



Нож кухонный поварской овощной Samura Damascus SD0010

Длина ножа (мм)	200
Длина лезвия (мм)	87
Материал лезвия	V-Gold 10, дамаск
Твердость лезвия	60
Количество слоев	67
Материал рукояти	микарта
Вес (г)	155
Назначение	Нож кухонный поварской
Дополнительно	Легкий и многофункциональный нож для резки и чистки небольших овощей и фруктов, колбасы, сыра и т.д. Один из самых нужных на кухне ножей (входит в «поварскую тройку»)

Описание

Профессиональный цельный нож, острый, тонкий клинок. Центральный слой из стали VGGold-10 дает отличный рез и длительную остроту. Дамасские обкладки SUS 430 и SUS 431 придают большую упругость и не дают центральному слою ломаться. Эргономичная рукоятка из микарты. Заточка двусторонняя, 3000#



нож кухонный поварской Шеф Samura Damascus SD0085

Длина ножа (мм)	338
Длина лезвия (мм)	200
Материал лезвия	V-Gold 10, дамаск
Твердость лезвия	61
Количество слоев	67
Материал рукоятки	микарта
Вес (г)	323
Назначение	нож кухонный поварской Шеф

Дополнительно

Это нож с тяжелой ручкой, толстым, широким и длинным лезвием с центральным острием. Им легко рубить капусту, овощи, зелень, резать замороженное мясо, рыбу и птицу. Шеф-нож обязательно нужен на любой кухне. Базовый элемент «поварской тройки»

Описание

Профессиональный цельный нож; острый, тонкий клинок. Центральный слой из стали VGold-10 дает отличный рез и длительную остроту. Дамасские обкладки SUS 430 и SUS 431 придают большую упругость и не дают центральному слою ломаться. Эргономичная D-shape (D-образная) рукоятка из микарты - это полный контроль реза. Заточка двусторонняя ручная, 3000#

samura侍
JAPAN



**нож кухонный поварской Большой Шеф
Samura/ красная пакка Mo-V SM-0087**

Длина ножа (мм)	390
Длина лезвия (мм)	255
Материал лезвия	AUS 8
Твердость лезвия	57
Количество слоев	1
Материал рукояти	красная пакка (pakka wood)
Вес (г)	355
Назначение	нож кухонный поварской Большой Шеф

Дополнительно	Это нож с тяжелой ручкой, толстым, широким и длинным лезвием с центральным острием. Им легко рубить капусту, овощи, зелень, резать замороженное мясо, рыбу и птицу. Шеф-нож обязательно нужен на любой кухне. Базовый элемент «поварской тройки»
---------------	--

Описание

Профессиональный цельный нож; острый, тонкий клинок. Специальная практичная ножевая японская молибден-ванадиевая сталь AUS8. Эргономичная D-shape (D-образная) рукоятка из красной пакки - дает полный контроль реза. Заточка двусторонняя ручная, 3000#



Нож кухонный Шеф 180 мм Samura by Mac Black Fuso SB-0085

Длина ножа (мм)	300
Длина лезвия (мм)	180
Материал лезвия	AUS 8 с покрытием
Твердость лезвия	57
Количество слоев	1
Материал рукояти	Чёрная Пакка (Pakka Wood)
Вес (г)	230
Назначение	Нож кухонный

Дополнительно

Основной инструмент Шеф-повара: большое лезвие позволяет легко резать овощи, зелень, мясо, рыбу, гастрономию.

Описание

Новое слово в ножевой индустрии: нож из японской стали AUS 8 с черным гигиеничным покрытием (производство Aichi Steel Works). Многие продукты при нарезке не прилипают друг к другу, ножи Black Fuso "без зАпахА" и легко моются. Это ножи цельные (лезвие проходит через всю рукоять) и прочные, с классической деревянной рукояткой. Радикально ровные спуски, острая кромка и лаконичный мужской дизайн. Заточка симметричная, 4000#

mura侍
JAPAN



Нож поварской японский овощной "птичий клюв" Samuga/ красная пакка Mo-V SM-0010

СКОРО В ПРОДАЖЕ!
Товар ожидается 15.05.2011г

Длина ножа (мм)	194
Длина лезвия (мм)	80
Материал лезвия	AUS 8
Твердость лезвия	57
Количество слоев	1
Материал рукояти	красная пакка (pakka wood)
Вес (г)	136
Назначение	Нож поварской японский овощной "птичий клюв"

Дополнительно	Маленький нож с коротким изогнутым лезвием - "птичий клюв". Один из самых нужных на кухне ножей (входит в «поварскую тройку»). Этим ножом удобно снимать кожуру с любого фрукта и овоща.
---------------	--

Описание

Профессиональный цельный нож; острый, тонкий клинок. Специальная практичная ножевая японская молибден-ванадиевая сталь AUS8. Эргономичная D-shape (D-образная) рукоятка из красной пакки - дает полный контроль реза. Заточка двусторонняя ручная, 3000#

samura侍
JAPAN



Нож кухонный для нарезки slicer Samura/ красная пакка Mo-V SM-0045

СКОРО В ПРОДАЖЕ!
Товар ожидается 15.05.2011г

Длина ножа (мм)	363
Длина лезвия (мм)	227
Материал лезвия	AUS 8
Твердость лезвия	57
Количество слоев	1
Материал рукояти	красная пакка (pakka wood)
Вес (г)	324
Назначение	Нож кухонный для нарезки

Дополнительно	Имеет очень тонкое, узкое и прямое лезвие. Нож великолепно подходит для нарезки мясного и рыбного филе, незаменим для приготовления японских рыбных блюд. Постоянно используется для нарезки филейных кусков осетрины и ветчины.
---------------	--

Описание

Профессиональный цельный нож; острый, тонкий клинок. Специальная практичная ножевая японская молибден-ванадиевая сталь AUS8. Эргономичная D-shape (D-образная) рукоятка из красной пакки - дает полный контроль реза. Заточка двусторонняя ручная, 3000#



Нож кухонный Сантоку 170 мм Samura by Mac Black Fuso SB-0095

Длина ножа (мм)	300
Длина лезвия (мм)	170
Материал лезвия	AUS 8 с покрытием
Твердость лезвия	57
Количество слоев	1
Материал рукояти	Чёрная Пакка (Pakka Wood)
Вес (г)	250
Назначение	Нож кухонный

Дополнительно	Японский Шеф - Сантоку - на кухне - это удобная эргономика + отличные режущие результаты! Остриё у него всегда опущено и нож напоминает топорик. Центр тяжести ножа смещен вперед, за счет этого при резке прикладывается меньше сил.
---------------	---

Описание

Новое слово в ножевой индустрии: нож из японской стали AUS 8 с черным гигиеничным покрытием (производство Aichi Steel Works). Многие продукты при нарезке не прилипают друг к другу, ножи Black Fuso "без зАпах" и легко моются. Это ножи цельные (лезвие проходит через всю рукоять) и прочные, с классической деревянной рукояткой. Радикально ровные спуски, острая кромка и лаконичный мужской дизайн. Заточка симметричная, 4000#



нож кухонный овощной японский Samura Tamahagane ST-0010

Длина ножа (мм)	182
Длина лезвия (мм)	75
Материал лезвия	V-Gold 10, дамаск
Твердость лезвия	63
Количество слоев	33
Материал рукояти	Чёрная Пакка (Pakka Wood)
Вес (г)	99
Назначение	нож кухонный овощной
Дополнительно	Маленький нож с коротким прямым лезвием. Один из самых нужных на кухне ножей (входит в «поварскую тройку»). Этим ножом удобно снимать кожуру с любого фрукта и овоща.

Описание

Неповторимый по красоте мозаичный рисунок стали ножей Tamahagane возникает благодаря многократной проковке, раскатке и протяжке металла в процессе производства. Этот узор издавна знаком всем профессионалам и до сих пор считается эталоном японского и мирового клинкового искусства, привнося в современную жизнь истинный дух истории. Центральный слой из японской стали VGold-10 дает отличный рез и длительную остроту. Дамасские мозаичные обкладки SUS 430 и SUS 431 придают большую упругость и не дают центральному слою ломаться. Классическая рукоятка из африканской черной пакки. Заточка двусторонняя, 5000#



нож кухонный универсальный японский Samura Tamahagane ST-0023

Длина ножа (мм)	258
Длина лезвия (мм)	150
Материал лезвия	V-Gold 10, дамаск
Твердость лезвия	63
Количество слоев	33
Материал рукояти	Чёрная Пакка (Pakka Wood)
Вес (г)	120
Назначение	нож кухонный универсальный

Дополнительно многофункциональный и легкий нож для резки небольших овощей и фруктов, колбасы, хлеба и т.д. Самый популярный из всех кухонных ножей.

Описание

Неповторимый по красоте мозаичный рисунок стали ножей Tamahagane возникает благодаря многократной проковке, раскатке и протяжке металла в процессе производства. Этот узор издавна знаком всем профессионалам и до сих пор считается эталоном японского и мирового клинкового искусства, привнося в современную жизнь истинный дух истории. Центральный слой из японской стали VGold-10 дает отличный рез и длительную остроту. Дамасские мозаичные обкладки SUS 430 и SUS 431 придают большую упругость и не дают центральному слою ломаться. Классическая рукоятка из африканской черной пакки. Заточка двусторонняя, 5000#



нож кухонный европейский шеф Samuga Tamahagane ST-0085

Длина ножа (мм)	333
Длина лезвия (мм)	212
Материал лезвия	V-Gold 10, дамаск
Твердость лезвия	63
Количество слоев	33
Материал рукояти	Чёрная Пакка (Pakka Wood)
Вес (г)	247
Назначение	нож кухонный европейский шеф
Дополнительно	Основной инструмент Шеф-повара: большое лезвие позволяет легко резать овощи, зелень, мясо, рыбу, гастрономию.

Описание

Неповторимый по красоте мозаичный рисунок стали ножей Tamahagane возникает благодаря многократной проковке, раскатке и протяжке металла в процессе производства. Этот узор издавна знаком всем профессионалам и до сих пор считается эталоном японского и мирового клинкового искусства, принося в современную жизнь истинный дух истории. Центральный слой из японской стали VGold-10 дает отличный рез и длительную остроту. Дамасские мозаичные обкладки SUS 430 и SUS 431 придают большую упругость и не дают центральному слою ломаться. Классическая рукоятка из африканской черной пакки. Заточка двусторонняя, 5000#



Доска бамбуковая разделочная Аксессуары ВС-26

Товар ожидается 22.04.2011г

Назначение	Доска бамбуковая
Дополнительно	Размер 260x170x18мм

Описание

Доска деревянная комбинированная; подходит для всех типов кухонных ножей, в том числе керамических



Доска бамбуковая разделочная
Аксессуары ВМ-33

СКОРО В ПРОДАЖЕ!
Товар ожидается 22.04.2011г

Назначение	Доска бамбуковая
Дополнительно	Размер 330x180x18мм

Описание

Деревянная комбинированная доска;
для любых типов кухонных ножей, в том
числе керамических



Доска разделочная гибкая Аксессуары TCB -102

Назначение Доска разделочная гибкая

Дополнительно Доска зелёная полиуретановая, размер 380мм x 250мм x 4мм. По краю рабочей поверхности доски проходит удобный желоб-накопитель лишней жидкости (например, сока с нарезаемых продуктов). Доска плотно прилегает к любой поверхности стола или столешницы, что является важным фактором удобства и безопасности при работе с острым ножом.

Описание

Доска выполнена из термопластичного полиуретана, из которого производятся многие современные медицинские товары и товары для детей. Прочный материал доски не вступает в химическую реакцию с продуктами питания: поверхность доски препятствует проникновению бактерий еще в процессе нарезки! В отличие от модных стеклянных кухонных досок, доски из термопластичного полиуретана в буквальном смысле продлевают жизнь дорогим ножам. Твердое лезвие японского стального или керамического ножа в процессе нарезки не «сталкивается» с твердой (стеклянной) поверхностью, а мягко проваливается в пористую и безопасную структуру пластичной доски.



**Камень точильный Алмазный
комбинированный НАКАТОМІ Аксессуары
DN-360/M**

Назначение	Камень точильный Алмазный комбинированный
------------	--

Дополнительно	<u>Правка и заточка</u>
---------------	-------------------------

Описание

DN-360/M Камень точильный алмазный
комбинированный Medium. Зернистость
360# и 600#. Размеры 180x88x38 мм.
Вес 600 гр. Резиновая платформа -
против скольжения.



Камень точильный водный комбинированный Nakatomi Аксессуары BN-2500/F

Назначение	Камень точильный водный
------------	-------------------------

Дополнительно	<u>Для правки и финишной полировки лезвий стальных кухонных ножей.</u> <u>Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации!</u>
---------------	---

Описание

Fine. Зернистость 2000# и 5000#.
Размеры 225x72x39 мм. Вес 670 гр.
Резиновая платформа - против скольжения.



Мусат керамический Nakatomi для правки стальных ножей белый Аксессуары N-500

Назначение	Мусат керамический Nakatomi для правки стальных ножей
Дополнительно	Мусат керамический - это стержень, сделанный из очень твердой стали с напылением из надежной циркониевой керамики. Если Ваш нож потерял первозданную остроту, то режущую кромку можно подправить с помощью мусата. Во время правки ведите по мусату режущей кромкой ножа от себя, плавно сдвигая нож от рукоятки к острию.

Описание

Длина - 200 мм, рукоятка - пластик. Вес 270 гр.



**Мусат керамический Samura для правки
стальных ножей белый Аксессуары SA-
0145WH**

СКОРО В ПРОДАЖЕ!
Товар ожидается 25.03.2011г

Назначение	Мусат керамический Samura для правки стальных ножей
Дополнительно	Длина - 200 мм, рукоятка - пластик

Описание

Мусат керамический - это стержень, сделанный из очень твердой стали с напылением из надежной циркониевой керамики. Если Ваш нож потерял первозданную остроту, то режущую кромку можно подправить с помощью мусата. Во время правки ведите по мусату режущей кромкой ножа от себя, плавно сдвигая нож от рукоятки к острию.



Набор досок для керамических ножей Samura Аксессуары SAC-4

Акция! [подробности >>](#)

Назначение	Набор досок для керамических ножей
------------	------------------------------------

Дополнительно	Яркие разноцветные гибкие пластиковые доски под разные пищевые продукты. Особый упругий и вместе с тем мягкий материал доски защищает керамический нож при работе.
---------------	--

Описание

В комплекте 4 шт - синяя, желтая, красная, зеленая. Размеры досок 270x385x1мм.



НОВИНКА!

Набор из 3 белых керамических ножей Samura Eco-Ceramic SKC-003

Назначение	Набор из 3 белых керамических ножей
------------	-------------------------------------

Дополнительно	Прекрасный набор для приготовления здоровых и полезных блюд! Универсальный нож и 2 Шефа - все, что так нужно в доме!
---------------	--

Размер 19.5x33см

Вес 700г

Описание

Керамический нож благодаря сверхвысокой твердости (8,2-8,6 единиц по шкале Мооса) способен резать без заточки годами, на нем не появляются царапины и при этом он ощутимо легче стального. Керамика не оставляет неприятного послевкусия, потому что не вступает в химическую реакцию ни с какими продуктами. Продукты при нарезке не прилипают к лезвию, к тому же эти особенные ножи не впитывают запах продуктов - например, рыбы, и, конечно не ржавеют! Эргономичная рукоять из ABS-пластика, покрытого термостойким каучуком, предотвращает выскальзывание ножа. Керамические ножи - надежный инструмент для работы с овощами, фруктами, хлебом, грибами, мясным и рыбным филе, мясными деликатесами. Керамические ножи идеальны для приготовления пищи всем любителям здорового питания!



Набор из 3 кухонных керамических ножей Samura в подставке Eco-Ceramic SKC-001P

Акция! [подробности >>](#)

Длина ножа (мм)	225
Длина лезвия (мм)	125
Материал лезвия	циркониевая керамика
Твердость лезвия	82
Количество слоев	1
Материал рукояти	ABS пластик
Вес (г)	600
Назначение	Набор из 3 кухонных керамических ножей Samura
Дополнительно	для правильного ухода и хранения

Описание

Вся поварская тройка из белой циркониевой керамики + специальная подставка! Универсальный с длиной лезвия 125 мм, Шеф 145 мм и Шеф 175 мм. Все самое необходимое в одном безопасном и красивом месте - на Вашей кухне! И немаловажно: покупка в наборе - это выгодно!



НОВИНКА!

Набор из 3 белых керамических ножей с розовыми ручками Samura Eco-Ceramic SKC-003R

СКОРО В ПРОДАЖЕ!

Товар ожидается 15.04.2011г

Назначение	Набор из 3 белых керамических ножей с розовыми ручками
Дополнительно	Прекрасный набор для приготовления здоровых и полезных блюд! Универсальный нож и 2 Шефа - все, что так нужно в доме! И чудесные розовые ручки... Размер 19.5x33см Вес 700г

Описание

Керамический нож благодаря сверхвысокой твердости (8,2-8,6 единиц по шкале Мооса) способен резать без заточки годами, на нем не появляются царапины и при этом он ощутимо легче стального. Керамика не оставляет неприятного послевкусия, потому что не вступает в химическую реакцию ни с какими продуктами. Продукты при нарезке не прилипают к лезвию, к тому же эти особенные ножи не впитывают запах продуктов - например, рыбы, и, конечно не ржавеют! Эргономичная рукоять из ABS-пластика, покрытого термостойким каучуком, предотвращает выскальзывание ножа. Керамические ножи - надежный инструмент для работы с овощами, фруктами, хлебом, грибами, мясным и рыбным филе, мясными деликатесами. Керамические ножи идеальны для приготовления пищи всем любителям здорового питания!



НОВИНКА!

Набор из 3 черных керамических ножей Samura Ego-Ceramic SKC-003B

Назначение	Набор из 3 черных керамических ножей
Дополнительно	Прекрасный набор для приготовления здоровых и полезных блюд! Универсальный нож и 2 Шефа - все, что так нужно в доме! Черная керамика дольше чем белая держит заточку, твердость лезвия составляет 8,7 по шкале Мооса (у белой 8,2). Размер 19.5x33см Вес 700г

Описание

Керамический нож благодаря сверхвысокой твердости способен резать без заточки годами, на нем не появляются царапины и при этом он ощутимо легче стального. Керамика не оставляет неприятного послевкусия, потому что не вступает в химическую реакцию ни с какими продуктами. Продукты при нарезке не прилипают к лезвию, к тому же эти особенные ножи не впитывают запах продуктов - например, рыбы, и, конечно не ржавеют! Эргономичная рукоять из ABS-пластика, покрытого термостойким каучуком, предотвращает выскальзывание ножа. Керамические ножи - надежный инструмент для работы с овощами, фруктами, хлебом, грибами, мясным и рыбным филе, мясными деликатесами. Керамические ножи идеальны для приготовления пищи всем любителям здорового питания!



Нож кухонный Шеф 170 мм Samura by Mac Original Series SA-0080

Длина ножа (мм)	290
Длина лезвия (мм)	170
Материал лезвия	AUS 8
Твердость лезвия	57
Количество слоев	1
Материал рукояти	Чёрная Пакка (Pakka Wood)
Вес (г)	200
Назначение	Нож кухонный

Дополнительно

Визитная карточка MAC Corporation. Хит продаж у шеф-поваров всего мира. Многофункциональный нож с симметричной двусторонней заточкой справляется со всеми задачами на кухне. Удобный дизайн позволяет работать ножом долго и с удовольствием!

Описание

Уникальные кухонные ножи от японского дизайнера Тацуо Кобаяши. Зпатентованная форма ножей уже 40 лет своим удобством покоряет сердца поваров со всего мира. Эргономичная рукоятка оригинального силуэта абсолютно гигиенична, так что и болюстер не нужен. Лезвия ножей из японской стали AUS 8 (Aichi Steel Works) имеют безопасный закругленный кончик, но при этом по-японски острые и легкие. Спуски симметричные ровные, заточка 4000#. Ножи удобны в уходе, долго держат заточку и легко правятся на керамическом мусате или на водном точильном камне



Нож кухонный для завтрака 95 мм Samura by Mac Original Series SA-0015

СКОРО В ПРОДАЖЕ!
Товар ожидается 15.04.2011г

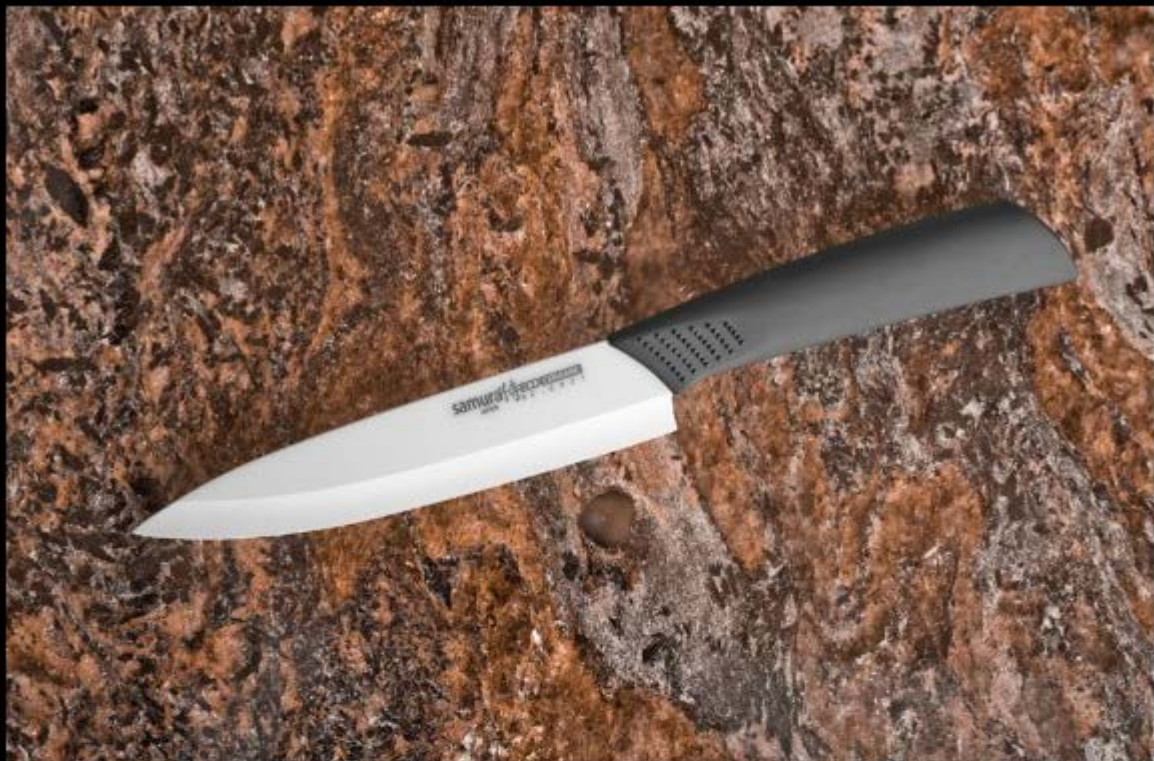
Длина ножа (мм)	210
Длина лезвия (мм)	95
Материал лезвия	AUS 8
Твердость лезвия	57
Количество слоев	1
Материал рукояти	Чёрная Пакка (Pakka Wood)
Вес (г)	90
Назначение	Нож кухонный
Дополнительно	Этот уникальный нож легко режет (и сыр, и колбасу), и намазывает масло на хлеб. Небольшой размер, широкое лезвие и острая кромка - японский взгляд на современный столовый нож. Хит продаж в Европе уже более 20 лет. Прекрасная идея для подарка, а для суеверных положите в коробку монетку, как это делают и в Японии

Описание

Уникальные кухонные ножи от японского дизайнера Тацуо Кобаяши. Запатентованная форма ножей уже 40 лет своим удобством покоряет сердца поваров со всего мира. Эргономичная рукоятка оригинального силуэта абсолютно гигиенична, так что и боштер не нужен. Лезвия ножей из японской стали AUS 8 (Aichi Steel Works) имеют безопасный закругленный кончик, но при этом по-японски острые и легкие. Спуски симметричные ровные, заточка 4000#. Ножи удобны в уходе, долго держат заточку и легко правятся на керамическом мусате или на водном точильном камне

Условия оплаты и доставки

Реквизиты



Нож кухонный керамический универсальный 125 мм, белая циркониевая керамика Eco-Ceramic SC-0021

Акция! [подробности >>](#)

Длина ножа (мм)	225
Длина лезвия (мм)	125
Материал лезвия	циркониевая керамика
Твердость лезвия	82
Количество слоев	1
Материал рукояти	ABS пластик
Вес (г)	200
Назначение	Нож кухонный керамический

Дополнительно
многофункциональный и
легкий нож для резки
небольших овощей и
фруктов, колбасы, хлеба и
т.д.

Описание

Самый популярный из всех кухонных ножей. Оксид циркония занимает третье место по прочности, после алмаза и корунда! Идеально долго держит заточку! Эргономичная нескользящая рукоятка. Легкий вес. Керамический нож гигиеничен, не подвержен коррозии и ржавчине, устойчив к действию кислот и химикатов, без запаха, не намагничивается. Используемое для изготовления лезвия сырье закаливается при температуре 1500 градусов Цельсия в специальных печах, для достижения особой прочности и защиты керамики от трещин и изломов.



Нож кухонный Сантоку 125 мм, белая циркониевая керамика Eco-Ceramic SC-0091

Акция! [подробности >>](#)

Длина ножа (мм)	225
Длина лезвия (мм)	125
Материал лезвия	циркониевая керамика
Твердость лезвия	82
Количество слоев	1
Материал рукояти	ABS пластик
Вес (г)	215
Назначение	Нож кухонный

Дополнительно Японский Шеф - Сантоку - на кухне - это удобная эргономика + отличные режущие результаты! Остриё у него всегда опущено и нож напоминает топорик. Центр тяжести ножа смещен вперед, за счет этого при резке прикладывается меньше сил

Описание

Колоссальная острота и износостойкость режущей кромки; благодаря сверхвысокой твердости (тверже только алмаз и корунд) нож не нуждается в заточке; отсутствует металлический привкус, ржавление и пятна. Легкий вес. Эргономичная рукоятка из ABS-пластика предотвращает выскальзывание ножа. Идеально для здорового питания.



нож кухонный Сантоку волнистый Samura/ красная пакка Mo-V SM-0094

СКОРО В ПРОДАЖЕ!
Товар ожидается 15.05.2011г

Длина ножа (мм)	307
Длина лезвия (мм)	170
Материал лезвия	AUS 8
Твердость лезвия	57
Количество слоев	1
Материал рукояти	красная пакка (pakka wood)
Вес (г)	314

Назначение	нож кухонный Сантоку волнистый
------------	--------------------------------

Дополнительно	Японский шефский нож на нашей кухне - удобная эргономика + отличные режущие результаты = набирающая обороты популярность у русских поваров и любителей кухни. Остриё у него всегда опущено и нож напоминает топорик. Центр тяжести ножа смещен вперед, за счет этого при рубке прикладывается меньше сил.
---------------	---

Описание

Профессиональный цельный нож; острый, тонкий клинок. Специальная практичная ножевая японская молибден-ванадиевая сталь AUS8. Эргономичная D-shape (D-образная) рукоятка из красной пакки - дает полный контроль реза. Заточка двусторонняя ручная, 3000#



Нож кухонный топорик кливер 170 мм Samura by Mac Original Series SA-0040

Длина ножа (мм)	297
Длина лезвия (мм)	170
Материал лезвия	AUS 8
Твердость лезвия	57
Количество слоев	1
Материал рукояти	Чёрная Пакка (Pakka Wood)
Вес (г)	280
Назначение	Нож кухонный топорик
Дополнительно	Cleaver - новаторская разработка Т. Кобаяши. Лезвие ножа напоминает по форме парус, что очень комфортно при рубке. Нож с толстым обухом и вместе с тем острой кромкой, чтобы можно было и резать, и рубить. Незаменим в любом доме!

Описание

Уникальные кухонные ножи от японского дизайнера Тацуо Кобаяши. Запатентованная форма ножей уже 40 лет своим удобством покоряет сердца поваров со всего мира. Эргономичная рукоятка оригинального силуэта абсолютно гигиенична, так что и бо́льстер не нужен. Лезвия ножей из японской стали AUS 8 (Aichi Steel Works) имеют безопасный закругленный кончик, но при этом по-японски острые и легкие. Спуски симметричные ровные, заточка 4000#. Ножи удобны в уходе, долго держат заточку и легко правятся на керамическом мусате или на водном точильном камне



Нож кухонный универсальный 125 мм, чёрная циркониевая керамика ESO-Ceramic SC-0021B

Акция! [подробности >>](#)

Длина ножа (мм)	225
Длина лезвия (мм)	125
Материал лезвия	циркониевая керамика
Твердость лезвия	87
Количество слоев	1
Материал рукоятки	ABS пластик
Вес (г)	200
Назначение	Нож кухонный
Дополнительно	Самый популярный из всех кухонных ножей. Это легкий и многофункциональный нож для резки небольших овощей и фруктов, колбасы, хлеба и т.д.

Описание

Колоссальная острота и износостойкость режущей кромки; благодаря сверхвысокой твердости (тверже только алмаз и корунд) нож не нуждается в заточке; отсутствует металлический привкус, ржавление и пятна. Легкий вес. Эргономичная рукоятка из ABS-пластика предотвращает выскальзывание ножа. Идеально для здорового питания.

Инструкции





samurai 侍
JAPAN









нож кухонный фруктоножик керамический Samura Eco-Ceramic SC-0011

Акция! [подробности >>](#)

Длина ножа (мм)	165
Длина лезвия (мм)	75
Материал лезвия	циркониевая керамика
Твердость лезвия	82
Количество слоев	1
Материал рукояти	пластик
Вес (г)	60
Назначение	нож кухонный

Дополнительно

Изящный керамический фруктоножик Samura - это бесценный маленький помощник, что называется "мал да удал"! С его помощью можно ловко и аккуратно очистить любой фрукт. Фруктоножик SC-0011 прекрасно подойдет как для вареных овощей, так и для сырых, например для картофеля. Фруктоножик очень легкий, кожура к нему не прилипает

Описание

Колоссальная острота и износостойкость режущей кромки; благодаря сверхвысокой твердости (тверже только алмаз и корунд) нож не нуждается в заточке; отсутствует металлический привкус, ржавление и пятна. Легкий вес. Эргономичная рукоятка из ABS-пластика предотвращает выскальзывание ножа. Идеально для здорового питания.



Нож кухонный Шеф 145 мм, белая циркониевая керамика Eco-Ceramic SC-0082

Акция! [подробности >>](#)

Длина ножа (мм)	270
Длина лезвия (мм)	145
Материал лезвия	циркониевая керамика
Твердость лезвия	82
Количество слоев	1
Материал рукояти	ABS пластик
Вес (г)	260
Назначение	Нож кухонный
Дополнительно	Основной инструмент Шеф-повара: большое лезвие позволяет легко резать овощи, зелень, мясное и рыбное филе, гастрономию.

Описание

Оксид циркония занимает третье место по прочности, после алмаза и корунда! Идеально долго держит заточку! Эргономичная нескользящая рукоятка. Легкий вес. Керамический нож гигиеничен, не подвержен коррозии и ржавчине, устойчив к действию кислот и химикатов, без запаха, не намагничивается. Используемое для изготовления лезвия сырье закаливается при температуре 1500 градусов Цельсия в специальных печах, для достижения особой прочности и защиты керамики от трещин и изломов.



Нож кухонный Шеф 145 мм, чёрная циркониевая керамика Eco-Ceramic SC-0082B

Акция! [подробности >>](#)

Длина ножа (мм)	270
Длина лезвия (мм)	145
Материал лезвия	циркониевая керамика
Твердость лезвия	87
Количество слоев	1
Материал рукояти	ABS пластик
Вес (г)	260
Назначение	Нож кухонный

Дополнительно большое лезвие позволяет легко резать овощи, зелень, мясное и рыбное филе, гастрономию. Необходим на любой кухне!

Описание

Основной инструмент Шеф-повара. Колоссальная острота и износостойкость режущей кромки; благодаря сверхвысокой твердости (тверже только алмаз и корунд) нож не нуждается в заточке; отсутствует металлический привкус, ржавление и пятна. Легкий вес. Эргономичная рукоятка из ABS-пластика предотвращает выскальзывание ножа. Идеально для здорового питания.



НОВИНКА!

Нож кухонный Шеф 175 мм, белая циркониевая керамика Eco-Ceramic SC-0084

Акция! [подробности >>](#)

Длина ножа (мм)	295
Длина лезвия (мм)	175
Материал лезвия	циркониевая керамика
Твердость лезвия	82
Количество слоев	1
Материал рукояти	ABS пластик
Вес (г)	280
Назначение	Нож кухонный
Дополнительно	Основной инструмент Шеф-повара: большое лезвие позволяет легко резать овощи, зелень, мясное и рыбное филе, гастрономию

Описание

Оксид циркония занимает третье место по прочности, после алмаза и корунда! Идеально долго держит заточку! Эргономичная нескользящая рукоятка. Легкий вес. Керамический нож гигиеничен, не подвержен коррозии и ржавчине, устойчив к действию кислот и химикатов, без запаха, не намагничивается. Используемое для изготовления лезвия сырье закаливают при температуре 1500 градусов Цельсия в специальных печах, для достижения особой прочности и защиты керамики от трещин и изломов.



Нож кухонный Шеф 175 мм, чёрная циркониевая керамика Eco-Ceramic SC-0084B

Акция! [подробности >>](#)

Длина ножа (мм)	295
Длина лезвия (мм)	175
Материал лезвия	циркониевая керамика
Твердость лезвия	87
Количество слоев	1
Материал рукоятки	ABS пластик
Вес (г)	280
Назначение	Нож кухонный
Дополнительно	большое лезвие позволяет легко резать овощи, зелень, мясное и рыбное филе, гастрономию. Необходим на любой кухне!

Описание

Основной инструмент Шеф-повара. Колоссальная острота и износостойкость режущей кромки; благодаря сверхвысокой твердости (тверже только алмаз и корунд) нож не нуждается в заточке; отсутствует металлический привкус, ржавление и пятна. Легкий вес. Эргономичная рукоятка из ABS-пластика предотвращает выскальзывание ножа. Идеально для здорового питания.



Овощечистка керамическая желтая Samura Аксессуары SCP-100YL

Назначение	Овощечистка керамическая
Дополнительно	для чистки овощей и фруктов

Описание

Удобная и легкая керамическая овощечистка! В несколько раз гигиеничнее и эргономичнее металлических овощечисток. Продукты не вступают в химическую реакцию с металлом, т.е. не окисляются и не теряют своих полезных свойств! Выбор профессионалов и всех любителей здорового образа жизни



Подставка магнитная для стальных ножей Samura Аксессуары KS-002

Назначение	Подставка магнитная для стальных ножей
Дополнительно	Подставка односторонняя, цвет черный. Размеры 285x370мм. Глубина 165 мм, если ставится на поверхность или 10 мм, если крепится непосредственно к стене

Описание

Стильный и необходимый атрибут на Вашей кухне для хранения ножей Samura. Полуокруглая подставка из дерева (МДФ), магнит "спрятан", поэтому лезвия Ваших ножей "не царапаются". Наша магнитная подставка Samura - это самый безопасный и правильный способ хранения металлических ножей. Имеет специальные крепления для настенной установки.



НОВИНКА!

Подставка универсальная для ножей (МДФ) Samura Аксессуары KS-100

Назначение	Подставка универсальная для ножей (МДФ)
------------	---

Дополнительно	Оригинальная современная гигиеничная браш-подставка - держатель для ножей сохранит Ваши ножи острыми в течение длительного времени. Служит для хранения стальных и керамических ножей. Браш-подставка (brush-щетка) SAMURA выполнена из твердого дерева, удобна и не требует специальной установки!
---------------	---

Описание

Особенность этой подставки заключается в наполнителе - так называемых пластиковых щетках. Щетки легко вынимаются из подставки и моются даже в посудомоечных машинах. Этим обеспечивается и удобство, и гигиеничность хранения любых ножей в этой подставке.



**Подставка универсальная для ножей
(сосновая древесина) Samura Аксессуары
KS-110**

Назначение	Подставка универсальная для ножей (сосновая древесина)
------------	---

Дополнительно	Оригинальная современная гигиеничная браш-подставка - держатель для ножей сохранит Ваши ножи острыми в течение длительного времени. Служит для хранения стальных и керамических ножей. Браш-подставка (brush-щетка) SAMURA выполнена из твердого дерева, удобна и не требует специальной установки!
---------------	---

Описание

Особенность этой подставки заключается в наполнителе - так называемых пластиковых щетках. Щетки легко вынимаются из подставки и моются даже в посудомоечных машинах. Этим обеспечивается и удобство, и гигиеничность хранения любых ножей в этой подставке.



Подставка универсальная-шестигранник для ножей INBUS Аксессуары KS-006

Назначение	Подставка универсальная-шестигранник для ножей
------------	--

Дополнительно	Уникальный, гигиеничный, магнитный блок для ножей сохранит Ваши ножи острыми в течение длительного времени. Служит для хранения стальных и керамических ножей Samura, а также мусата. SAMURA INBUS выполнен из твердого светлого дерева, удобен и не требует специальной установки! Оптимально для Samura by MAC. Высота 29см, диаметр 18 см, вес 1255 гр
---------------	---

Описание

- В блоке можно хранить до 12 ножей и мусат для заточки металлических ножей.
- Оснащен «внутренними» магнитами.
- Не требует никакой специальной установки.
- Подходит и для стальных ножей и для керамических.
- Гигиеничное хранение, лезвия стальных ножей долго не тупятся.
- Занимает мало места: всего 18см x 18см x 29см (высота)
- Легко выбрать нужный нож, просто вращая блок.



Точилка двухфункциональная Nakatomi Аксессуары KSN-2000

Назначение	Точилка двухфункциональная Nakatomi
Дополнительно	Мягкая домашняя дисковая точилка для заточки и правки кухонных ножей

Описание

Удобный предмет для правки кухонных ножей в домашних условиях.



Точилка трехфункциональная Nakatomi

Аксессуары KSN-3000

Назначение	Точилка трехфункциональная Nakatomi
Дополнительно	Мягкая дисковая точилка "3 в 1"

Описание

Удобный предмет для правки кухонных ножей и ножниц в домашних условиях.