

MO-V

НОЖИ

Однослойные ножи с усовершенствованной эргономичной рукоятью — оптимальное сочетание японской стали AUS-8, надежного качества, современного дизайна и невысокой цены. Формы ножей повторяют популярные ножи из серии Samura Damascus



СТАЛЬНЫЕ ОДНОСЛОЙНЫЕ

- материал лезвия AUS-8
- количество слоев 1
- твердость 58-59 HRC
- материал рукояти G-10

MO-V

НОЖИ

Эргономичная рукоятка из G-10
дает полный контроль реза

Гигиеничный bolster, сплавленный
с лезвием

Клинок из нержавеющей
молибден-ванадиевой
стали AUS-8 (Japan).
Ровные спуски.

samura 侍
Mo-V High Carbon

Ножи Samura Mo-V
удовлетворяют
потребности
широкого круга
потребителей от
домашних любителей
до поваров-професси-
оналов



SM-0230
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SM-0010, SM-0021, SM-0085



SM-0010
НОЖ ОВОЩНОЙ 80 мм



SM-0021
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 125 мм



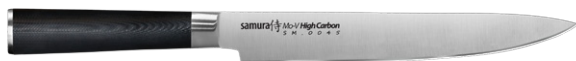
SM-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 150 мм



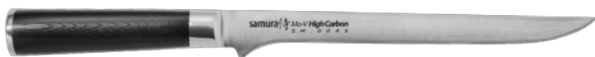
SM-0031
НОЖ ДЛЯ СТЕЙКА 120 мм



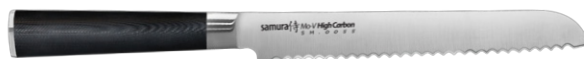
SM-0040
ТОПОРИК 180 мм



SM-0045/G-10
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ, СЛАЙСЕР 200 мм



SM-0048
НОЖ ФИЛЕЙНЫЙ 218 мм



SM-0055
НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА 200 мм



SM-0063/G-10
НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ 150 мм



SM-0065
ВИЛКА ДЛЯ МЯСА 165 мм



SD-0071
НОЖ ТОМАТНЫЙ 90 мм



SM-0085
НОЖ ШЕФ 200 мм



SM-0094/G-10
НОЖ САНТОКУ 175 мм



SMS-001
КУХОННЫЕ НОЖНИЦЫ