





## Ножи в западном стиле

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35844</p>	35844	<p>Бренд: Masahiro            Серия: Masahiro 35xxx Sankei            Кратность: 1.00            Страна бренда: Япония            Страна производства: Япония            Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8            Тип ножа: Для чистки овощей            Рукоять: Стабилизированная древесина            Длина клинка: 9 см.            Заточка: Асимметричная            Твердость лезвия (HRC): 58-59</p>	₽ 3 700.00
 <p>Нож универсальный 150 мм/ MASAHIRO 35845</p>	35845	<p>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</p>	₽ 5 200.00
 <p>Нож для хлеба 210 мм 35846</p>	35846	<p>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</p>	₽ 4 800.00
 <p>Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35924</p>	35924	<p>Бренд: Masahiro            Серия: Masahiro 35xxx Sankei            Кратность: 1.00            Страна бренда: Япония            Страна производства: Япония            Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8            Тип ножа: Для чистки овощей            Рукоять: Стабилизированная</p>	₽ 4 600.00



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






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

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 Нож разделочный 20 см 84020	84020	<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: Разделочные Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 20 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61</p>	₽ 21 800.00
 Нож "Сантоку/Японский шеф" 13см 84013	84013	<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: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 13 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61</p>	₽ 25 650.00
 Японский шефский нож "Сантоку" 18 см 84018	84018	<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: Сантоку (Японский шеф) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 18 см</p>	₽ 11 600.00

длина клинка: 20 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 60-61

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






Нож для хлеба 25 см 86025

86025

₽ 23 700.00

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож кухонный для чистки овощей 8 см 22008/B</p>	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
 <p>Нож кухонный 8 см Kasumi Titanium 22008/GR</p>	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
 <p>Нож кухонный универсальный 12 см 22012/B</p>	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	₽ 8 200.00

	<p>Нож кухонный для нарезки 20см 20020/B</p>	<p>20020/B</p>	<p>Твердость лезвия (HRC): 59-60</p> <p>Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Titanium Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки Рукоять: Полипропилен Длина клинка: 20 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60</p>	<p>₽ 11 400.00</p>
	<p>Нож кухонный для нарезки 20см 20020/GR</p>	<p>20020/GR</p>	<p>Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Titanium Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь с титановым покрытием Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки Рукоять: Полипропилен Длина клинка: 20 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60</p>	<p>₽ 11 400.00</p>
	<p>Нож кухонный "Японский шеф Сантоку" 18 см</p>	<p>22018/B</p>	<p>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</p>	<p>₽ 11 700.00</p>
	<p>Нож кух. Сантоку 18 см KASUMI Titanium 22018/GR</p>	<p>22018/GR</p>	<p>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</p>	<p>₽ 16 700.00</p>

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



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



Нож кухонный для нарезки 24см 96024 96024

Бренд: Kasumi  
Серия: Kasumi Damascus Masterpiece  
Кратность: 1.00  
Страна бренда: Япония  
Страна производства: Япония  
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали **₽ 32 800.00**  
Тип ножа: Слайсер для тонкой нарезки  
Рукоять: Микарта  
Длина клинка: 24 см.  
Заточка: Двусторонняя  
Твердость лезвия (HRC): 60-61

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

Наименование	Артикул	Характеристики	Стоимость
 <p>Нож кухонный Шеф "Hammer" 24 см 78024</p>	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	<b>₽ 37 100.00</b>
 <p>Нож топорик 17 см 74017</p>	74017	Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Hammer Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Полимерная Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61	<b>₽ 18 900.00</b>