

samura侍



WE ARE SPECIAL

サカイ

HARAKIRI

DAMASCUS

侍67

REPTILE
BY SAMURA

sultan

刀鍛冶

GOLF

SUPER 5

KAIJU

沖縄本島 | OKINAWA

SHADOW

PRO·S

CERAMOTITAN

Mo-V High Carbon

Bamboo

ECO CERAMIC



WE ARE **SAMURA**

WE ARE SAMURA

Мы любим ножи больше всего на свете, мы одержимы ножами.

Мы знаем всё о металле, о сталях, о технологиях, о заточке и полировке, о том, что такое качество и высокий стиль.

Мы фанатики ножевого дела, которые стремятся быть лучше всех.

Мы перфекционисты, для которых важна каждая деталь и совершенство во всем без исключения.

Мы **SAMURA** — команда профессионалов, создающих ножи high-end качества, уникального дизайна. От эскиза до 3D модели, от 3D модели до прототипа, от прототипа до серийной модели — мы все делаем сами, не поручая никому нашу работу.

Наши ножи — это наша философия.

У нас есть собственное представление о том, каким должен быть идеальный нож: тонко сведённый клинок, твёрдая сталь, правильная геометрия, лёгкий вес и прецизионное качество в каждой детали.

Вы поймёте, почему ножи **SAMURA** лучше режут, почему они удобнее, как только возьмёте их в руку. Это *Идеальный баланс, Фантастическая острота*.

Мы гордимся нашими ножами, потому что в каждый нож и в каждую коллекцию мы вложили всё, что у нас есть, включая нашу душу.



ФИЛОСОФИЯ SAMURA

Мы начали свой путь в 2003 году. Свои первые коллекции мы делали совместно с японскими компаниями MAC и Mcuta.

Японская философия и традиции для нас всегда были точкой опоры. Мы абсолютно уверены в том, что японский нож режет лучше, чем европейский. Японский нож дольше держит заточку и дольше сохраняет остроту. Но у японских ножей есть свои недостатки. Аутентичные японские ножи слишком хрупкие, чрезмерно твёрдые, они требуют очень бережного отношения. Их легко повредить, натолкнувшись даже на небольшую кость. Многие японские ножи делаются из высокоуглеродистой стали, которая быстро ржавеет.

Мы решили убрать эти недостатки, сохранив главное — *Japanese cutting performance*. Несколько лет мы потратили на эксперименты и создали **SAMURA** — симбиоз японской ножевой традиции и европейской практичности.

В 2008 году мы выпустили нашу первую серию керамических ножей. С 2010 года **SAMURA** выпускает свою продукцию на производственных площадках в 4 странах мира. Сейчас мы производим 18 серий ножей и огромное количество аксессуаров для кухни.

Каждый год мы создаём как минимум 3-4 новые коллекции ножей, которые сразу завоевывают популярность.



КЛИНКИ

Ножи SAMURA делаются из лучших сортов японской стали, закалены до твердости 58-62 HRC, лезвия имеют японскую форму и тонкое сведение от обуха, что даёт тот самый *Fantastic cutting performance*.

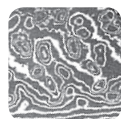


МАТЕРИАЛЫ



Damascus

Сталь VG10, дамаск
67 слоев



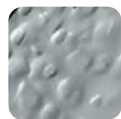
Damascus 67,
Sultan

Сталь VG10, дамаск
67 слоев



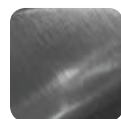
Super 5 *

Сталь черненная,
VG10, дамаск
5 слоев



Kaiju, Blacksmith*

Сталь черненная
кованая



Mo-V, Samura 67, PRO-S,
Bamboo, Okinawa, Golf,
Harakiri, Kraken, Reptile

Сталь
AUS8 / AUS10



Shadow

Сталь
AUS8 +
Black non-
stick coating



Eco-Ceramic

Керамика



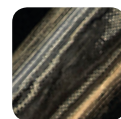
Ceramotitan

Керамотитан
(Ceramotitan)

* высокоуглеродистая сталь ручнойковки, восприимчивая к коррозии.

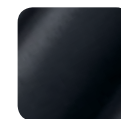
РУКОЯТИ

Для рукояток мы используем самые лучшие современные материалы, благодаря которым многие ножи SAMURA можно мыть в посудомоечной машине.



Super 5, Balcksmith

Микарта



Damascus, Mo-V,
PRO-S, Sultan

G10



Kaiju, Okinawa

Палисандр,
дерево пакка



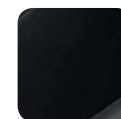
Reptile, Bamboo

Сталь



Kraken

Kraton



Damascus 67,
Samura 67, Shadow,
Harakiri, Eco-Ceramic

Пластик

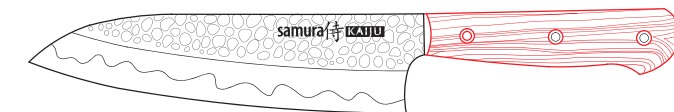


Golf, Ceramotitan,
Eco-Ceramic

Пластик,
ТПП soft-touch

РУКОЯТИ

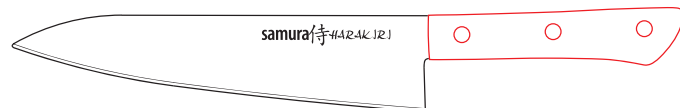
Рукояти для каждой коллекции SAMURA тщательно продуманы с учетом эргономики, дизайна и износостойкости.



KAIJU



PRO-S



HARAKIRI, SHADOW



BAMBOO



DAMASCUS 67, SAMURA 67

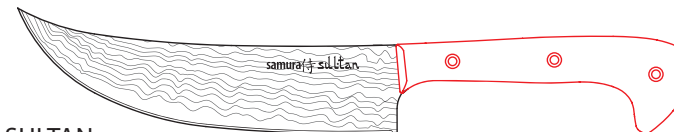


DAMASCUS, MO-V



РУКОЯТИ

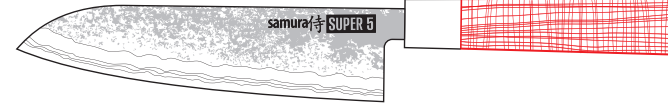
Каждая линия силуэта — результат кропотливой работы наших конструкторов и дизайнеров.



SULTAN



GOLF



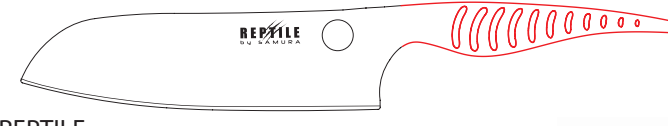
SUPER 5, BLACKSMITH



CERAMOTITAN, ECO-CERAMIC



OKINAWA



REPTILE



НОЖИ

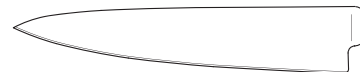
Коллекции SAMURA охватывают практически все виды ножей — от европейского utility (универсального) до восточного красавца *пчака*.



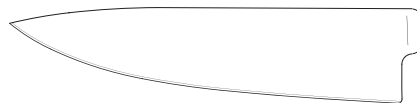
ОВОЩНОЙ
78 - 118 MM
3.1" - 4.6"



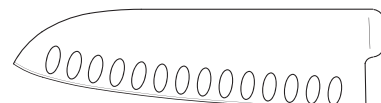
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
115 - 184 MM
4.5" - 7.2"



ШЕФ
200 - 240MM
7.9" - 9.4"



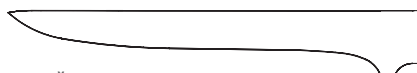
САНТОКУ
137 - 184 MM
5.5" - 7.2"



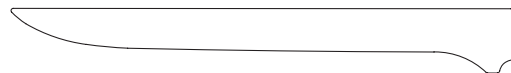
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ
/ СЛАЙСЕР
195 - 230 MM
7.7" - 9"



ОБВАЛОЧНЫЙ
165 MM / 6.5"



ФИЛЕЙНЫЙ
218 MM / 8.5"

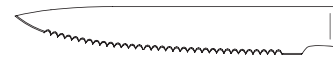


НОЖИ

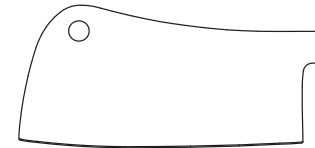
СТЕЙКОВЫЙ
110 - 120 MM
4.3" - 4.7"



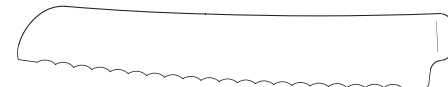
ТОМАТНЫЙ
120 MM / 4.7"



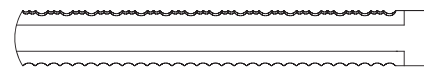
ТОПОРИК
158 - 180 MM
6.2" - 7.1"



ХЛЕБНЫЙ
200 - 235 MM
8.0" - 9.3"



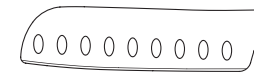
ДВУСТОРОННИЙ
СЕРРЕЙТОР / ПИЛА
180 MM / 7.1"



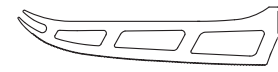
ВИЛКА ДЛЯ МЯСА
165 - 208 MM
6.5" - 8.2"



НОЖ ДЛЯ
ЗАВТРАКА
96 MM / 3.8"



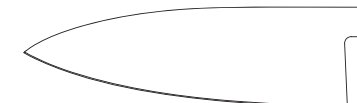
СЫРНЫЙ
135 MM / 5.3"



НАКИРИ
167 - 188 MM
6.6" - 7.4"



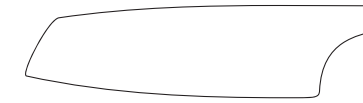
ДЕБА
170 MM / 6.7"



ЯНАГИБА
240 MM / 9.4"



УСУБА
160 MM / 6.3"



ПЧАК
159 - 164 MM
6.5" - 7"



БИЗНЕС SAMURA

Ножи **SAMURA** — перспективный и развивающийся бренд. Наши ножи высоко ценят профессиональные повара и эксперты сектора HoReCa. Коллекции **Mo-V, PRO-S, Damascus, Bamboo, Reptile, Golf, Okinawa** удовлетворяют всем санитарным требованиям.

Каждый день продается более 850 ножей **SAMURA**. Доверие покупателей дает нам силы для дальнейшего совершенствования и развития бренда. **SAMURA** держит стабильно высокое качество и гордится своей репутацией. С продукцией **SAMURA** работать просто, легко и приятно: мы знаем, что нужно и покупателям, и бизнесу. Мы всегда открыты к диалогу: мы делимся опытом с нашими партнерами и даем возможность стабильно и много зарабатывать.

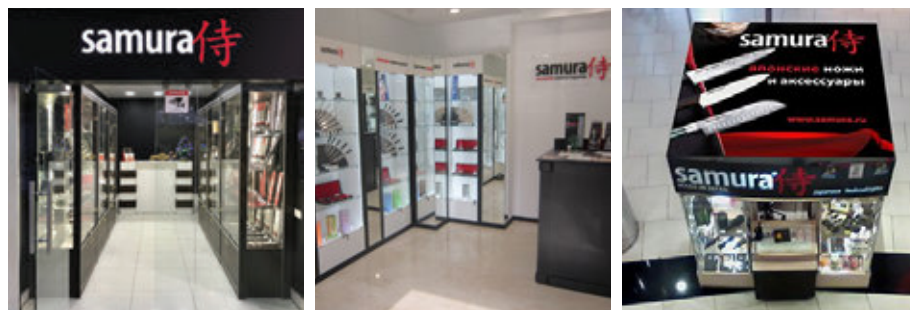
В 2016 и 2017 гг. **SAMURA** вошла в TOP-5 самых успешных франшиз в России по версии журнала FORBES. Уникальный качественный бренд, отличные коммерческие условия франшизы без паушального взноса, компактные форматы торговых площадей — все это дает нашим партнерам большие перспективы для развития собственного бизнеса **SAMURA**.

Для розничных сетей **SAMURA** — это гарантированный успех с любой акцией лояльности! За плечами компании более 15 успешно проведенных мероприятий. Наш секрет прост: это *big product value* кухонных ножей **SAMURA**, огромная популярность у потребителей и полноценная маркетинговая поддержка "под ключ" всех деталей проекта со стороны **SAMURA**.



КАТАЛОГ SAMURA

- | | | |
|---------------|-------------|---------------|
| ■ REPTILE | ■ KAIJU | ■ SHADOW |
| ■ SUPER 5 | ■ MO-V | ■ HAKIRI |
| ■ BLACKSMITH | ■ BAMBOO | ■ GOLF |
| ■ DAMASCUS | ■ SAMURA 67 | ■ CERAMOTITAN |
| ■ DAMASCUS 67 | ■ PRO-S | ■ ECO-CERAMIC |
| ■ SULTAN | ■ OKINAWA | ■ АКЦЕССУАРЫ |





SRP-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 168 MM / 6.6"



SRP-0085
ЕВРОПЕЙСКИЙ ШЕФ 200 MM / 7.9"



SRP-0087
ШЕФ МОДЕРН 200 MM / 7.9"



SRP-0055
НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА 235 MM / 9.3"



SRP-0045
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ, СЛАЙСЕР 274 mm / 10.8"



SRP-0040
ТОПОРИК 158 MM / 6.2"

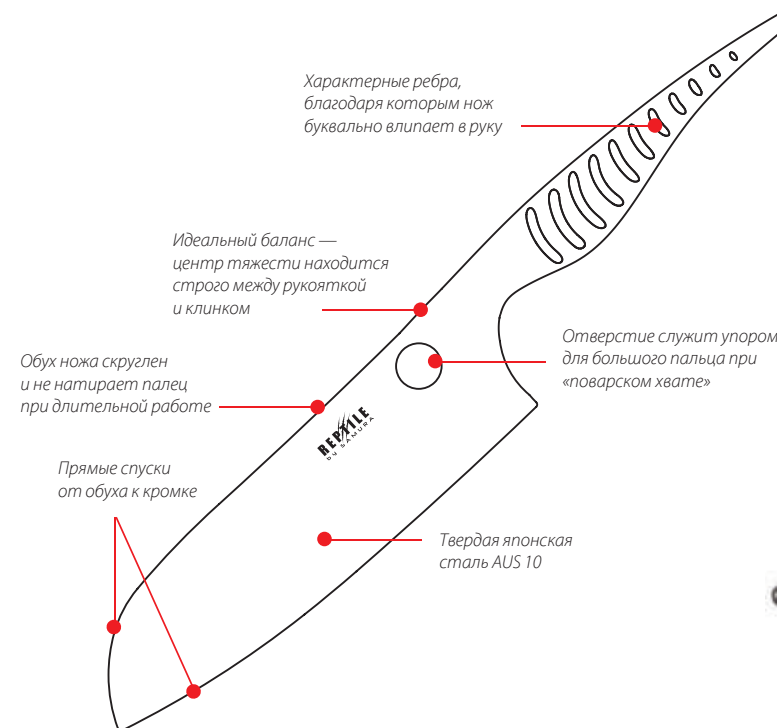


SRP-0095
САНТОКУ 170 MM / 6.7"

**СТАЛЬНЫЕ
ОДНОСЛОЙНЫЕ**

- материал рукояти
- материал лезвия
- количество слоев
- твердость лезвия

Сталь
AUS-10 Japan (Aichi Steel Corporation)
1
60-62 HRC



REPTILE — high-tech ножи для смелых новаторов и максималистов. В них японский рез и японская ножевая сталь сочетаются с европейским дизайном и требованиями современного покупателя. Геометрия ножей **REPTILE** проработана с учетом всего опыта, которое накопило человечество за последние 50000 лет. Идеально сбалансированные, тонкие, опасные, обладающие агрессивным резом рептайл-ножи могут "обитать" на кухне как в группе, так и по отдельности :-).





SP5-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 162 mm / 6.4"



SP5-0043
НОЖ НАКИРИ 171 мм / 6.7"



SP5-0095
НОЖ САНТОКУ 182 мм / 7.2"

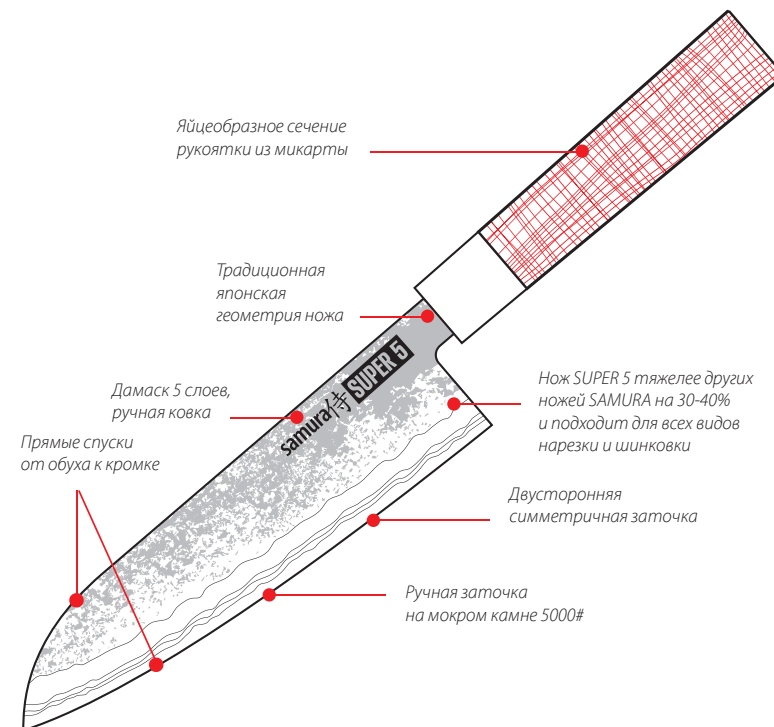


SP5-0220
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SP5-0023, SP5-0043, SP5-0095

ДАМАССКИЕ

- материал рукояти
- материал лезвия
- количество слоев
- твердость лезвия

микарта
VG-10 / Hammered steel / дамасская сталь
5
59-61 HRC



SAMURA SUPER 5 — 5-слойные ножи из твердой высокоуглеродистой стали, кованые и заточенные вручную. Ножи из пятислойной кованой стали держат заточку в два раза дольше, чем ножи из обычной: при правильном использовании нож долго будет сохранять свою остроту. Изысканная подарочная упаковка в японском стиле *japanese knife roll* для каждого ножа.





SBL-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 162 mm / 6.4"



SBL-0043
НОЖ НАКИРИ 168 мм / 6.6"



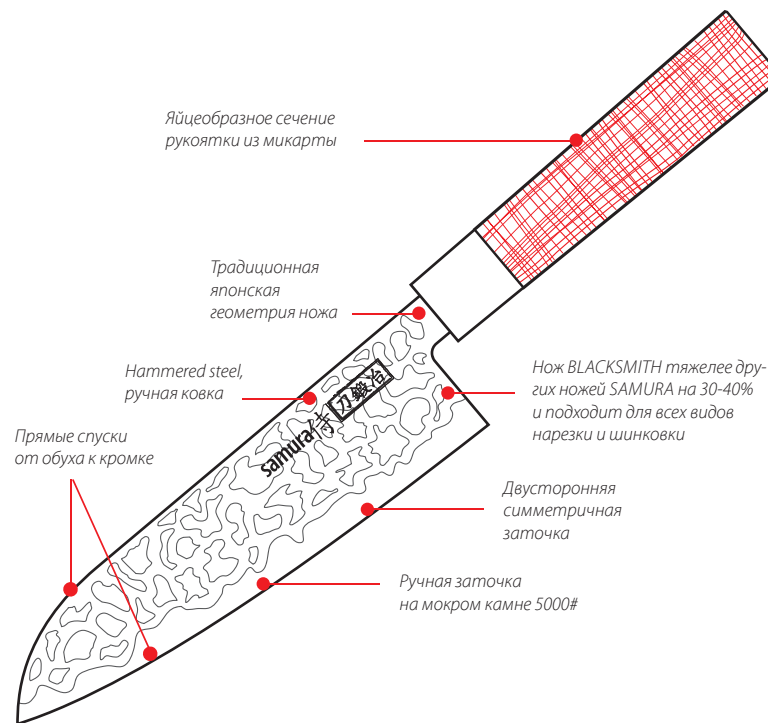
SBL-0095
НОЖ САНТОКУ 182 мм / 7.2"



SBL-0220
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SBL-0023, SBL-0043, SBL-0095

СТАЛЬНЫЕ ОДНОСЛОЙНЫЕ

- материал рукоятки микарта
- материал лезвия Hammered steel
- количество слоев 1
- твердость лезвия 59-61 HRC



BLACKSMITH (Кузнец) — это кастомные ножи, сделанные по традиционной технологии ручнойковки металла. В процессе производства высокоуглеродистая сталь проходит длительную ручную обработку на специальном прессе, в результате которой приобретает характерную "лунную поверхность" (*lunar surface*), испещренную кратерами. Изысканная подарочная упаковка в японском стиле *japanese knife roll* для каждого ножа.





SD-0010
НОЖ ОВОЩНОЙ 90 MM / 3.5"



SD-0021
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 125 MM / 5"



SD-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 150 MM / 6"



SD-0031
НОЖ СТЕЙКОВЫЙ 120 MM / 4.7"



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



SD-0055
НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА 230 MM / 9"



SD-0063
НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ 165 MM / 6.5"

ДАМАСКИЕ

- материал рукоятки G-10
- материал лезвия VG-10 / дамасская сталь
- количество слоев 67
- твердость лезвия 61 HRC



SD-0071
НОЖ ДЛЯ ТОМАТОВ 120 MM / 4.7"



SD-0085
НОЖ ШЕФ 200 MM / 8"



SD-0092
НОЖ МИНИ САНТОКУ 145 MM / 5.7"



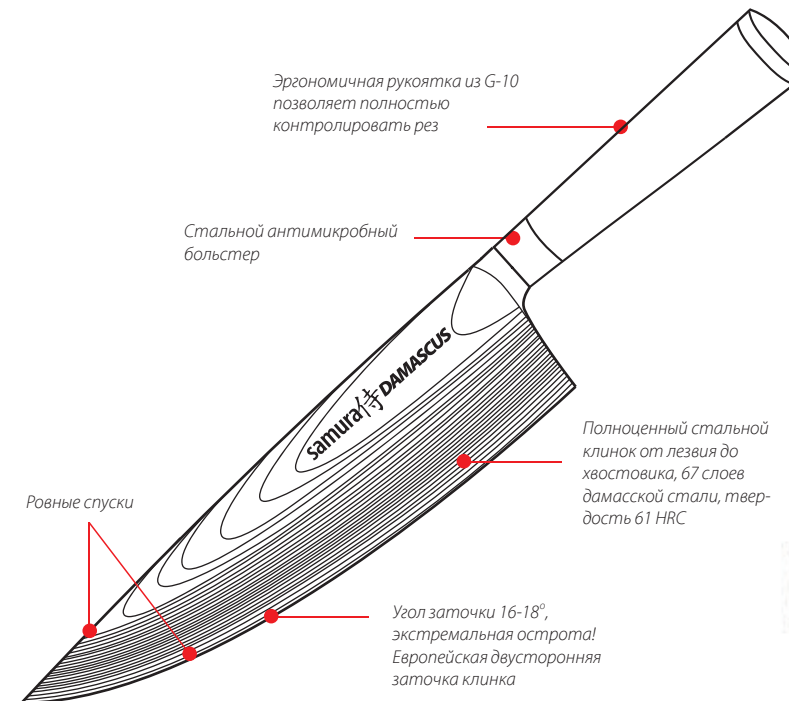
SD-0094
НОЖ САНТОКУ 180 MM / 7"



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



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



Многослойные цельные ножи из современного промышленного дамаска VG-10 в 67 слоев стали — сочетание древнего искусства обработки металла и «высоких технологий» в металлургии.



НОЖИ



SD67-0010
НОЖ ОВОЩНОЙ 98 MM / 3.9"



SD67-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 150 MM / 6"



SD67-0045
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ, СЛАЙСЕР 195 MM / 7.7"



SD67-0085
НОЖ ШЕФ 208 MM / 8.2"



SD67-0094
НОЖ САНТОКУ 175 MM / 7"

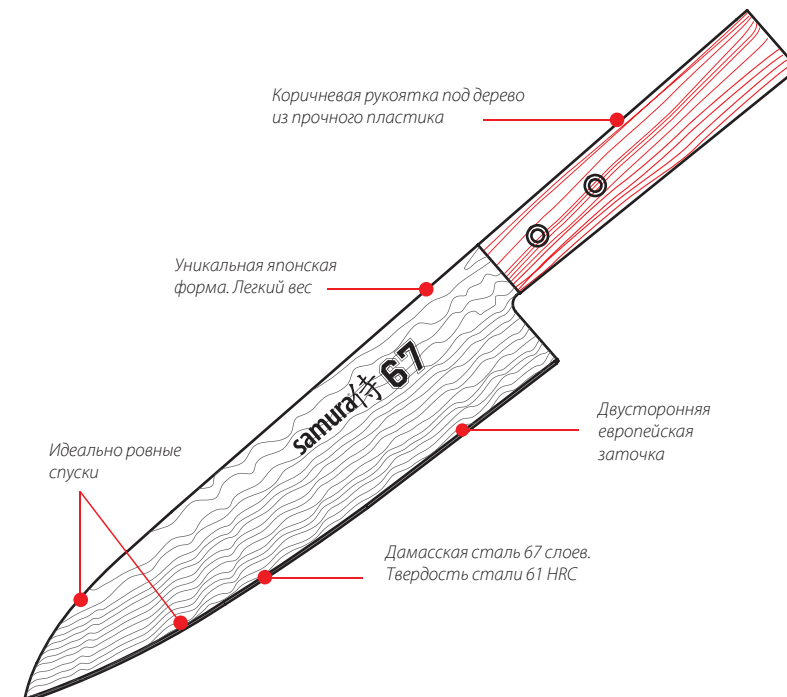


SD67-0220
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SD67-0010, SD67-0023,
SD67-0085

ДАМАСКИЕ

- материал рукояти ABS пластик
- материал лезвия VG-10 / дамасская сталь
- количество слоев 67
- твердость лезвия 61 HRC

НОЖИ



SAMURA 67 — одна из самых красивых и практичных коллекций ножей. Острое лезвие из узорчатой дамасской стали, овальная рукоятка, японский силуэт ножа.





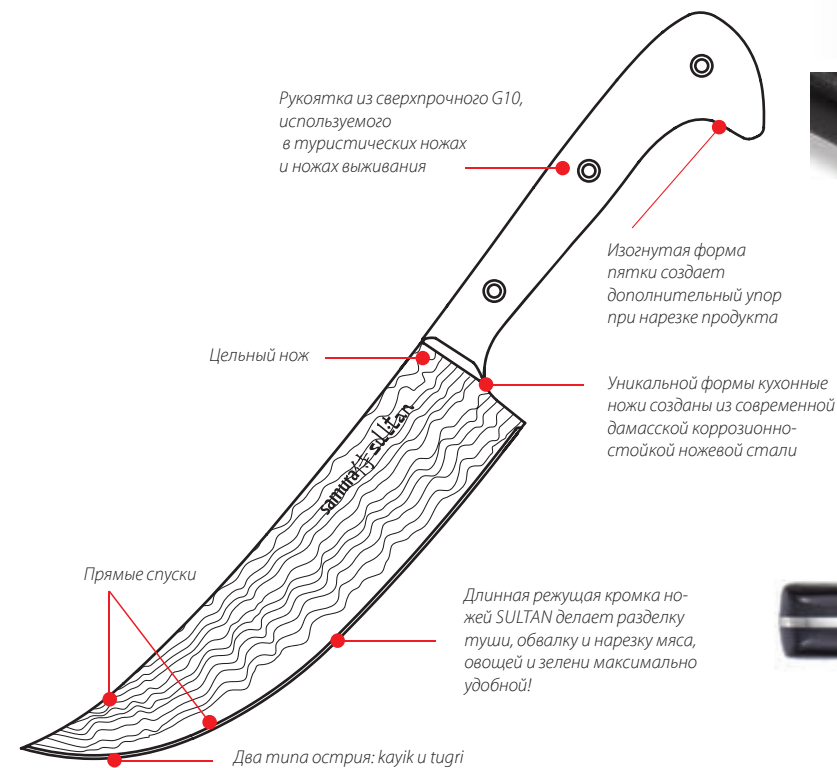
SU-0085D
НОЖ ШЕФ 164 ММ / 7"



SU-0086D
НОЖ ПЧАК 159 ММ / 6.5"

ДАМАСКИЕ

- материал рукояти G-10
- материал лезвия дамасская сталь
- количество слоев 67
- твердость лезвия 60-61 HRC



SULTAN — оригинальная коллекция азиатских кухонных ножей, своим происхождением обязана вековым ножевым традициям народов, населявших ранее территорию Великой Османской империи. Ножи **SAMURA SULTAN** идеально подходят для приготовления блюд восточной кухни.





SKJ-0011
НОЖ ОВОЩНОЙ 78 mm / 3.1"



SKJ-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 150 mm / 6"



SKJ-0074
НОЖ НАКИРИ 167 mm / 6.6"



SKJ-0045
НОЖ ЯНАГИБА 240 mm / 9.4"



SKJ-0085
НОЖ ШЕФ 210 mm / 8.3"



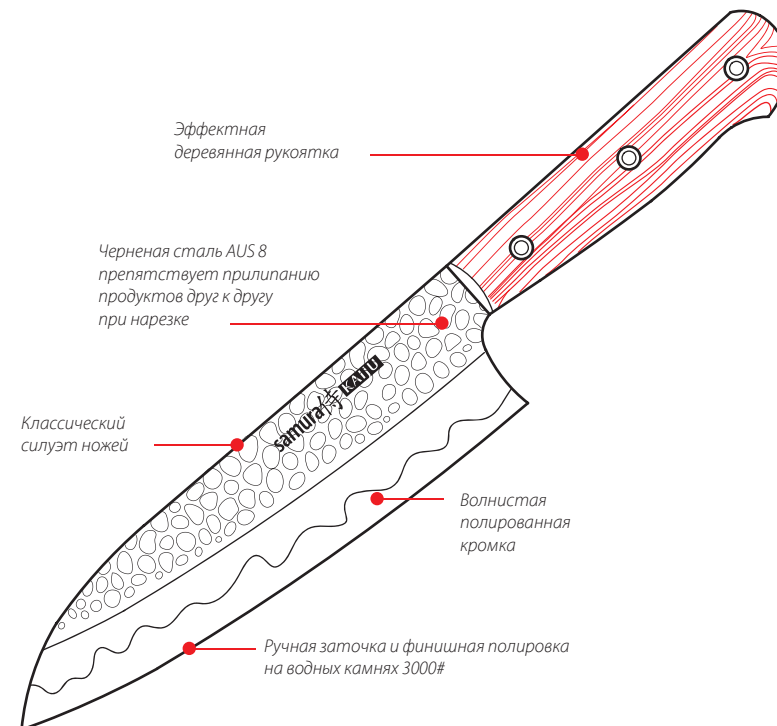
SKJ-0095
НОЖ САНТОКУ 180 mm / 7.1"



SKJ-0220
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SKJ-0011, SKJ-0023, SKJ-0085

**СТАЛЬНЫЕ
ОДНОСЛОЙНЫЕ**

- материал рукояти — дерево пакка
- материал лезвия — AUS-8 Hammered steel
- количество слоев — 1
- твердость лезвия — 58-59 HRC



KAIJU (Кайдзю) — однослойные ножи с европейской деревянной рукоятью с заклепками. Это сочетание японской эргономики, черной стали, современной технологии и невысокой цены.



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 СТЕЙКОВЫЙ 120 MM / 4.7"



SM-0040
ТОПОРИК
180 мм / 7"



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



SM-0048
НОЖ ФИЛЕЙНЫЙ 218 мм / 8.5"

СТАЛЬНЫЕ ОДНОСЛОЙНЫЕ

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



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 ДЛЯ ТОМАТОВ 120 MM / 4.7"



SM-0085
НОЖ ШЕФ 200 MM / 8"



SM-0094
НОЖ САНТОКУ 180 MM / 7"



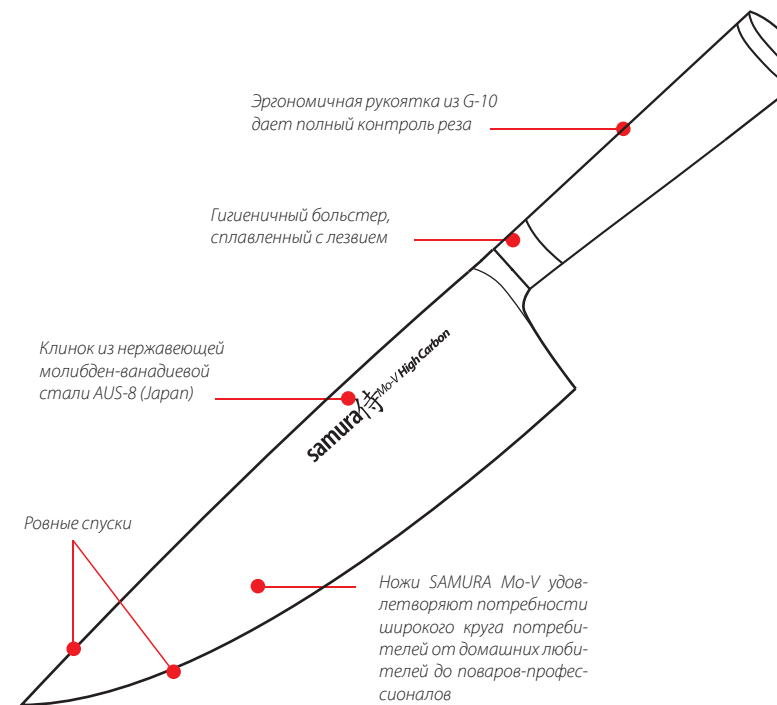
SMS-001
КУХОННЫЕ НОЖНИЦЫ



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



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



Однослойные ножи **SAMURA Mo-V** с эргономичной рукоятью — оптимальное сочетание японской стали AUS-8, надежного качества, современного дизайна и невысокой цены. Формы ножей повторяют популярные ножи из серии **SAMURA DAMASCUS**.





SBA-0010
НОЖ ОВОЩНОЙ 80 MM / 3.2"



SBA-0021
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 125 MM / 5.0"



SBA-0022
СЫРНЫЙ НОЖ 135 MM / 5.3"



SBA-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 150 MM / 6.0"



SBA-0031
НОЖ СТЕЙКОВЫЙ 110 MM / 5.0"



SBA-0045
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ, СЛАЙСЕР 200 MM / 8.0"



SBA-0055
НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА 200 MM / 8.0"

СТАЛЬНЫЕ ОДНОСЛОЙНЫЕ

- материал рукояти
 - материал лезвия
 - количество слоев
 - твердость лезвия
- сталь
AUS-8 Japan
1
58-59 HRC



SBA-0085
НОЖ ШЕФ 200 MM / 8.0"



SBA-0093
НОЖ МИНИ САНТОКУ 140 MM / 5.5"



SBA-0094
НОЖ САНТОКУ 160 MM / 6.3"



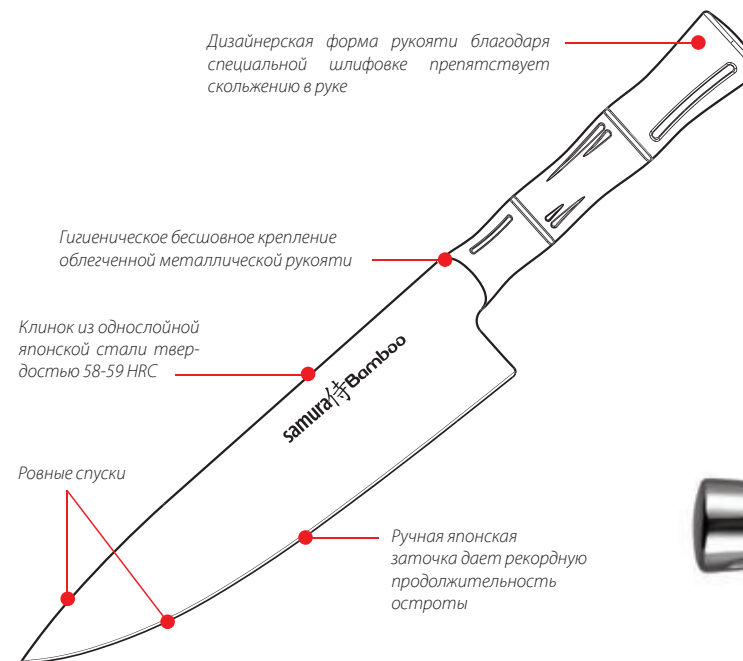
SBA-0040
ТОПОРИК 180 MM / 7.0"



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



SBA-05 НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ НОЖЕЙ
SBA-0010, SBA-0021, SBA-0045, SBA-0085
И ПОДСТАВКИ



Ножи из однослойной японской стали AUS-8 с оригинальной стальной рукоятью в виде стебля бамбука, которая идеально лежит в руке и не скользит. Ножи **BAMBOO** можно мыть в посудомоечной машине. Оптимально для HoReCa.



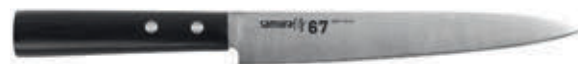
НОЖИ



SS67-0010
НОЖ ОВОЩНОЙ 98 MM / 3.9"



SS67-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 150 MM / 6"



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



SS67-0055
НОЖ ХЛЕБА 215 MM / 7.7"



SS67-0085
НОЖ ШЕФ 208 MM / 8.2"



SS67-0095
НОЖ САНТОКУ 175 MM / 7"

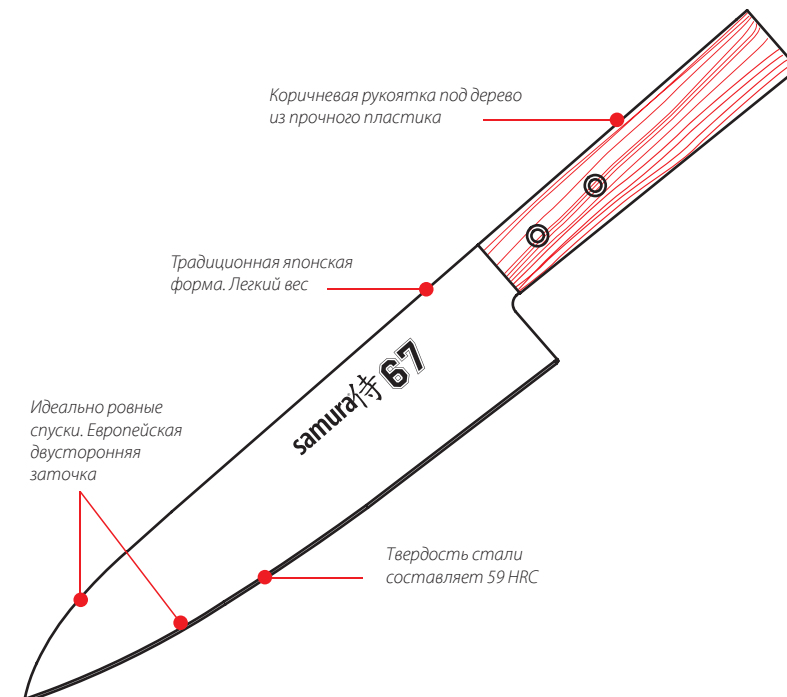
СТАЛЬНЫЕ ОДНОСЛОЙНЫЕ

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



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

НОЖИ



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!



SP-0010
НОЖ ОВОЩНОЙ 88 MM / 3.5"



SP-0021
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 115 MM / 5"



SP-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 145 MM / 5.7"



SP-0095
НОЖ САНТОКУ 175 MM / 7"



SP-0085
НОЖ ШЕФ 200 MM / 7.9"



SP-0045
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ, СЛАЙСЕР 200 MM / 7.9"



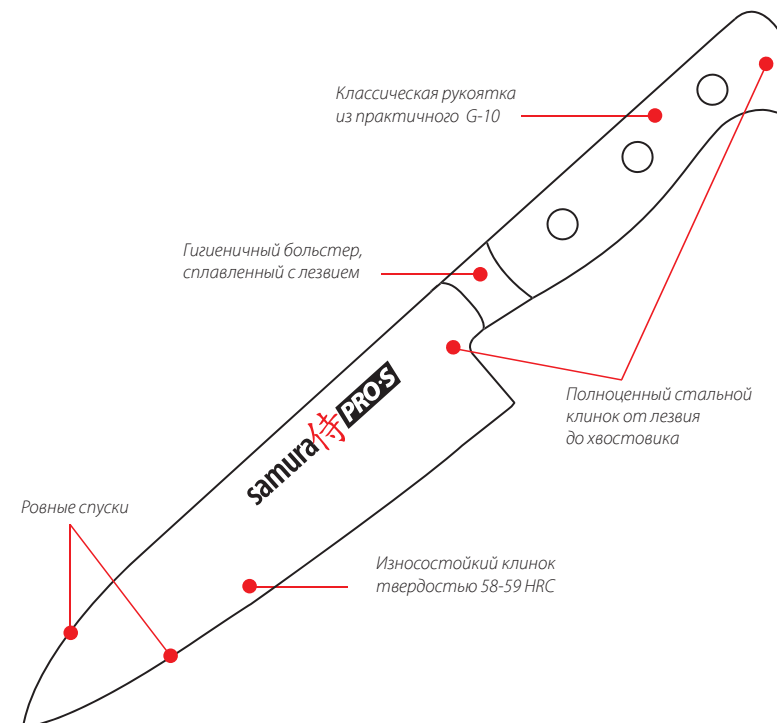
SP-0210
НАБОР ИЗ ДВУХ НОЖЕЙ
SP-0021, SP-0085



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

**СТАЛЬНЫЕ
ОДНОСЛОЙНЫЕ**

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



Однослойные ножи **SAMURA PRO-S** с европейской рукоятью с заклепками — сочетание японского качества, стали AUS-8, современной технологии и практичности.





SO-0129
НОЖ ДЕБА 170 MM / 6.7"
Односторонняя заточка



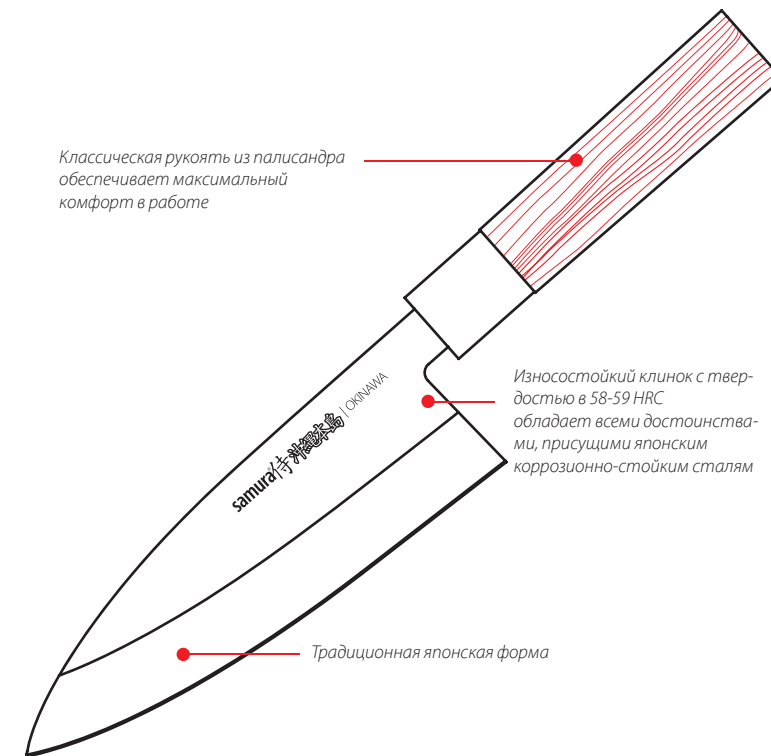
SO-0174
НОЖ НАКИРИ 172 MM / 6.8"
Двусторонняя заточка



SO-0110
НОЖ ЯНАГИБА 240 MM / 9.4"
Односторонняя заточка

**СТАЛЬНЫЕ
ОДНОСЛОЙНЫЕ**

- материал рукояти палисандр
- материал лезвия AUS-8 Japan
- количество слоев 1
- твердость лезвия 58-59 HRC



Классическая рукоять из палисандра обеспечивает максимальный комфорт в работе

Износостойкий клинок с твердостью в 58-59 HRC обладает всеми достоинствами, присущими японским коррозионно-стойким сталям

Традиционная японская форма

Ровные, красивые и вкусные суши помогут приготовить японские ножи **OKINAWA!** Янагиба, Деба и Накири — ведущие ножи в японской кухне.



НОЖИ



SH-0011
НОЖ ОВОЩНОЙ 99 MM / 4"



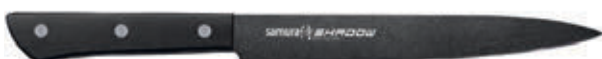
SH-0021
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 120 MM / 4.7"



SH-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 150 MM / 6"



SH-0043
НОЖ НАКИРИ 170 MM / 6.7"



SH-0045
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ, СЛАЙСЕР 196 mm / 7.7"

СТАЛЬНЫЕ ОДНОСЛОЙНЫЕ

- материал рукояти
- материал лезвия
- количество слоев
- твердость лезвия

ABS пластик
AUS-8 Japan & Black non-stick coating
1
58-59 HRC



SH-0085
НОЖ ШЕФ 208 MM / 8.2"



SH-0095
НОЖ САНТОКУ 175 MM / 7"

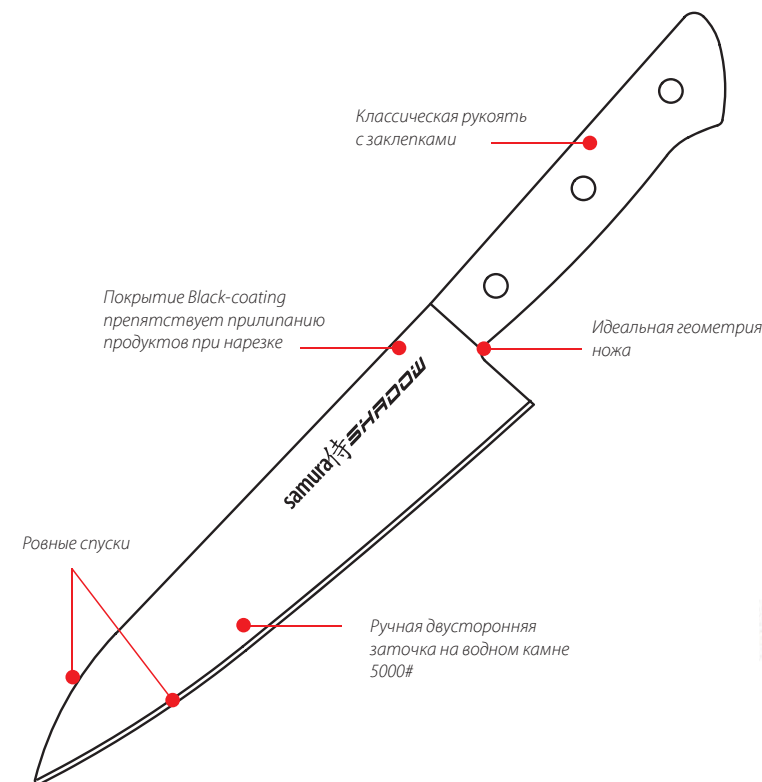


SH-0210
НАБОР ИЗ ДВУХ НОЖЕЙ
SH-0021, SH-0085



SH-0220
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SH-0011, SH-0021, SH-0085

НОЖИ



Брутальные черные ножи **SAMURA SHADOW** обладают высоким качеством, имеют всегда безупречный внешний вид. Сталь AUS-8 & Black non-stick coating препятствует прилипанию продуктов при нарезке.

НОЖИ



SHR-0011B / W / WO
НОЖ ОВОЩНОЙ 99 mm / 4"



SHR-0021B / W / WO
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 120 mm / 4.7"



SHR-0023B / W / WO
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 150 mm / 6"



SHR-0040B / W
ТОПОРИК
180 mm / 7.1"



SHR-0043B / W / WO
НОЖ НАКИРИ 170 mm / 6.7"



SHR-0045B / W / WO
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ, СЛАЙСЕР 196 mm / 7.7"



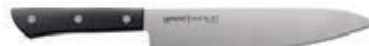
SHR-0048B
НОЖ ФИЛЕЙНЫЙ 218 mm / 8.5"

СТАЛЬНЫЕ ОДНОСЛОЙНЫЕ

- материал рукоятки ABS пластик
- материал лезвия AUS-8 Japan
- количество слоев 1
- твердость лезвия 58-59 HRC



SHR-0057B / W
НОЖ-СЕРРЕЙТОР ДЛЯ ХЛЕБА
И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ 180 mm / 7.1"



SHR-0085B / W / WO
НОЖ ШЕФ 208 mm / 8.2"



SHR-0095B / W / WO
НОЖ САНТОКУ 175 mm / 7"



SHR-0065B / W
ВИЛКА ДЛЯ МЯСА 208 mm / 8.2"



SHR-0250B / W
НАБОР ИЗ ПЯТИ НОЖЕЙ
SHR-0011B, SHR-0023B,
SHR-0043B, SHR-0085B, SHR-0095B

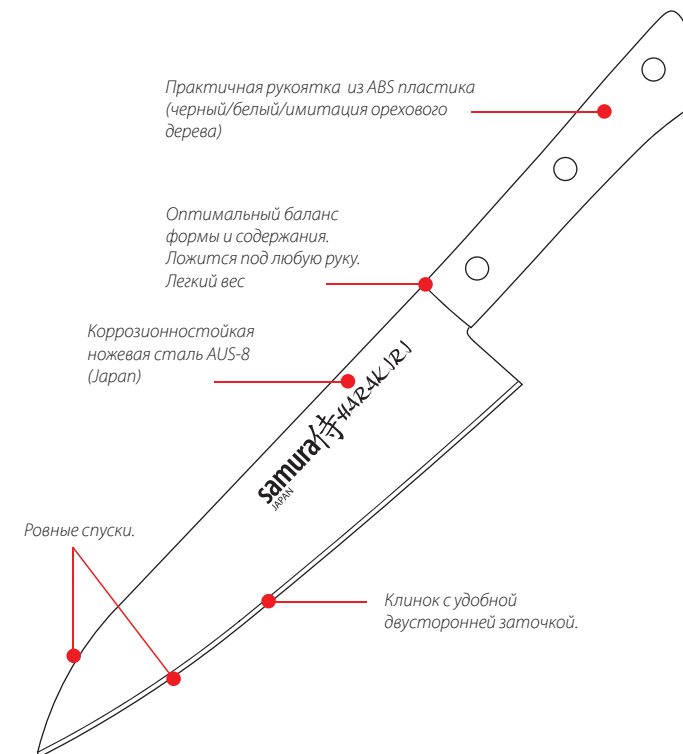


SHR-0230B / W
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SHR-0023B, SHR-0057B,
SHR-0085B



SHR-0220B / W / WO
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SHR-0011WO, SHR-0023WO,
SHR-0085WO

НОЖИ



Кухонные ножи **HARAKIRI** с тонким лезвием из высокотехнологичной стали AUS-8 и практичной рукояткой из ABS пластика трех видов: черного, белого и с имитацией орехового дерева. Легкий вес, цельный клинок, оптимальный баланс формы и содержания, ложится под любую руку.



SG-0010
ОВОЩНОЙ НОЖ 98 MM / 3.9"



SG-0023
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 150 MM / 6"



SG-0045
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ, СЛАЙСЕР 251 MM / 9.9"



SG-0085
НОЖ ШЕФ 221 MM / 8.7"



SG-0055
НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА 230 MM / 9"

СТАЛЬНЫЕ ОДНОСЛОЙНЫЕ

- материал рукояти пластик, TTP soft-touch
- материал лезвия AUS-8 Japan
- количество слоев 1
- твердость лезвия 58-59 HRC



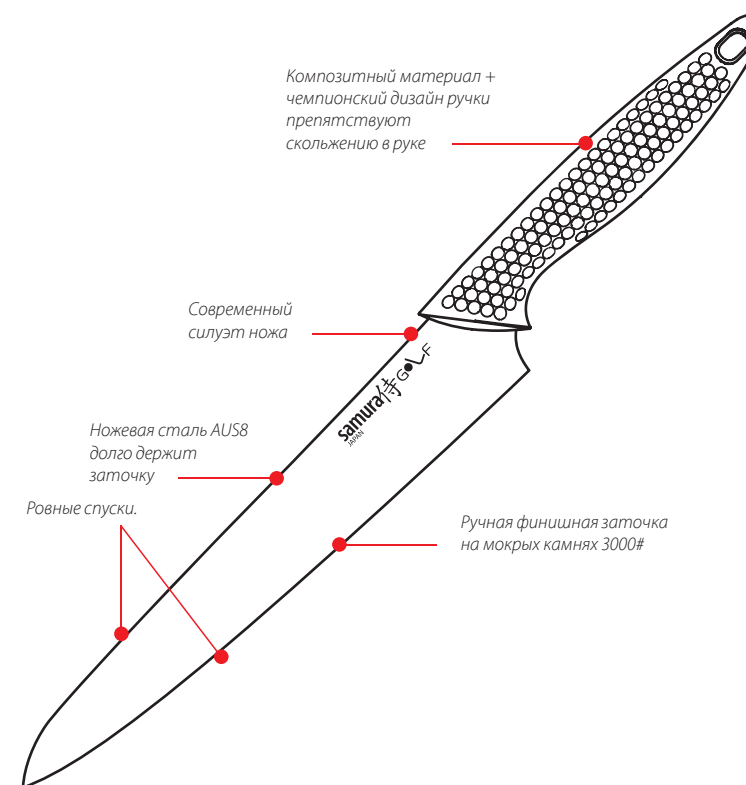
SG-0095
НОЖ САНТОКУ 180 MM / 7.1"



SG-0043
НОЖ НАКИРИ 167 MM / 6.6"



SG-0240
НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ НОЖЕЙ
SG-0010, SG-0023, SG-0045, SG-0085



У кухонных ножей **SAMURA GOLF** идеальный современный строй клинка. Удобная, совершенная по технологии, чемпионская эргономичная рукоятка. Острая как бритва режущая кромка, которая отполирована вручную на мокрых камнях до зеркального состояния. Оптимально для HoReCa.



SCT-0021M
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 125 mm / 5"
МАТОВАЯ ПОЛИРОВКА



SCT-0082M
НОЖ ШЕФ 145 mm / 6"
МАТОВАЯ ПОЛИРОВКА



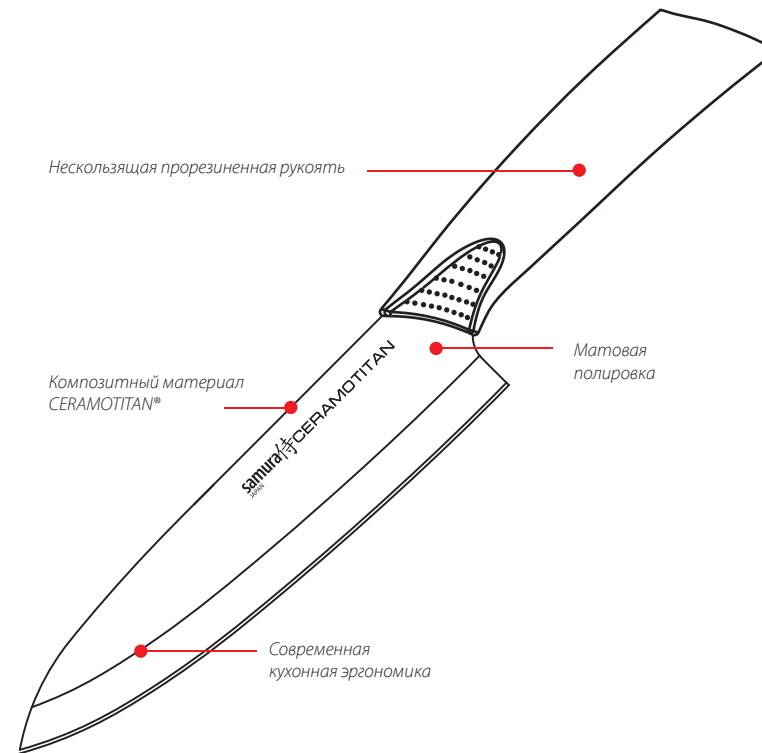
SCT-0084M
НОЖ ШЕФ 175 mm / 7"
МАТОВАЯ ПОЛИРОВКА



SCT-003M
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
МАТОВАЯ ПОЛИРОВКА
SCT-0021M, SCT-0082M, SCT-0084M

КЕРАМОТИТАНОВЫЕ

- материал рукоятки пластик, ТПР soft-touch
- материал лезвия циркониевая керамика с покрытием из титана
- количество слоев 1
- твердость лезвия 89 HRC



Ножи SAMURA CERAMOTITAN® — это сверхпрочные керамотитановые ножи, которые в несколько раз дольше стальных держат заточку. Для их создания используется современный уникальный запатентованный материал керамотитан® — сочетание циркониевой керамики и титана. Керамотитановые ножи — идеальный инструмент для работы с овощами, фруктами, хлебом, грибами, мясным и рыбным филе, мягкими сырами и колбасами.



НОЖИ И ОВОЩЕЧИСТКИ



SCP-100RS
ОВОЩЕЧИСТКА



SCP-100VL
ОВОЩЕЧИСТКА



SCP-100YL
ОВОЩЕЧИСТКА



SCP-100ORG
ОВОЩЕЧИСТКА



SCP-100BL
ОВОЩЕЧИСТКА



SC-0011ORG
ФРУНОЖИК 75 mm / 3"



SC-0011BL
ФРУНОЖИК 75 mm / 3"



SC-0011GRN
ФРУНОЖИК 75 mm / 3"



SC-0011YL
ФРУНОЖИК 75 mm / 3"



SC-0011RED
ФРУНОЖИК 75 mm / 3"



SC-0011VL
ФРУНОЖИК 75 mm / 3"

КЕРАМИЧЕСКИЕ

- материал рукояти
- материал лезвия
- количество слоев
- твердость лезвия

пластик, ТПП soft-touch
циркониевая керамика
1
82-84 HRC / 87-89 HRC

НОЖИ И ОВОЩЕЧИСТКИ



НАБОР «ФРУКТОВЫЙ НОЖ
И ОВОЩЕЧИСТКА» SAMURA BAMBOO
ECO-CERAMIC SKC-012



SKC-003B
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SC-0021B, SC-0082B, SC-0084B



НАБОР «ФРУКТОВЫЙ НОЖ
И ОВОЩЕЧИСТКА» SAMURA
ECO-CERAMIC SKC-011



SKC-003G
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SC-0021G, SC-0082G, SC-0084G



SKC-004G
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SC-0021G, SC-0082G, SC-0084G
И ПОДСТАВКИ



SKC-004B
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SC-0021B, SC-0082B, SC-0084B
И ПОДСТАВКИ

Оригинальные керамические кухонные ножи с лезвиями из белой и черной керамики по твердости значительно превосходят сталь и держат заточку годами.

АКСЕССУАРЫ

КУХОННЫЕ ДОСКИ



SF-02R
ДОСКА КРАСНАЯ
380X250X2



SF-02OR
ДОСКА ОРАНЖЕВАЯ
380X250X2



SF-02Y
ДОСКА ЖЕЛТАЯ
380X250X2



SF-02GR
ДОСКА ЗЕЛЕНАЯ
380X250X2



SF-02B
ДОСКА ЧЕРНАЯ
380X250X2



SF-02G
ДОСКА СЕРАЯ
380X250X2



SF-02V
ДОСКА ФИОЛЕТОВАЯ
380X250X2

ТЕРМОПЛАСТИКОВЫЕ КУХОННЫЕ ДОСКИ



АКСЕССУАРЫ

КУХОННЫЕ ДОСКИ



Доски **SAMURA** выполнены из термопластичного полиуретана, используемого для производства современных медицинских товаров, а также товаров для детей. Поверхность доски препятствует проникновению бактерий и продлевает жизнь ножам. В отличие от стеклянных досок лезвие ножа в процессе нарезки не сталкивается с твердой поверхностью, а мягко проваливается в упругий материал доски.

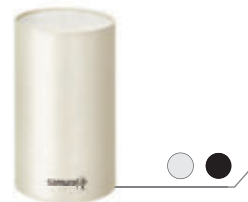




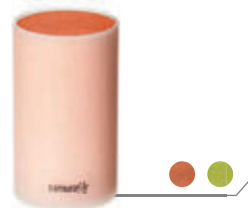
KBA-100 / KBM-100
ПОДСТАВКА-БРАШ
МЕТАЛЛ 220 ММ / 8.6"



KBF-101 / KBF-101W
ПОДСТАВКА-БРАШ
ПЛАСТИК 225 ММ / 8.8"



KBF-102 / KBF-102W
ПОДСТАВКА-БРАШ
ПЛАСТИК 180 ММ / 7"



SKB-2000 / SKB-200G
ПОДСТАВКА-БРАШ
ПЛАСТИК 180 ММ / 7"



SKB-400G / SKB-400V
ПОДСТАВКА-БРАШ
ПЛАСТИК 225 ММ / 8.8"



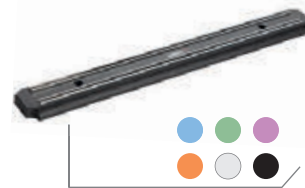
KS-002
ПОДСТАВКА МАГНИТНАЯ
МДФ



SMH-04L
МАГНИТНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ
СВЕТЛОЕ ДЕРЕВО 385 ММ / 15"



SMH-04D
МАГНИТНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ
ТЕМНОЕ ДЕРЕВО 385 ММ / 15"



SMH-01
МАГНИТНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ
ПЛАСТИК 385 ММ / 15"



SMH-02
МАГНИТНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ
ПЛАСТИК 385 ММ / 15"



SMH-03
МАГНИТНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ
АЛЮМИНИЙ 415 ММ / 16.3"

Стильные и необходимые атрибуты на Вашей кухне для хранения ножей **SAMURA**. Уникальность и в то же время простота конструкции позволяют бережно хранить ножи со стальными и керамическими лезвиями.



ТОЧИЛЬНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ



КАМЕНЬ ВОДНЫЙ
SWS-400
400#
185X65X19 MM



КАМЕНЬ ВОДНЫЙ
SWS-1000
1000#
185X65X19 MM



КАМЕНЬ ВОДНЫЙ
SWS-2000
2000#
185X65X19 MM



КАМЕНЬ ВОДНЫЙ
SWS-5000
5000#
185X65X19 MM



КАМЕНЬ ВОДНЫЙ
SWS-8000
8000#
185X65X19 MM



КАМЕНЬ ВОДНЫЙ
КОМБИНИРОВАННЫЙ
SCS-280/C
240# / 800#
185X65X32 MM



КАМЕНЬ ВОДНЫЙ
КОМБИНИРОВАННЫЙ
SCS-1300/M
1000# / 3000# (MEDIUM)
185X65X32 MM



КАМЕНЬ ВОДНЫЙ
КОМБИНИРОВАННЫЙ
SCS-2500/F
2000# / 5000#
185X65X32 MM



КАМЕНЬ ВОДНЫЙ
КОМБИНИРОВАННЫЙ
SCS-3800/U
3000# / 8000#
185X65X32 MM



КАМЕНЬ АЛМАЗНЫЙ
КОМБИНИРОВАННЫЙ
SDS-360/M
360# / 600# (COARSE)
180X88X38 MM



SEC-2000
ТОЧИЛКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ДЛЯ СТАЛЬНЫХ
И КЕРАМИЧЕСКИХ НОЖЕЙ



SEC-2 СМЕННЫЙ БЛОК
ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ
ТОЧИЛКИ SEC-2000

ТОЧИЛКИ,
КАМНИ,
МУСАТЫ

ТОЧИЛЬНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ



KSS-3000
ТОЧИЛКА
ТРЕХФУНКЦИОНАЛЬНАЯ
ДЛЯ НОЖЕЙ И НОЖНИЦ



KSS-2000
ТОЧИЛКА
ДУХФУНКЦИОНАЛЬНАЯ



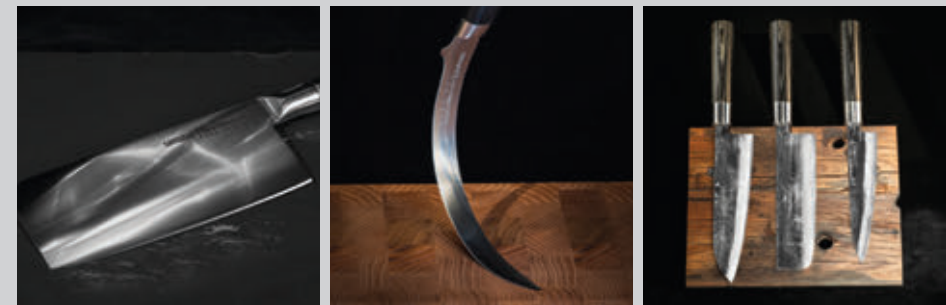
SAG-1
ДЕРЖАТЕЛЬ УГЛА
ЗАТОЧКИ
С КЕРАМИЧЕСКИМИ
НАПРАВЛЯЮЩИМИ



S-600
МУСАТ КЕРАМИЧЕСКИЙ
254 MM, БЕЛЫЙ

Получать удовольствие от работы любимыми острыми ножами **SAMURA** в течение долгих лет поможет регулярная правка, заточка и полировка. Водные и алмазные точильные камни разной зернистости — это, безусловно, оптимальный, профессиональный инструмент для заточки стальных ножей **SAMURA**. А наточить керамические ножи и ножницы поможет электрическая многофункциональная точилка.





ГАЛЕРЕЯ **SAMURA**

ГАЛЕРЕЯ

SAMURA SUPER 5



ГАЛЕРЕЯ

SAMURA SHADOW



ГАЛЕРЕЯ

SAMURA MO-V



ГАЛЕРЕЯ

SAMURA GOLF



ГАЛЕРЕЯ

SAMURA BAMBOO



ГАЛЕРЕЯ

DAMASCUS 67



Мы рекомендуем затачивать ножи на точильных камнях, керамическом мусате или на нашем ноу-хау – заточной бумаге, размещенной на упаковке.

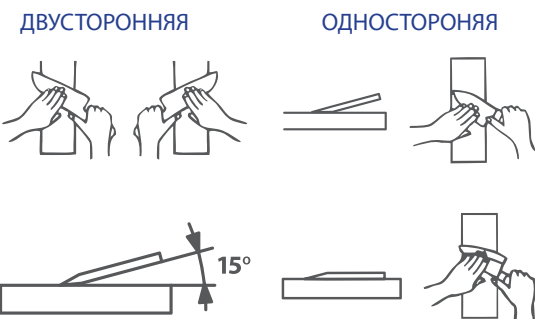
Ее можно использовать 3-5 раз, как хорошую альтернативу другим инструментам заточки.



НИКОГДА НЕ ПРОВЕРЯЙТЕ ОСТРОТУ ЛЕЗВИЯ РУКАМИ! ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ ОСТРОТЫ НОЖА ЛИСТ БУМАГИ.

ЗАТОЧКА НА КАМНЕ

Перед использованием точильного камня его необходимо полностью поместить в воду на 10-15 минут. Убедитесь в том, чтобы во время заточки точильный камень оставался влажным. Сначала заточите одну сторону ножа, до появления заусенца, затем приступайте к заточке другой стороны. Внимательно следите за тем, чтобы сохранялся первоначальный угол заточки 15-17 градусов, заданный на производстве. При заточке японских ножей с односторонней заточкой сначала необходимо затачивать выступающий спуск, до появления равномерного заусенца, а только потом с небольшим нажимом несколько раз провести по камню вогнутой стороной. Затачивайте нож так долго, как это требуется для достижения остроты ножа. При необходимости повторите операции на мелкозернистом камне.



ЗАТОЧКА НА СПЕЦИАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ

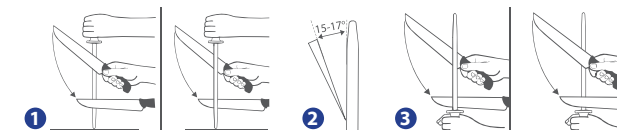
Коробка с заточной бумагой готова к использованию, не требует дополнительного замачивания и дает такой же эффект, что и правка на водном точильном камне. Перед первым использованием заточного блока, снимите защитные стикеры с «ножек» для фиксации на обратной стороне коробки. Переверните коробку заточной

бумагой вверх и установите на плоской поверхности. Ваш заточный блок готов. По необходимости вы можете использовать дополнительные «ножки» для фиксации, 12 дополнительных «ножек» прикреплены к Инструкции по использованию заточного блока (смотрите в упаковке за разделом «Гарантия»).



ЗАТОЧКА НА МУСАТЕ

Мусат – это стержень, сделанный из твердой стали с напылением алмазного или керамического покрытия. Во время правки ведите по мусату режущей кромкой ножа от себя, плавно сдвигая нож от рукоятки к острию.



ОБЩИЕ ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ НОЖЕЙ

- Перед первым использованием вымойте ножи горячей водой с моющим средством и вытрите насухо.
- Пользуйтесь кухонными ножами только на разделочной доске из дерева или пластика (стеклянные доски могут затупить любую сталь).
- Будьте аккуратны при нарезке стальными ножами продуктов с костями (мясо, курица и т. п.). Для рубки мяса используйте топорики. Для замороженных продуктов используйте двусторонний кухонный нож-серрейтор (пилу).
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ керамотитановые и керамические ножи для рубки продуктов, нарезки замороженных продуктов, продуктов с костями, ананасов, твердых сортов сыра и сырокопченых колбас.**
- Не оставляйте ножи надолго в воде. Это негативно влияет на сталь и остроту ножа. После каждого мытья ножи необходимо сразу вытереть/высушить.

- Мы рекомендуем мыть ножи неабразивными моющими средствами вручную и не использовать посудомоечную машину. **Исключение: кухонные ножи SAMURA BAMBOO и SAMURA GOLF можно мыть в посудомоечной машине.**
- Берегите ножи: при резком ударе керамического и керамотитанового ножа о твердую поверхность (о кухонную плитку, мрамор и т. д.) возможно появление сколов и даже раскол ножа.
- Небольшие микросколы на режущей кромке керамических и керамотитановых ножей **SAMURA** даже в первые месяцы эксплуатации допустимы и ни в коем случае не влияют на режущие свойства ножей.
- Советуем хранить ножи в специальном блоке, подставке для ножей, на магнитных держателях и т. д. Желательно, чтобы лезвия ножей не соприкасались с другими металлическими предметами.

ГАРАНТИЯ SAMURA

Гарантия качества SAMURA – это умелое сочетание современных инновационных технологий и тысячелетних японских традиций. Вся наша продукция поставляется с производства в великолепном состоянии.

Любой нож **SAMURA** с дефектом материала или качества изготовления будет нами отремонтирован или заменен аналогичным товаром в течение всего гарантийного срока.

Гарантийный срок на все ножи **SAMURA** – 1 год со дня продажи.

ЗАБОТЬТЕСЬ О СВОИХ КУХОННЫХ НОЖАХ И ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

НАЗНАЧЕНИЕ/ КОЛЛЕКЦИЯ	REPTILE	SUPER 5	BLACKSMITH	DAMASCUS	DAMASCUS 67	KAIJU	BAMBOO	MO-V
ОВОЩНОЙ	SRP-0010			SD-0010	SD67-0010	SKJ-0011	SBA-0010	SM-0010
НОЖ ДЛЯ ЗАВТРАКА								
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ МАЛЫЙ				SD-0021			SBA-0021	SM-0021
СЫРНЫЙ							SBA-0022	
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	SRP-0023	SP5-0023	SBL-0023	SD-0023	SD67-0023	SKJ-0023	SBA-0023	SM-0023
СТЕЙКОВЫЙ				SD-0031			SBA-0031	SM-0031
ТОПОРИК	SRP-0040						SBA-0040	SM-0040
НАКИРИ		SP5-0043	SBL-0043			SKJ-0074		
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ/ СЛАЙСЕР	SRP-0045			SD-0045	SD67-0045		SBA-0045	SM-0045
ФИЛЕЙНЫЙ								SM-0048
ХЛЕБНЫЙ	SRP-0055			SD-0055			SBA-0055	SM-0055
СЕРРЕЙТОР/ ПИЛА								
ОБВАЛОЧНЫЙ				SD-0063				SM-0063
ВИЛКА ДЛЯ МЯСА								SM-0065
ТОМАТНЫЙ				SD-0071				SM-0071
ШЕФ	SRP-0085 / 0087			SD-0085	SD67-0085	SKJ-0085	SBA-0085	SM-0085
ПЧАК								
ГРАНД ШЕФ								
МАЛЫЙ САНТОКУ				SD-0092			SBA-0093	
САНТОКУ	SRP-0095	SP5-0095	SBL-0095	SD-0094	SD67-0094	SKJ-0095	SBA-0094	SM-0094
ДЕБА								
ЯНАГИБА						SKJ-0045		

НАЗНАЧЕНИЕ/ КОЛЛЕКЦИЯ	HARAKIRI	PRO-5	SAMURA 67	SULTAN	GOLF	OKINAWA	CERAMOTITAN	SHADOW
ОВОЩНОЙ	SHR-0011	SP-0010	SS67-0010		SG-0010			SH-0011
НОЖ ДЛЯ ЗАВТРАКА	SHR-0015							
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ МАЛЫЙ	SHR-0021	SP-0021					SCT-0021	SH-0021
СЫРНЫЙ								
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	SHR-0023	SP-0023	SS67-0023		SG-0023			SH-0023
СТЕЙКОВЫЙ								
ТОПОРИК	SHR-0040							
НАКИРИ	SHR-0043				SG-0043	SO-0174		SH-0043
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ/ СЛАЙСЕР	SHR-0045	SP-0045	SS67-0045		SG-0045			SH-0045
ФИЛЕЙНЫЙ	SHR-0048							
ХЛЕБНЫЙ			SS67-0055		SG-0055			
СЕРРЕЙТОР/ ПИЛА	SHR-0057							
ОБВАЛОЧНЫЙ								
ВИЛКА ДЛЯ МЯСА	SHR-0065							
ТОМАТНЫЙ								
ШЕФ	SHR-0085	SP-0085	SS67-0085		SG-0085		SCT-0082	SH-0085
ПЧАК				SU-0086				
ГРАНД ШЕФ	SHR-0087			SU-0085			SCT-0084	
МАЛЫЙ САНТОКУ								
САНТОКУ	SHR-0095	SP-0095	SS67-0095		SG-0095			SH-0095
ДЕБА						SO-0129		
ЯНАГИБА						SO-0110		

БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ
И БУДЕМ РАДЫ ДАЛЬНЕЙШЕМУ СОТРУДНИЧЕСТВУ!

samura侍

125371, г. Москва,
Волоколамское ш., д. 89,
офис 504

тел.: +7 (495) 280-73-80
e-mail: info@samura.ru

www.samura.ru

サカイ

HARAKIRI

DAMASCUS

侍67

REPTILE
BY SAMURA

sultan

刀鍛冶

GOLF

SUPER 5

KAIJU

沖縄本島 | OKINAWA

SHADOW

PRO-S

CERAMOTITAN

Mo-V High Carbon

Bamboo

ECO CERAMIC

