





Ножи

Специальное предложение !

| 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>Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см</p> | SR200 | <p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p> | ₽ 1 200.00 |
|  <p>Японский нож Сантоку "SEKIRYU" SR100 16,5 см</p> | SR100 | <p>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</p> | ₽ 900.00 |
|  <p>Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U</p> | SR180/U | <p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см.</p> | ₽ 3 150.00 |

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

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) **₽ 4 000.00**
Комплек: Сантоку, Накири
Рукоять: Магнолия
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59









Набор японских ножей SR600

SR600


Традиционные японские ножи

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

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

| | | | | |
|--|---|----------------|--|--------------------|
|  | <p>Японский нож Янаги для Сашими KN240/Y 24см</p> | <p>KN240/Y</p> | <p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p> | <p>₽ 5 900.00</p> |
|  | <p>Японский нож Янаги для Сашими KN270/Y 27см</p> | <p>KN270/Y</p> | <p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p> | <p>₽ 11 300.00</p> |
|  | <p>Японский нож Янаги для Сашими KN300/Y</p> | <p>KN300/Y</p> | <p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 30 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p> | <p>₽ 15 000.00</p> |

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

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

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)

Тип ножа: Деба (для разделки)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 16,5 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)

Тип ножа: Деба (для разделки)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 18 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)

Тип ножа: Деба (для разделки)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 15 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

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

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)

Тип ножа: Накири

Рукоять: Магнолия

Японский нож Деба SR165/D 16,5см SR165/D ¥ 6 800.00

Японский нож Деба SR165/D 16,5см

SR165/D

Японский нож Деба SR180/D 18см SR180/D

SR180/D

Японский нож Деба "SEKIRYU" 15 см SR300 SR300

SR300

Японский нож Gyutou "SEKIRYU" 18 см SR900 SR900

SR900

Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см SR200

SR200

¥ 1 200.00





Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см SR200

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
Тип ножа: Накири (для овощей)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 17 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₹ 1 200.00



Японский нож Сантоку "SEKIRYU" SR100 16,5 см SR100

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
Тип ножа: Сантоку (Японский шеф)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 16,5 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₹ 900.00



Японский нож Янаги для Сашими SR240/S 24см SR240/S

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

₹ 4 050.00



Японский нож Янаги для Сашими SR270/S 27см SR270/S

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

₹ 6 200.00



Японский нож Янаги для Сашими SR300/S 30см SR300/S

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

₹ 5 650.00

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2



Нож китайский шеф "SEKIRYU" SR510

SR510

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



Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U

SR180/U

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

₽ 3 150.00

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

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX165/D

SRX165/D

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRX
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
 Тип ножа: Деба (для разделки)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 16,5 см.
 Толщина обуха: 5 мм.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 800.00

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRX
 Кратность: 1.00
 Страна бренда: Япония



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D

SRX180/D

Страна оренда: Япония
 Страна производства: Япония
 Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
 Тип ножа: Деба (для разделки)
 Рукоять: Магнолия
 Длина клинка: 18 см.
 Толщина обуха: 5 мм.
 Заточка: Односторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 7 400.00



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX270/S

SRX270/S

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

₽ 6 200.00



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRX300/S

SRX300/S

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

₽ 7 500.00

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

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D

SRM150/D

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

₽ 3 400.00

Бренд: Sekiryu
 Серия: Sekiryu SRM



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/D

SRM180/D

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



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/S

SRM240/S

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



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/S

SRM270/S

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



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM300/S

SRM300/S

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

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

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|--------------|---------|--|-----------|
| | | Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu SRM/M | |



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/DM

SRM150/DM

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

₽ 3 400.00



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/DM

SRM180/DM

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

₽ 4 100.00



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM

SRM240/SM

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

₽ 5 400.00



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/SM

SRM270/SM

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

₽ 8 193.60



Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM/M
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU"
SRM300/SM

SRM300/SM

Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
(6A)

₽ 10 500.00

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)




Рукоять: Магнолия






Длина клинка: 30 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59




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

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

| | | | | |
|---|---|--------------|--|-------------------|
|  | <p>Нож кухонный "Дэба" для разделки рыбы 18 см 11107</p> | <p>11107</p> | <p>Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Дэба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p> | <p>₽ 4 820.00</p> |
|  | <p>Нож кухонный "Янагиба" для суши сасими 21 см 11112</p> | <p>11112</p> | <p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Янагиба (для суши и сасими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 21 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p> | <p>₽ 5 600.00</p> |
|  | <p>Нож кухонный "Янагиба" 24 см(лев.ст.заточка) 11163</p> | <p>11163</p> | <p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Янагиба (для суши и сасими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p> | <p>₽ 6 300.00</p> |
|  | <p>Нож кухонный Усуба 18 см MASAHIRO 11132</p> | <p>11132</p> | <p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Усуба (для овощей) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p> | <p>₽ 4 000.00</p> |
|  | <p>Нож кухонный Удонкири 24 см MASAHIRO 11135</p> | <p>11135</p> | <p>Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 111xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 Тип ножа: Удонкири (топорик для лапши) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см.</p> | <p>₽ 5 400.00</p> |

длина клинка: 24 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 59-61

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

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---------|--|-------------|
|  | 10604 | Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 106xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Кодеба (для мелкой разделки) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 13,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60 | Р 13 990.00 |
|  | 10613 | Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 106xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60 | Р 18 400.00 |
|  | 10664 | Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 106xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 27 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60 | Р 13 000.00 |

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

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|--------------|---------|---|-----------|
| | | Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 162xx Кратность: 1.00 | |




Нож кухонный "Такохики" 30 см 16231 16231



Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Ки Гами (желтая бумага) ₽ 8 050.00
Тип ножа: Такохики (для морепродуктов)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 30 см.
Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-61

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





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

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

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---------|--|-------------|
|  <p>Нож кухонный Янагиба 24 см KASUMI Damascus 95024</p> | 95024 | Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Masterpiece Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Микарта Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61 | ₽ 22 900.00 |
|  <p>Нож-топорик для овощей "Накири" 17см 94017</p> | 94017 | Бренд: Kasumi Серия: Kasumi Damascus Masterpiece Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали Тип ножа: Накири (для овощей) Рукоять: Микарта Длина клинка: 17 см. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61 | ₽ 24 600.00 |

Ножи в западном стиле

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

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|--|---------|---|------------|
|  Нож для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35844 | 35844 | 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 | ₽ 3 700.00 |
|  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 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 для чистки овощей 90мм/ MASAHIRO 35924 | 35924 | 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 | ₽ 4 600.00 |






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

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. Заточка: Двусторонняя Твердость лезвия (HRC): 60-61</p> | ₽ 11 600.00 |
| | | Бренд: Kasumi | | |






Нож для хлеба 25 см 86025

86025

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

₽ 23 700.00

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

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

Бренд: Kasumi
 Серия: Kasumi Titanium



Нож кухонный для нарезки 20см
20020/B

20020/B

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.
 Заточка: Двусторонняя
 Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 11 400.00



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

₽ 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

₽ 16 700.00

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

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

| | | | |
|------------------------------------|--|--|--|
| Бренд: Kasumi | | | |
| Серия: Kasumi Damascus Masterpiece | | | |
| Кратность: 1.00 | | | |
| Страна бренда: Япония | | | |





Нож кухонный для нарезки 24см 96024 96024

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 | ₽ 37 100.00 |
|  <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 | ₽ 18 900.00 |

Традиционные японские ножи по типу

Янагиба (для суши и сашими)

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---------|--|-------------------|
|  <p>Японский нож Янаги для Сашими KN240/Y 24см</p> | KN240/Y | Бренд: Seki-Kanepou Серия: Seki-Kanepou Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 24 см. Заточка: Односторонняя | ₽ 5 900.00 |

Твердость лезвия (HRC): 59-61

Бренд: Seki-Kanenobu

Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 27 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-61

Бренд: Seki-Kanenobu

Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага)

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 30 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 59-61

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 24 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)

Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)

Рукоять: Магнолия

Длина клинка: 27 см.

Заточка: Односторонняя

Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Sekiryu

Серия: Sekiryu 420J2

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония



Японский нож Янаги для Сашими KN270/Y
27см

KN270/Y

₽ 11 300.00



Японский нож Янаги для Сашими KN300/Y

KN300/Y

₽ 15 000.00



Японский нож Янаги для Сашими SR240/S
24см

SR240/S

₽ 4 050.00



Японский нож Янаги для Сашими SR270/S
27см

SR270/S

₽ 6 200.00



Японский нож Янаги для Сашими SR300/S

SR300/S

₽ 7 500.00



Японский нож Янаги для Сашими SR300/S
30см

SR300/S

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 30 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 5 650.00

Японский нож Янаги для Сашими
"SEKIRYU" SRX270/S

SRX270/S

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

₽ 6 200.00



Японский нож Янаги для Сашими
"SEKIRYU" SRX300/S

SRX300/S

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

₽ 7 500.00



Японский нож Янаги для Сашими
"SEKIRYU" SRM240/S

SRM240/S

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

₽ 5 400.00



Японский нож Янаги для Сашими
"SEKIRYU" SRM270/S

SRM270/S

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

₽ 8 193.60





Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM300/S

SRM300/S

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



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM240/SM

SRM240/SM

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



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM270/SM

SRM270/SM

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



Японский нож Янаги для Сашими "SEKIRYU" SRM300/SM

SRM300/SM

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRM/М
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь (6A) **₽ 10 500.00**
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 30 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кухонный "Янагиба" для суши сасими 21 см 11112

11112

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 111xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 **₽ 5 600.00**
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)



тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 21 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59



Нож кухонный "Янагиба" 24 см(лев.ст.заточка) 11163

11163

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 111xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 300.00

Нож кухонный "Янагиба" для суши 24 см 10613

10613

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 106xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 18 400.00



Нож кухонный для сасими 27 см для левши 10664

10664

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 106xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Молибден-ванадиевая сталь
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 27 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 59-60

₽ 13 000.00








Нож кухонный Янагиба 24 см KASUMI Damascus 95024

95024

Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Damascus Masterpiece
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали
Тип ножа: Янагиба (для суши и сашими)
Рукоять: Микарта
Длина клинка: 24 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 22 900.00

Деба (для разделки)

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость | |
|---|-----------------------------------|----------------|--|-------------|
|  | Японский нож Деба KN150/D 15 см | KN150/D | <p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p> | ¥ 9 000.00 |
|  | Японский нож Деба KN165/D 16,5 см | KN165/D | <p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 16,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p> | ¥ 10 000.00 |
|  | Японский нож Деба KN180/D 18 см | KN180/D | <p>Бренд: Seki-Kanenobu Серия: Seki-Kanenobu Ки Гами Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Высокоуглеродистая сталь Ки Гами (желтая бумага) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 18 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-61</p> | ¥ 12 000.00 |
|  | Японский нож Деба SR150/D 15 см | SR150/D | <p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Нержавеющая сталь (420J2) Тип ножа: Деба (для разделки) Рукоять: Магнолия Длина клинка: 15 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 58-59</p> | ¥ 6 000.00 |
|  | | | <p>Бренд: Sekiryu Серия: Sekiryu 420J2 Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония</p> | |



Японский нож Деба SR165/D 16,5см

SR165/D

Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
Тип ножа: Деба (для разделки)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 16,5 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 800.00



Японский нож Деба SR180/D 18см

SR180/D

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

₽ 7 600.00



Японский нож Деба "SEKIRYU" 15 см
SR300

SR300

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
Тип ножа: Деба (для разделки)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 15 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 2 111.00



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX165/D

SRX165/D

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRX
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
Тип ножа: Деба (для разделки)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 16,5 см.
Толщина обуха: 5 мм.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 6 800.00



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRX180/D

SRX180/D

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu SRX
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
Тип ножа: Деба (для разделки)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 18 см.
Толщина обуха: 5 мм.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 7 400.00

Бренд: Sekiryu



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/D SRM150/D

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/D SRM180/D

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM150/DM SRM150/DM

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



Японский нож Деба "SEKIRYU" SRM180/DM SRM180/DM

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

Нож кухонный Аджикири 10,5 см MASAHIRO 11146 11146

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 111xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8 **₽ 2 600.00**
Тип ножа: Аджикири (для мелкой рыбы)
Рукоять: Магнолия



Нож кухонный Деба 15 см MASAHIRO 11105

11105

Длина клинка: 10,5 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 111xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8
Тип ножа: Деба (для разделки)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 15 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 3 990.00



Нож кухонный Деба 16,5 см MASAHIRO 11106

11106

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 111xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8
Тип ножа: Деба (для разделки)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 16,5 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 4 600.00



Нож кухонный "Деба" для разделки рыбы 18 см 11107

11107

Бренд: Masahiro
Серия: Masahiro 111xx
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Коррозионностойкая сталь AUS-8
Тип ножа: Деба (для разделки)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 18 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 4 820.00

Накири (для овощей)

Наименование

Артикул

Характеристики

Стоимость



Японский нож Накири "SEKIRYU" SR200 16,5 см

SR200

Бренд: Sekiryu
Серия: Sekiryu 420J2
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Нержавеющая сталь (420J2)
Тип ножа: Накири (для овощей)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 17 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 58-59

₽ 1 200.00

Бренд: Sekiryu



Японский нож Усуба "SEKIRYU" SR180/U

SR180/U

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

₽ 3 150.00



Нож-топорик для овощей "Накири" 17 см 84017

84017

Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Damascus
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали
Тип ножа: Накири (для овощей)
Рукоять: Стабилизированная древесина
Длина клинка: 17 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 32 000.00



Нож-топорик для овощей "Накири" 17см 94017

94017

Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Damascus Masterpiece
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали
Тип ножа: Накири (для овощей)
Рукоять: Микарта
Длина клинка: 17 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 24 600.00



Нож топорик 17 см 74017

74017

Бренд: Kasumi
Серия: Kasumi Hammer
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: VG-10 с обкладками из дамасской стали
Тип ножа: Накири (для овощей)
Рукоять: Полимерная
Длина клинка: 17 см.
Заточка: Двусторонняя
Твердость лезвия (HRC): 60-61

₽ 18 900.00

Такохики (для морепродуктов)

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|--------------|---------|---|-----------|
| | | Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 162xx Кратность: 1.00 | |




Нож кухонный "Такохики" 30 см 16231 16231

Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Сталь: Ки Гами (желтая бумага)
Тип ножа: Такохики (для морепродуктов)
Рукоять: Магнолия
Длина клинка: 30 см.
Заточка: Односторонняя
Твердость лезвия (HRC): 59-61



₽ 8 050.00

Кодеба (для мелкой разделки)

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|--|--|-------------|
|  | Нож кухонный Кодеба 13,5 см MASAHIRO 10604 10604 | Бренд: Masahiro Серия: Masahiro 106xx Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Сталь: Молибден-ванадиевая сталь Тип ножа: Кодеба (для мелкой разделки) Рукоять: Стабилизированная древесина Длина клинка: 13,5 см. Заточка: Односторонняя Твердость лезвия (HRC): 59-60 | ₽ 13 990.00 |

Водные точильные камни

Камни для заточки грубые Арато 80-400

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|--|---|------------|
|  | Камень точильный водный KING 18/300(#300) 18/300(#300) | Бренд: King Размер: 20,7x6,6x3,4 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 300 | ₽ 4 770.00 |
|  | Камень точильный водный KING 45/C-45(#120) 45/C-45(#120) | Бренд: King Размер: 17,6x5,2x1,5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 120 Подставка: Да | ₽ 918.90 |



Камень точильный водный KING 19/400(#400)

19/400(#400)

Бренд: King

Размер: 22x8x7 см.

Кратность: 1.00






Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Зернистость: 400

₽ 11 271.60

Камни для заточки средние Накато 700-2000

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|--|------------------|--|------------|
|  <p>Камень точильный TAIDEA (#1000) T7100W</p> | T7100W | Бренд: Taidea Размер: 180*60*15 мм Материал: Корунд (минерал, оксид алюминия) Кратность: 1.00 Страна бренда: Китай Страна производства: Китай | ₽ 1 500.00 |
|  <p>Камень точильный водный KING 4/1000DUB(#1000)</p> | 4/1000DUB(#1000) | Бренд: King Размер: 20,9x7x6 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 1000 | ₽ 7 785.00 |
|  <p>Камень точильный водный KING 47/К-45(#1000)</p> | 47/К-45(#1000) | Бренд: King Размер: 17,6x5,2x1,5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 1000 Подставка: Да | ₽ 3 600.00 |
|  <p>Камень точильный водный KING 5/700(#700)</p> | 5/700(#700) | Бренд: King Размер: 22x8x7 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 700 | ₽ 7 891.20 |
|  <p>Камень точильный водный KING 1/800(#800)</p> | 1/800(#800) | Бренд: King Размер: 20,7x6,6x3,4 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 800 | ₽ 4 500.00 |



Камень точильный водный KING
4/800DUB(#800)

4/800DUB(#800)

Бренд: King
Размер: 20,9x7x6 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства:
Япония
Зернистость: 800

Р 10 000.00



Камень точильный водный KING (#800) 6/K-
105/800

6/K-105/800

Бренд: King
Размер: 23x10x8 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства:
Япония
Зернистость: 800

Р 10 998.00



Камень точильный водный KING
2/1000(#1000)

2/1000(#1000)

Бренд: King
Размер: 20,7x6,6x3,4 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства:
Япония
Зернистость: 1000

Р 4 950.00



Камень точильный водный KING 13/K-
55(#1000)

13/K-55(#1000)

Бренд: King
Размер: 18,5x6,3x1,5 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства:
Япония
Зернистость: 1000
Подставка: Да

Р 3 825.00



Камень точильный водный KING
27/1000(#1000)

27/1000(#1000)

Бренд: King
Размер: 20,7x6,6x3,4 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства:
Япония
Зернистость: 1000

Р 4 781.70

Камень точильный водный KING (#1000) 6/K-
105/1000

6/K-105/1000

Бренд: King
Размер: 23x10x8 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония

Р 15 711.30



Страна производства:
Япония
Зернистость: 1000



Камень точильный водный KING (#1200)
4/1200DUB

4/1200DUB

Бренд: King
Размер: 20,9x7x6 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства:
Япония
Зернистость: 1200

₽ 10 000.00




Набор камней точильных NANIWA SUPER IN-
9000(#220/1000/3000)

IN-
9000(#220/1000/3000)


Бренд: Naniwa
Размер: 21x7x2 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства:
Япония
Зернистость: 220, 1000, 3000
Подставка: Да

₽ 24 326.00

Камни для заточки финишные Шиагето 3000-12000

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|---|--|------------|
|  | Камень точильный водный KING 57/S-65(#6000) 57/S-65(#6000) | Бренд: King Размер: 18,5x6,3x2 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 6000 Подставка: Да | ₽ 5 653.80 |

Камни для заточки комбинированные

| Наименование | Артикул | Характеристики | Стоимость |
|---|--|---|------------|
|  | Камень точильный комбKING 59/KW-65(#1000/6000) 59/KW-65(#1000/6000) | Бренд: King Размер: 18,5x6,3x2,5 см. Кратность: 1.00 Страна бренда: Япония Страна производства: Япония Зернистость: 1000/6000 Подставка: Да | ₽ 5 850.00 |

Бренд: King

~



Камень точильный комб KING 35/KG-65P(#220/800)

35/KG-65P(#220/800)

Размер:
18,5х6,3х2,5 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда:
Япония
Страна
производства:
Япония
Зернистость:
220/800
Подставка: Да

₽ 4 401.00



Камень точильный комб KING 10/K-80(#250/1000)

10/K-80(#250/1000)

Бренд: King
Размер: 20,5х5х2,5 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда:
Япония
Страна
производства:
Япония
Зернистость:
250/1000

₽ 3 600.00



Камень точильный комб KING 58/KG-65(#220/1000)

58/KG-65(#220/1000)

Бренд: King
Размер:
18,5х6,3х2,5 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда:
Япония
Страна
производства:
Япония
Зернистость:
220/1000
Подставка: Да

₽ 6 687.00



Камень точильный комб KING 36/KW-65P(#800/4000)

36/KW-65P(#800/4000)

Бренд: King
Размер:
18,5х6,3х2,5 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда:
Япония
Страна
производства:
Япония
Зернистость:
800/4000
Подставка: Да

₽ 5 850.00



Камень точильный комб. KING 31/KDS(#1000/6000)

31/KDS(#1000/6000)

Бренд: King
Размер:
20,7х6,6х3,6 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда:
Япония
Страна
производства:
Япония
Зернистость:
1000/6000
Подставка: Да

₽ 10 734.30



Камень точильный комбинированный NANIWA QA-0113(#120/1000)

QA-0113(#120/1000)

Бренд: Naniwa
Размер: 21x6,5x3,3 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 120/1000
Подставка: Да

₽ 4 310.00



Камень точ. водный комб. NANIWA HT-0020(#220/800)

HT-0020(#220/800)

Бренд: Naniwa
Размер: 20x5x1 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 220/800

₽ 2 535.00



Камень точильный водный комби. на подставке Suehiro #1000/3000 SH/W-42

SH/W-42

Бренд: Suehiro
Размер: 18x5x2/21x8x5 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 1000/3000
Подставка: Да

₽ 6 350.00

Камни для правки

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

Камень для правки точильный камней #280 SH/006

SH/006

Бренд: Suehiro
Размер: 20,5x5,6x2,5 см.
Кратность: 1.00
Страна бренда: Япония
Страна производства: Япония
Зернистость: 300

₽ 4 250.00





Камень для правки точильный камней #100 SH/005

SH/005

Бренд: Suehiro

Размер: 20,5x5,6x2,5 см.

Кратность: 1.00

Страна бренда: Япония

Страна производства: Япония

Зернистость: 100

₽ 3 950.00
