62 слоя) Тип ножа: Риодеба (деба с двуст. заточкой) Рукоять: Дерево пакка Длина клинка: 24 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61</p>	₽ 62 000.00

Топорики

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
Бытовые			
		<p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 24xxx IL Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония</p>	



Нож кухонный унив.быт. 15 см MASAHIRO 24376-IL

24376-IL

Сталь: MBS-26

₽ 2 200.00

Тип ножа: Бытовые

Рукоять: Стабилизированная древесина

Длина клинка: 15 см.

Заточка: Асимметричная



Нож кух. Шеф бытовой 18 см MASAHIRO 24371-IL

24371-IL

Бренд: Masahiro

Серия: Masahiro 24xxx IL

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: MBS-26

₽ 3 200.00

Тип ножа: Бытовые

Рукоять: Стабилизированная древесина

Длина клинка: 18 см.

Заточка: Асимметричная



Нож для фруктов 150 мм MASAHIRO 24376-LOG

24376-LOG

Бренд: Masahiro

Серия: Masahiro 24xxx LOG

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: MBS-26

₽ 2 200.00

Тип ножа: Бытовые

Рукоять: Стабилизированная древесина

Длина клинка: 15 см.

Заточка: Асимметричная



Нож кух. Шеф бытовой 18 см MASAHIRO 24371-LOG

24371-LOG

Бренд: Masahiro

Серия: Masahiro 24xxx LOG

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: MBS-26

₽ 3 200.00

Тип ножа: Бытовые

Рукоять: Стабилизированная древесина

Длина клинка: 18 см.

Заточка: Асимметричная



Нож кухонный Cooking Duet 15 см SK-KD/0001S

SK-KD/0001S

Бренд: Satake Line

Серия: Satake Line SK

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Коррозионностойкая сталь

₽ 1 120.00

Тип ножа: Бытовые

Рукоять: Полимерная

Длина клинка: 15 см.

Заточка: Двусторонняя



Бренд: Satake Line

Серия: Satake Line SK

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония



Нож кух. Marie 17 см Satake Line SK-M25P

SK-M25P

Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионностойкая сталь
Тип ножа: Бытовые
Рукоять: Полимерная
Длина клинка: 17 см.
Заточка: Двусторонняя

₽ 1 100.00



Нож кух. Marie 17 см Satake Line SK-M25B

SK-M25B

Бренд: Satake Line
Серия: Satake Line SK
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионностойкая сталь
Тип ножа: Бытовые
Рукоять: Полимерная
Длина клинка: 17 см.
Заточка: Двусторонняя

₽ 1 190.00

Бренд: Satake Line
Серия: Satake Line SK
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионностойкая сталь
Тип ножа: Бытовые
Рукоять: Полимерная
Длина клинка: 17 см.
Заточка: Двусторонняя

Нож Cooking Duet 17 см Satake Line SK-KD/0001

SK-KD/0001

₽ 1 280.00

Бренд: Satake Line
Серия: Satake Line SK
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионностойкая сталь
Тип ножа: Бытовые
Рукоять: Полимерная
Длина клинка: 16 см.
Заточка: Двусторонняя

Нож кухонный Cooking Duet 16 см SK-KD/0002

SK-KD/0002

₽ 1 280.00

Бренд: Satake Line
Серия: Satake Line SK
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионностойкая сталь
Тип ножа: Бытовые
Рукоять: Полимерная
Длина клинка: 16 см.
Заточка: Двусторонняя

Нож Cooking Duet 16 см Satake Line SK-BP/0010

SK-BP/0010

₽ 1 900.00