

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 Japan
- материал рукояти G-10
- количество слоев 1
- твердость 58-59 HRC

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 Mo-V High Carbon

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



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



SM-0220
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ В ПОДАРОЧНОЙ
УПАКОВКЕ
SM-0010, SM-0021, SM-0085



SM-0010
НОЖ ОВОЩНОЙ 90 MM / 3.5"



SM-0021
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 125 MM / 5"



SM-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 150 MM / 6"



SM-0031
НОЖ ДЛЯ СТЕЙКА 120 MM / 4.7"



SM-0040
ТОПОРИК
180 MM / 7"



SM-0045
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ, СЛАЙСЕР 230 MM / 9"



SM-0048 / 4"
НОЖ ФИЛЕЙНЫЙ 218 MM / 8.5"



SM-0055
НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА 230 MM / 9"



SM-0063
НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ 165 MM / 6.5"



SM-0065
ВИЛКА ДЛЯ МЯСА 165 MM / 6.5"



SD-0071
НОЖ ТОМАТНЫЙ 120 MM / 4.7"



SM-0085
НОЖ ШЕФ 200 MM / 8"



SM-0094
НОЖ САНТОКУ 180 MM / 7"



SMS-001
КУХОННЫЕ НОЖНИЦЫ