

OKINAWA

НОЖИ

Ровные, красивые и вкусные суши помогут приготовить японские ножи SAMURA Okinawa! 3 ножа в обновленной коллекции любимой Окинавы. Янагиба, Деба и Накири. Ведущие ножи в японской кухне, незаменимая Японская серия SAMURA Okinawa.

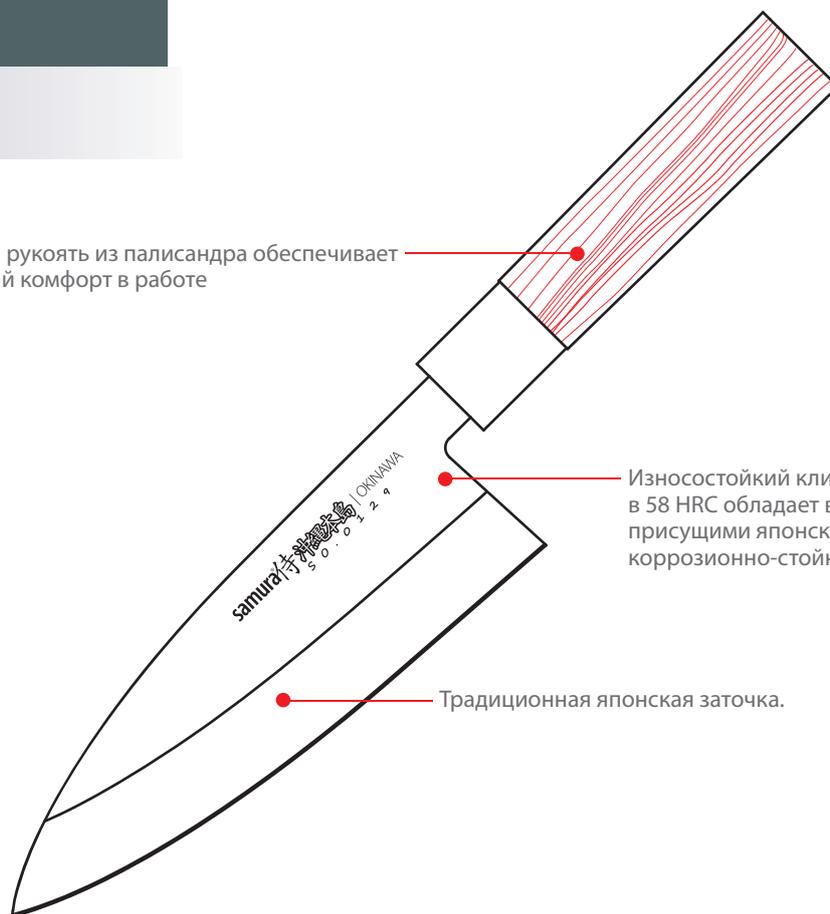
**СТАЛЬНЫЕ
ОДНОСЛОЙНЫЕ**

- материал лезвия AUS-8
- материал рукояти палисандр
- количество слоев 1
- твердость 58 HRC

OKINAWA

НОЖИ

Классическая рукоять из палисандра обеспечивает максимальный комфорт в работе



Износостойкий клинок с твердостью в 58 HRC обладает всеми достоинствами, присущими японским коррозионно-стойким сталям

Традиционная японская заточка.



SO-0110

НОЖ ЯНАГИБА 240 ММ / 9.4"

Традиционный нож для тонкой нарезки рыбы и приготовления суши и сашими.
Односторонняя заточка



SO-0129

НОЖ ДЕБА 170 ММ / 6.7"

Традиционный японский разделочный шеф-нож для нарезки рыбы.
Односторонняя заточка



SO-0174

НОЖ НАКИРИ 172 ММ / 6.8"

Традиционный японский нож для нарезки овощей.
Двусторонняя заточка