Сформирован: 09:01 31.10.2026

Ножи в западном стиле по типу

Шеф

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Кухонный нож Шеф 180 мм/ MASAHIRO 14910	14910	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	₽ 7 600.00
 Кухонный нож Шеф 210 мм 14911	14911	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	₽ 8 700.00
 Нож Шеф 240 мм, 14912	14912	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	₽ 9 100.00
 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.	₽ 9 000.00

			Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	
	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 Рукоять: Углепластик Длина клинка: 27 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 12 000.00
	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	₽ 6 750.00

			Тип ножа: Шеф Рукоять: Нержавеющая сталь Длина клинка: 18 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	
	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	₽ 7 210.00

	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	₽ 7 578.00
	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	₽ 4 900.00
	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	₽ 7 500.00
	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	₽ 8 200.00
	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.	₽ 6 000.00

			Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 59-60	
	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: Коррозионностойкая сталь Тип ножа: Шеф Рукоять: Прорезиненный пластик Длина клинка: 18 см. Общая длина: 30 см. Толщина обуха: 1 мм. Заточка: Асимметричная	₽ 1 040.00
	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 Тип ножа: Бытовые Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 18 см. Заточка: Асимметричная	₽ 3 200.00
			Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 24xxx LOG Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония	

	Нож кух. Шеф бытовой 18 см MASAHIRO 24371-LOG	24371-LOG	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 Длина клинка: 18 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 60-61	₽ 26 000.00
	Нож кухонный Шеф 21 см Hattori HTU-1210	HTU-1210	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
	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 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	₽ 8 300.00

			Длина клинка: 18 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	
	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
			Бренд: Fujiwara Kitchen Серия: Fujiwara FKS Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония	

	Нож кухонный Шеф 18 см FUJIWARA FKS-03	FKS-03	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 Длина клинка: 27 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 7 550.00
	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
			Бренд: Takamura	

	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
	Нож Шеф с чехлом 21 см Takamura Hocho TM-04/DT	TM-04/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: 21 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 63	₽ 42 200.00
			Бренд: Takamura Серия: Takamura Hocho Damascus Кратность: 1.00	

	Нож Шеф с чехлом 24 см Takamura Hocho TM-03/DT	TM-03/DT	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
	Нож кухонный Шеф 21 см Takamura Octagon TM-04/DO	TM-04/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: 21 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 63	₽ 28 000.00
			Бренд: Takamura Серия: Takamura Blazen Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Порошковая сталь Super Gold	

	Нож кух. Шеф с чех.18 см Takamura Blazen TM-05	TM-05	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
	Нож кух.Шеф с чех.27 см Takamura Blazen TM-02	TM-02	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: 27 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 63	₽ 27 000.00
	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 Комплек: Чехол из древесно-слоистого	₽ 35 000.00

			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 Рукоять: Искусственный мрамор Длина клинка: 29 см. Общая длина: 41,5 см. Толщина обуха: 2 мм. Заточка: Двусторонняя	₽ 16 100.00
	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 Длина клинка: 180 мм Общая длина: 305 мм Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 56 Ножны: Нет	₽ 7 600.00

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 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 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.	₽ 11 400.00

			Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 59-60	
	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. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 12 300.00
	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 Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 20 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 60-61	₽ 21 800.00

Универсальные

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Нож универсальный 150 мм/ MASAHIRO 35845	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 древесина Длина клинка: 15 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 5 200.00
 Нож кухонный 12,5 см MASAHIRO 40981	40981	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	₽ 1 817.00
 Нож кух. в под. уп.12 см MASAHIRO MSC 11006	11006	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	₽ 3 919.00
 Нож кухонный 12,5 см MASAHIRO Barbara 23906	23906	Бренд: Masahiro 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
		Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 24xxx IL Кратность: 1.00	

	Нож кухонный унив.быт. 15 см MASAHIRO 24376-IL	24376-IL	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
	Нож кухонный универ.13 см Takamura Hocho TM-11/DT	TM-11/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: Универсальные Рукоять: Древесно-слоистый пластик Длина клинка: 13 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 63	₽ 21 200.00
			Бренд: Takamura Серия: Takamura Hocho Damascus	

	Нож для чистки овощей 15 см TM-10/DT	TM-10/DT	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	₽ 22 400.00
	Нож кух. унив. 13 см Takamura Octagon TM-11/DO	TM-11/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: Универсальные Рукоять: Дерево пакка Длина клинка: 13 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 63	₽ 20 000.00
	Нож кух. унив. 15 см Takamura Octagon TM-10/DO	TM-10/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: Универсальные Рукоять: Дерево пакка Длина клинка: 15 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 63	₽ 22 000.00

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	₽ 5 550.00
			Бренд: Masahiro Серия: Masahiro-Takeda Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония	

	Нож кухонный 20,5 см Masahiro-Takeda 35948	35948	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	₽ 2 400.00

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	₽ 4 400.00
	Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35844	35844	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая 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
	Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35924	35924	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая 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	₽ 7 060.00

			Длина клинка: 36 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	
	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 Твердость лезвия (HRc): 59-60	₽ 7 400.00
	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
			Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Fine Ceramic Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония	

	Нож кух. для овощей 8 см KASUMI Ceramic 33008	33008	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
	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
	Нож Шеф (Сантоку) 180 мм/ MASAHIRO 14923	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
	Нож кухонный Сантоку 17,5 см MASAHIRO 14993	14993	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: 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)	₽ 6 750.00

			Рукоять: Нержавеющая сталь Длина клинка: 17,5 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	
	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. Общая длина: 25 см. Толщина обуха: 1,5 мм. Заточка: Асимметричная	₽ 850.00
	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	

	Нож кухонный Сантоку 17 см Hattori HTU-2170	HTU-2170	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	₽ 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
	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	₽ 25 650.00
	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	₽ 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	₽ 11 700.00

			Длина клинка: 18 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 59-60	
	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	₽ 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	₽ 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 Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 9 900.00
	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
			Бренд: Takamura	

	Нож кух. Сантоку 16,5 см Takamura Octagon TM-06/DO	TM-06/DO	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 Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 7 500.00
	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
			Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 35xxx Sankei Кратность: 1.00	

	Нож для хлеба 210 мм 35846	35846	Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Корозионностойкая 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: Корозионностойкая 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
	Нож кухонный 19,5 см MASAHIRO Barbara 23908	23908	Бренд: Masahiro Серия: Masahiro Barbara 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	₽ 1 400.00
	Нож кухонный для хлеба 35947	35947	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	₽ 2 400.00
	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	₽ 23 700.00

Длина клинка: 25 см.

Заточка: Серрейторная

Твердость лезвия (HRc): 60-61

Овощные (Петти)

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Нож кухонный Петти 10,5 см Hattori HTU-5100	HTU-5100	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	₽ 18 000.00
 Нож кухонный Петти 13,5 см Hattori HTU-5130	HTU-5130	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: 13,5 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 60-61	₽ 20 000.00
 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 Тип ножа: Овощные (Петти) Рукоять: Дерево пакка Длина клинка: 12 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 5 170.00
 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 Тип ножа: Овощные (Петти) Рукоять: Дерево пакка Длина клинка: 15 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 5 450.00

	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 Тип ножа: Овощные (Петти) Рукоять: Дерево пакка Длина клинка: 15 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 58-59	₽ 7 200.00

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 Тип ножа: Универсальный обвалочный (Гарасуки) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 18 см. Заточка: Асимметричная Твердость лезвия (HRc): 62-63	₽ 14 398.00
	Нож кухонный Гарасуки 15 см MASAHIRO 14008	14008	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
	Нож кухонный Гарасуки 15 см Hattori HTU-4150	HTU-4150	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	₽ 30 300.00

			Твердость лезвия (HRc): 60-61	
	Нож кух. Гарасуки 14,5 см Fujiwara FKM-04	FKM-04	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
	Нож кух. Гарасуки 15 см Takamura Hocho TM-09/DT	TM-09/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: 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
	Нож кух. Риодеба 12 см FUJIWARA FKM-03	FKM-03	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	₽ 5 500.00
	Нож кух. Риодеба 21 см Takamura Hocho TM-08/DT	TM-08/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: Риодеба (деба с двуст. заточкой) Рукоять: Древесно-слоистый пластик Длина клинка: 21 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRc): 63	₽ 62 000.00

	Нож кухонный Риодеба 24 см Hattori HTU-4240	HTU-4240	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	₽ 62 000.00

Топорики

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость

Бытовые

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
	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 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 Тип ножа: Бытовые Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 18 см. Заточка: Асимметричная	₽ 3 200.00
	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	₽ 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 Тип ножа: Бытовые Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 18 см. Заточка: Асимметричная	₽ 3 200.00
	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 Тип ножа: Бытовые Рукоять: Полимерная Длина клинка: 15 см. Заточка: Двусторонняя	₽ 1 120.00
	Нож кух. Marie 17 см Satake Line SK-M25P	SK-M25P	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	₽ 1 100.00
	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	

	Нож Cooking Duet 17 см Satake Line SK-KD/0001	SK-KD/0001	Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь Тип ножа: Бытовые Рукоять: Полимерная Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя	₽ 1 280.00
	Нож кухонный Cooking Duet 16 см SK-KD/0002	SK-KD/0002	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	₽ 1 280.00
	Нож Cooking Duet 16 см Satake Line SK-BP/0010	SK-BP/0010	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	₽ 1 900.00