

Ножи Samura 67 – это вершина японского минимализма. Красота линий, тонкий, острый клинок, эргономичная овальная рукоятка и ни с чем не сравнимое удобство работы с ножом. Любимый японский нож, которым хочется готовить постоянно!



СТАЛЬНЫЕ ОДНОСЛОЙНЫЕ

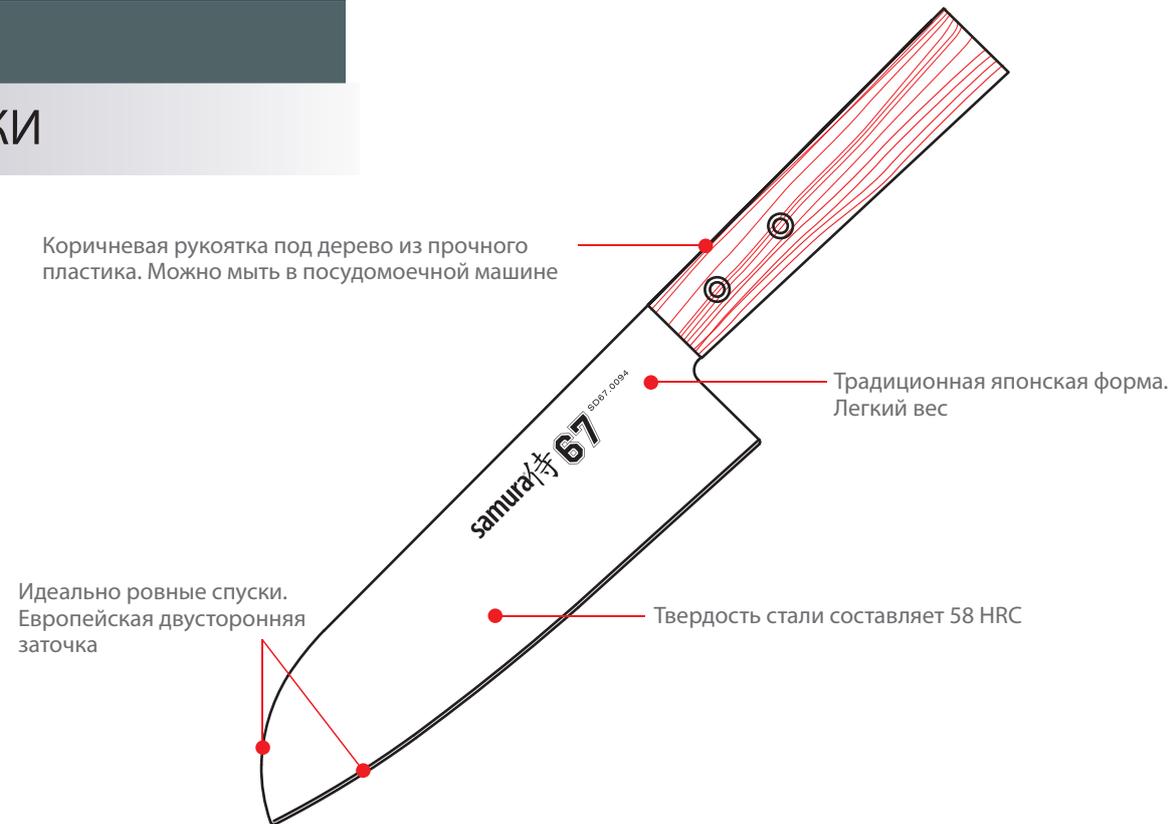
- материал лезвия AUS-8 Japan
- материал рукояти ABS пластик
- количество слоев 1
- твердость лезвия 59 HRC

Коричневая рукоятка под дерево из прочного пластика. Можно мыть в посудомоечной машине

Традиционная японская форма. Легкий вес

Идеально ровные спуски. Европейская двусторонняя заточка

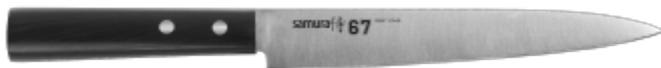
Твердость стали составляет 58 HRC



SS67-0010
НОЖ ОВОЩНОЙ 98 ММ / 3.9"



SS67-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 150 ММ / 6"



SS67-0045
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ, СЛАЙСЕР 195 ММ / 7.7"



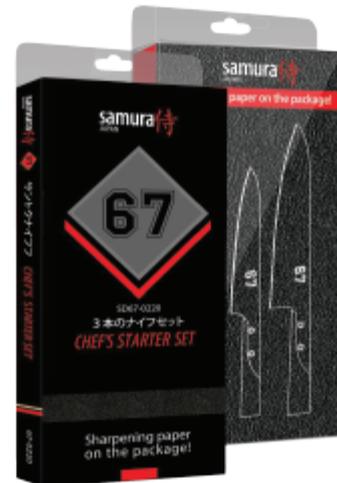
SS67-0055
НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА 215 ММ / 8.5"



SS67-0085
НОЖ ШЕФ 208 ММ / 8.2"



SS67-0094
НОЖ САНТОКУ 175 ММ / 7"



SS67-0220
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SS67-0010, SS67-0023,
SS67-0085