

The logo for Fiszman, featuring the brand name in a white, sans-serif font with a registered trademark symbol, positioned to the left of a vertical pink bar.

fiszman®

НОЖИ 2024



KENSEI BOKUDEN

серия



Японская
высококачественная
нержавеющая сталь



Углубления на поверхности,
благодаря которым продукты
не налипают на лезвие

Компания FISSMAN представляет ножи и кухонные топоры совершенно нового уровня, разработанные в городе Секи, префектуры Гифу. Где более 800 лет назад первые кузнецы основали мастерские дляковки острейших мечей известных по всей Японии, а через несколько столетий уже эти наработки были использованы в производстве знаменитых местных ножей. Наши ножи вдохновлены Японией, они дышат духом и страстью бескомпромиссного кузнечного мастерства.





- Устойчивость к коррозии и долговечность благодаря особой технологии закалки металла холодом Korudo до оптимального уровня 58 HRC по шкале Роквелла. Лезвие исполнено из высокоуглеродистой японской стали AUS-8, эта сталь очень прочная и великолепно держит заточку. Нож вручную доведен на водном точильном камне зернистостью 6000 grit для безупречной остроты. Идеальный угол резки благодаря заточке 15-17 градусов на сторону.

- Рукоять ножа выполнена из высококлассного водонепроницаемого износостойкого материала G-10, который отлично выдерживает как низкие, так и высокие температуры и благодаря которому нож не скользит в руке и не впитывает посторонние запахи. Упаковка из текстурного картона премиум класса с серебряным тиснением не оставит равнодушным ни одного настоящего ценителя ножей высокого качества.



ЯПОНСКИЙ ТОПОРИК НАКИРИ

арт. 2552

- Длина клинка 17,5 см
- Длина ручки 14 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2553

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 13,5 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2554

- Длина клинка 21 см
- Длина ручки 13,5 см



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2555

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 13,5 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2556

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 13,5 см



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2557

- Длина клинка 14 см
- Длина ручки 11,5 см

KENSEI KOJIRO

серия



Японская
высококачественная
нержавеющая сталь



Навершие
на конце рукоятки
для балансировки ножа



Цельнометаллическая
конструкция ножа



Больстер для
балансировки ножа и
упор для защиты пальцев

Компания FISSMAN представляет ножи и кухонные топорики совершенно нового уровня, разработанные в городе Секи, префектуры Гифу. Где более 800 лет назад первые кузнецы основали мастерские дляковки острейших мечей известных по всей Японии, а через несколько столетий уже эти наработки были использованы в производстве знаменитых местных ножей. Наши ножи вдохновлены Японией, они дышат духом и страстью бескомпромиссного кузнечного мастерства.



- Устойчивость к коррозии и долговечность благодаря особой технологии закалки металла холодом Korudo до оптимального уровня 58 HRC по шкале Роквелла. Лезвие исполнено из высокоуглеродистой японской стали AUS-8, эта сталь очень прочная и великолепно держит заточку. Нож вручную доведен на водном точильном камне зернистостью 6000 grit для безупречной остроты. Идеальный угол резки благодаря заточке 15-17 градусов на сторону.

- Рукоять ножа выполнена из высококлассного водонепроницаемого износостойкого материала G-10, который отлично выдерживает как низкие, так и высокие температуры и благодаря которому нож не скользит в руке и не впитывает посторонние запахи. Упаковка из текстурного картона премиум класса с серебряным тиснением не оставит равнодушным ни одного настоящего ценителя ножей высокого качества.



НОЖ САНТОКУ

арт. 2558

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 12,5 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ САНТОКУ

арт. 2561

- Длина клинка 14 см
- Длина ручки 12,5 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2562

- Длина клинка 14 см
- Длина ручки 11 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2563

- Длина клинка 10 см
- Длина ручки 11 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



КУХОННЫЙ ТОПОРИК

арт. 2564

- Длина клинка 16,5 см
- Длина ручки 12,5 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2589

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



КУХОННЫЙ ТОПОРИК

арт. 2566

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 12,5 см



KENSEI MUSASHI

серия

Компания FISSMAN представляет ножи и кухонные топорики совершенно нового уровня, разработанные в городе Секи, префектуры Гифу. Где более 800 лет назад первые кузнецы основали мастерские дляковки острейших мечей известных по всей Японии, а через несколько столетий уже эти наработки были использованы в производстве знаменитых местных ножей. Наши ножи вдохновлены Японией, они дышат духом и страстью бескомпромиссного кузнечного мастерства.



Японская высококачественная нержавеющая сталь



Навершие на конце рукоятки для балансировки ножа



Цельнометаллическая конструкция ножа



Больстер для балансировки ножа и упор для защиты пальцев





- Устойчивость к коррозии и долговечность благодаря особой технологии закали металла холодом Kogudo до уровня 61 HRC по шкале Роквелла. Дамасское лезвие состоит из 67 слоев прочной нержавеющей суперстали VG-10. Наслаиваемые друг на друга пласты стали формируют неподражаемый узор напоминающий накатывающее море. Ремесленники вручную затачивают лезвия, используя старинный японский метод Хонбазукэ. Идеальный угол резки благодаря заточке 15-17 градусов на сторону.

- Рукоять ножа выполнена из высококлассного водонепроницаемого износостойкого материала G-10, который отлично выдерживает как низкие, так и высокие температуры и благодаря которому нож не скользит в руке и не впитывает посторонние запахи. Упаковка из текстурного картона премиум класса с серебряным тиснением не оставит равнодушным ни одного настоящего ценителя ножей высокого качества.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2567

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12,5 см



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2568

- Длина клинка 11 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2569

- Длина клинка 10 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2571

- Длина клинка 17 см
- Длина ручки 12,5 см



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2572

- Длина клинка 22 см
- Длина ручки 12,5 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2573

- Длина клинка 14 см
- Длина ручки 11 см

KENSEI ITTOSAI

серия



Японская
высококачественная
нержавеющая сталь



Навершие
на конце рукоятки
для балансировки ножа



Углубления на поверхности,
благодаря которым продукты
не налипают на лезвие

Компания FISSMAN представляет ножи и кухонные топорики совершенно нового уровня, разработанные в городе Секи, префектуры Гифу. Где более 800 лет назад первые кузнецы основали мастерские дляковки острейших мечей известных по всей Японии, а через несколько столетий уже эти наработки были использованы в производстве знаменитых местных ножей. Наши ножи вдохновлены Японией, они дышат духом и страстью бескомпромиссного кузнечного мастерства.





- Устойчивость к коррозии и долговечность благодаря особой технологии закалки металла холодом Korudo до оптимального уровня 58 HRC по шкале Роквелла. Лезвие исполнено из высокоуглеродистой японской стали AUS-8, эта сталь очень прочная и великолепно держит заточку. Нож вручную доведен на водном точильном камне зернистостью 6000 grit для безупречной остроты. Идеальный угол резки благодаря заточке 15-17 градусов на сторону.
- Рукоять ножа, согласно японским канонам, выполнена из натурального дерева и требует бережного обращения. Упаковка из текстурного картона премиум класса с серебряным тиснением не оставит равнодушным ни одного настоящего ценителя ножей высокого качества.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2574

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 13,5 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2575

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 13,5 см



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2576

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 13,5 см



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2577

- Длина клинка 11,8 см
- Длина ручки 11,5 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2578

- Длина клинка 9 см
- Длина ручки 11,5 см



KENSEI MITSUYOSHI

серия



Японская
высококачественная
нержавеющая сталь



Больстер для
балансировки ножа и
упор для защиты пальцев



Навершие
на конце рукоятки
для балансировки ножа



Цельнометаллическая
конструкция ножа

Компания FISSMAN представляет ножи и кухонные топоры совершенно нового уровня, разработанные в городе Секи, префектуры Гифу. Где более 800 лет назад первые кузнецы основали мастерские дляковки острейших мечей известных по всей Японии, а через несколько столетий уже эти наработки были использованы в производстве знаменитых местных ножей. Наши ножи вдохновлены Японией, они дышат духом и страстью бескомпромиссного кузнечного мастерства.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2590

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2591

- Длина клинка 16 см
- Длина ручки 12 см

Устойчивость к коррозии и долговечность благодаря особой технологии закалки металла холодом Kogudo до уровня 61 HRC по шкале Роквелла. Дамасское лезвие состоит из 67 слоев прочной нержавеющей суперстали VG-10. Наслаиваемые друг на друга пласты стали формируют неподражаемый узор напоминающий накатывающее море. Ремесленники вручную затачивают лезвия, используя старинный японский метод Хонбазукэ. Идеальный угол резки благодаря заточке 15-17 градусов на сторону.

Рукоять ножа выполнена из высококлассного водонепроницаемого износостойкого материала G-10, который отлично выдерживает как низкие, так и высокие температуры и благодаря которому нож не скользит в руке и не впитывает посторонние запахи. Упаковка из текстурного картона премиум класса с серебряным тиснением не оставит равнодушным ни одного настоящего ценителя ножей высокого качества.



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2592

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2593

- Длина клинка 10 см
- Длина ручки 10 см



KENSEI MASASHIGE

серия



Немецкая высококачественная нержавеющая сталь



Заклёпки для надежной фиксации рукоятки к клинку



Навершие на конце рукоятки для балансировки ножа



Цельнометаллическая конструкция ножа



Больстер для балансировки ножа

Компания FISSMAN представляет ножи и кухонные топоры совершенно нового уровня, разработанные в городе Секи, префектуры Гифу. Где более 800 лет назад первые кузнецы основали мастерские дляковки острейших мечей известных по всей Японии, а через несколько столетий уже эти наработки были использованы в производстве знаменитых местных ножей. Наши ножи вдохновлены Японией, они дышат духом и страстью бескомпромиссного кузнечного мастерства.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2594

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2595

- Длина клинка 16 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2596

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2597

- Длина клинка 10 см
- Длина ручки 9,5 см

Устойчивость к коррозии и долговечность благодаря особой технологии закалки металла холодом Kogudo до уровня 61 HRC по шкале Роквелла. Дамасское лезвие состоит из 67 слоев прочной нержавеющей суперстали VG-10. Наслаиваемые друг на друга пласты стали формируют неподражаемый узор напоминающий накатывающее море. Ремесленники вручную затачивают лезвия, используя старинный японский метод Хонбазукэ. Идеальный угол резки благодаря заточке 15-17 градусов на сторону.

Рукоять ножа выполнена из высококлассного водонепроницаемого износостойкого материала G-10, который отлично выдерживает как низкие, так и высокие температуры и благодаря которому нож не скользит в руке и не впитывает посторонние запахи. Упаковка из текстурного картона премиум класса с серебряным тиснением не оставит равнодушным ни одного настоящего ценителя ножей высокого качества.



EL TORO

серия



Японская
Высококачественная
нержавеющая сталь

Компания FISSMAN представляет сербский нож-топорик, изготовленный по традиционной технологии ковки ножей с Балканского полуострова. Нож имеет стальную конструкцию San Mai, сердцевина которой изготовлена из прочной высокоуглеродистой стали AUS-8. Мягкие внешние слои стали обеспечивают дополнительную прочность и долговечность. Эргономичная рукоять из материала G-10 с тремя заклепками удобна и безопасна в использовании. Поставляется в комплекте с кожаными ножнами, которые можно прикрепить к поясу для удобства ношения на открытом воздухе. Нож идеально подходит для рубки мяса, рыбы, костей, нарезки стейков, овощей и фруктов.



Утолщенная пята клинка
для защиты пальцев



Неприлипающее
покрытие



Цельнометаллическая
конструкция ножа



Заклёпки
для надежной
фиксации рукоятки
к клинку



Углубления на поверхности,
благодаря которым продукты
не налипают на лезвие



СЕРБСКИЙ НОЖ-ТОПОРИК

арт. 2584

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 14 см



СЕРБСКИЙ НОЖ-ТОПОРИК

арт. 2588

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 14 см

PADISHAH

серия

Нож FISSMAN PADISHAH с дамасским узором – настоящее произведение кузнечного мастерства. Родом из древней Бухары его невозможно спутать ни с каким другим ножом, он имеет очень характерный вид – довольно узкая рукоять и непропорционально широкое лезвие со смещенным центром тяжести. Еще одной отличительной особенностью является то, что острие клинка возвышается над линией обуха.



Японская
высококачественная
нержавеющая сталь



Утолщенная пята клинка
для защиты пальцев



Неприлипающее
покрытие



Цельнометаллическая
конструкция ножа



Заклёпки
для надежной
фиксации рукоятки
к клинку



Углубления на поверхности,
благодаря которым продукты
не налипают на лезвие



Очень удобная и эргономичная ручка, повторяющая изгибы ладони. Пальцы обхватывают рукоять ножа и упираются кончиками в ладонь. Лезвие изготовлено из высокоуглеродистой японской стали, которая очень долго держит заточку и способна удовлетворить вкусы даже самого взыскательного любителя ножевого искусства. Рукоять ножа изготовлена из высококачественного композитного материала G-10 с высокими показателями прочности и износостойкости. Высокоуглеродистая сталь – не оставлять мокрым надолго! Для заточки рекомендуем использовать точильный камень. После заточки промойте водой и сразу же протрите насухо чистой тканью. Не мыть в посудомоечной машине. Пожалуйста, соблюдайте рекомендации по уходу, и нож прослужит Вам долго. Данное изделие соответствует всем стандартам безопасности и гигиены.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2585

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 13 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2585

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 13 см

KOCH

серия

Кухонные ножи серии KOCH изготовлены из стали 5Cr15MoV, закаленной до 57 единиц по шкале Роквелла. Они обладают повышенной прочностью и подходят для частого использования.



Высококачественная нержавеющая сталь



Утолщенная пятя клинка для защиты пальцев



Навершие на конце рукоятки для балансировки ножа



Заклёпки для надежной фиксации рукоятки к клинку



Цельнометаллическая конструкция ножа



Больстер для балансировки ножа



- Лезвия имеют двухстороннюю симметричную заточку по всей длине режущей кромки, что обеспечивает легкую нарезку и разделку.
- Утолщенная пятя клинка предотвращает соскальзывание пальцев на лезвие и обеспечивает дополнительный упор во время работы.
- Каждая модель оснащена bolsterом из нержавеющей стали равномерно распределяющим нагрузку во время работы.
- Полипропиленовая рукоятка прочно зафиксирована тремя болтами. Ее эргономичная форма и расширение в виде упора на краю рукоятки позволяет без заметной усталости и неудобств заниматься приготовлением любимых блюд продолжительное время.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2381

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 13 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2382

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 13,5 см



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2383

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 13 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2384

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 13 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ САНТОКУ

арт. 2385

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 11 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2386

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 11 см

TANTO

серия

Кухонные ножи серии TANTO изготовлены из стали 3Cr13, созданной азиатскими технологами. Металлургам удалось получить материал с отличными эксплуатационными характеристиками.

- К достоинствам ножей из 3Cr13 нужно отнести прочность, твердость, устойчивость к износу.
- Лезвия имеют двухстороннюю симметричную заточку по всей длине режущей кромки, что обеспечивает легкую нарезку и разделку.
- Прочная рукоятка из ABS-пластика зафиксирована тремя болтами.



Высококачественная
нержавеющая сталь



Больстер для
балансировки ножа и
упор для защиты пальцев



Заклёпки
для надежной
фиксации рукоятки
к клинку



Цельнометаллическая
конструкция ножа



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2422

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 11,5 см



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2423

- Длина клинка 16 см
- Длина ручки 10,5 см



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2424

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10,5 см

TANTO

серия

Кухонные ножи серии TANTO изготовлены из японской стали 420J2 с отличными эксплуатационными характеристиками.

- К достоинствам ножей из стали 420J2 нужно отнести прочность, твердость, устойчивость к износу.
- Лезвия имеют двухстороннюю симметричную заточку по всей длине режущей кромки, что обеспечивает легкую нарезку и разделку.
- Прочная рукоятка из ABS-пластика зафиксирована тремя болтами.



Японская высококачественная нержавеющая сталь



Больстер для балансировки ножа и упор для защиты пальцев



Заклёпки для надежной фиксации рукоятки к клинку



Цельнометаллическая конструкция ножа



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2585

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 13 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2586

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2587

- Длина клинка 9 см
- Длина ручки 10 см

KRONUNG

серия

Кухонные ножи серии KRONUNG были специально разработаны дизайнерами к юбилею компании и впервые представлены на выставке в Германии. Они выполнены из высоколегированной немецкой стали X50CrMoV15, закаленной до 57 единиц по шкале Роквелла. Эта сталь обладает повышенной прочностью и подходит для частого использования.



Немецкая высококачественная нержавеющая сталь



Утолщенная пята клинка для защиты пальцев



Навершие на конце рукоятки для балансировки ножа



Цельнометаллическая конструкция ножа



Больстер для балансировки ножа



- Лезвия имеют двухстороннюю симметричную лазерную заточку по всей длине режущей кромки, что обеспечивает легкую нарезку и разделку.
- Каждая модель оснащена bolsterом из нержавеющей стали равномерно распределяющим нагрузку во время работы.
- Рукоятка уникальной формы из АБС пластика выполнена без единой заклепки. Это обеспечивает превосходную сбалансированность ножа и безопасность работы.
- Идеальная подгонка элементов каждого экземпляра гарантирует отменный внешний вид и гигиеничность.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2446

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2447

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2448

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 12 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ САНТОКУ

арт. 2449

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2450

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2457

- Длина клинка 16 см
- Длина ручки 13 см

ELEGANCE

серия

Кухонные ножи серии ELEGANCE выполнены из высоколегированной немецкой стали X50CrMoV15, закаленной до 57 единиц по шкале Роквелла. Они обладают повышенной прочностью и подходят для частого использования.



Немецкая высококачественная нержавеющая сталь



Утолщенная пята клинка для защиты пальцев



Навершие на конце рукоятки для балансировки ножа



Больстер для балансировки ножа



- Лезвия имеют двухстороннюю симметричную заточку по всей длине режущей кромки, что обеспечивает легкую нарезку и разделку.
- Утолщенная пятя клинка предотвращает соскальзывание пальцев на лезвие и обеспечивает дополнительный упор во время работы.

- Каждая модель оснащена bolsterом из нержавеющей стали равномерно распределяющим нагрузку во время работы.
- Полипропиленовые рукоятки имеют элегантную округлую форму и обеспечивают надёжный захват. Изготовленные по особой технологии, без единой заклепки, они очень удобны и эргономичны. Благодаря этой конструкции ножи безупречно сбалансированы и хорошо лежат в руке.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2465

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 14 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2467

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 13 см



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2468

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12,5 см



НОЖ ФИЛЕЙНЫЙ

арт. 2469

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 13 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2470

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 12,5 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ САНТОКУ

арт. 2472

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 11 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2473

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 11,5 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2476

- Длина клинка 9 см
- Длина ручки 10,5 см



НОЖ ОВОЩНОЙ «КОГОТОК»

арт. 2477

- Длина клинка 8 см
- Длина ручки 11,5 см

HATTORI

серия

В серию HATTORI вошли кухонные ножи из японской стали 420J2. Она была разработана для изделий, эксплуатируемых в условиях повышенной влажности. Эта сталь прочная и износостойкая, закаленная до 53 +/-2 единиц по шкале Роквелла.



Японская высококачественная нержавеющая сталь



Больстер для балансировки ножа и упор для защиты пальцев



Заклёпки для надежной фиксации рукоятки к клинку



Цельнометаллическая конструкция ножа





- Каждая модель оснащена bolsterом из нержавеющей стали равномерно распределяющим нагрузку во время работы.
- Рукоятка эргономичной формы из АБС пластика прочно зафиксирована тремя болтами.
- Благодаря матовому покрытию она устойчива к скольжению и обеспечивает безопасную работу.
- Все элементы ножа подогнаны вручную, что обеспечивает высокий уровень надежности и гигиены.
- Затачиваемые под оптимальным углом лезвия остаются безупречно острыми.



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2527

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2528

- Длина клинка 10 см
- Длина ручки 10 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2533

- Длина клинка 10 см
- Длина ручки 10 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ ОВОЩНОЙ «КОГОТОК»

арт. 2534

- Длина клинка 8 см
- Длина ручки 10 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов

KATSUMOTO

серия

Кухонные ножи серии KATSUMOTO выполнены из высоколегированной японской стали AUS-6, закаленной до 57 единиц по шкале Роквелла и имеют множество преимуществ.



Японская высококачественная нержавеющая сталь



Больстер для балансировки ножа и упор для защиты пальцев



Дополнительный упор для фиксации руки



- Они обладают повышенной прочностью и подходят для частого использования.
- Лезвия имеют двухстороннюю симметричную заточку по всей длине режущей кромки, что обеспечивает легкую нарезку и разделку.
- Каждая модель оснащена bolsterом из нержавеющей стали равномерно распределяющим нагрузку во время работы.
- Рукоятка из изящного POM материала имеет элегантную форму, обеспечивает надёжный захват и приятные тактильные ощущения.
- Благодаря матовому покрытию она устойчива к скольжению и обеспечивает безопасную работу.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2803

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2804

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2805

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2806

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 12 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ САНТОКУ

арт. 2807

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10,5 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2808

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2809

- Длина клинка 9 см
- Длина ручки 10 см

FUJIWARA

серия

Кухонные ножи серии FUJIWARA выполнены из высоколегированной японской стали AUS-6, закаленной до 57 единиц по шкале Роквелла. Они обладают повышенной прочностью и подходят для частого использования.



Японская высококачественная нержавеющая сталь



Больстер для балансировки ножа и упор для защиты пальцев



Цельнометаллическая конструкция ножа



- Лезвия имеют двухстороннюю симметричную заточку по всей длине режущей кромки, что обеспечивает легкую нарезку и разделку.
- Каждая модель оснащена bolsterом из нержавеющей стали равномерно распределяющим нагрузку во время работы.

- Рукоять из материала Pakka Wood имеет элегантную форму и обеспечивает надёжный захват.
- Изготовленные по особой технологии, без единой заклепки, они очень удобны и эргономичны. Ножи безупречно сбалансированы и хорошо лежат в руке.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2814

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2815

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2816

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2817

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 12 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



КУХОННЫЙ САНТОКУ

арт. 2818

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2819

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см



КУХОННЫЙ ОВОЩНОЙ

арт. 2820

- Длина клинка 9 см
- Длина ручки 10 см

RAGNITZ

серия

Кухонные ножи серии RAGNITZ выполнены из высоколегированной немецкой стали X50Cr15MoV, закаленной до 57 единиц по шкале Роквелла. Они обладают повышенной прочностью и подходят для частого использования.



Немецкая высококачественная нержавеющая сталь



Больстер для балансировки ножа



Навершие на конце рукоятки для балансировки ножа



Цельнометаллическая конструкция ножа



Дополнительный упор для фиксации руки



- Лезвия имеют двухстороннюю симметричную заточку по всей длине режущей кромки, что обеспечивает легкую нарезку и разделку.
- Каждая модель оснащена больстером из нержавеющей стали равномерно распределяющим нагрузку во время работы.

- Рукоять из материала Pakka Wood имеет элегантную форму и обеспечивает надёжный захват.
- Изготовленные по особой технологии, без единой заклепки, они очень удобны и эргономичны. Ножи безупречно сбалансированы и хорошо лежат в руке.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2824

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 10,5 см



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2825

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 10,5 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2826

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2827

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 10,5 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



КУХОННЫЙ САНТОКУ

арт. 2828

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 9,5 см



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2829

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 9,5 см



КУХОННЫЙ ОВОЩНОЙ

арт. 2830

- Длина клинка 9 см
- Длина ручки 9,5 см

BREMEN

серия



Немецкая высококачественная нержавеющая сталь

Все ножи серии BREMEN изготовлены из высококачественной немецкой стали X50Cr15MoV, известной своими отличными механическими свойствами, обладающей прекрасной вязкостью, твердостью (HRC 55 единиц по шкале Роквелла) и коррозионной стойкостью и способной длительное время держать превосходный рез. Классическая европейская заточка, симметричная по всей длине режущей кромки, обеспечит невероятное удобство при работе. Элегантная рукоять из изящного розового дерева имеет эргономичную форму и обеспечит удобный захват.



Заклёпки для надежной фиксации рукоятки к клинку



Навершие на конце рукоятки для балансировки ножа



Цельнометаллическая конструкция ножа



Больстер для балансировки ножа



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2720

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2721

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2722

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 12 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ САНТОКУ

арт. 2723

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 11 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2724

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2725

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2726

- Длина клинка 9 см
- Длина ручки 10 см

BONN

серия



Немецкая
высококачественная
нержавеющая сталь

Все ножи серии BONN изготовлены из высококачественной немецкой стали X50Cr15MoV, известной своими отличными механическими свойствами, обладающей прекрасной вязкостью, твердостью (HRC 55 единиц по шкале Роквелла) и коррозионной стойкостью и способной длительное время держать превосходный рез. Классическая европейская заточка, симметричная по всей длине режущей кромки, обеспечит невероятное удобство при работе. Элегантная ручка из АБС-полимера имеет эргономичную форму и обеспечит удобный захват.



Заклёпки для
надежной фиксации
рукоятки к клинку



Навершие
на конце рукоятки
для балансировки ножа



Цельнометаллическая
конструкция ножа



Больстер
для балансировки ножа



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2727

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12,5 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2728

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2729

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 12 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ РАЗДЕЛОЧНЫЙ

арт. 2730

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2731

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 11 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2732

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ ФИЛЕЙНЫЙ

арт. 2733

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12,5 см



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2734

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2735

- Длина клинка 9 см
- Длина ручки 11 см

MAINZ

серия



Высококачественная
нержавеющая сталь



Заклёпки для
надёжной фиксации
рукоятки к клинку



Цельнометаллическая
конструкция ножа

Все ножи серии MAINZ изготовлены из высококачественной нержавеющей стали X30Cr13 обладающей отличными эксплуатационными характеристиками. К достоинствам ножей из стали X30Cr13 нужно отнести прочность, твердость, устойчивость к износу. Классическая европейская заточка, симметричная по всей длине режущей кромки, обеспечит невероятное удобство при работе. Элегантная ручка из АБС-полимера имеет эргономичную форму и обеспечит удобный захват.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2736

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12,5 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2737

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2738

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 12 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ САНТОКУ

арт. 2739

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 12 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2740

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2741

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2742

- Длина клинка 9 см
- Длина ручки 11 см

TIROL

серия



Немецкая высококачественная нержавеющая сталь

Все ножи серии TIROL изготовлены из высококачественной немецкой стали X50Cr15MoV, известной своими отличными механическими свойствами, обладающей прекрасной вязкостью, твердостью (HRC 55 единиц по шкале Роквелла) и коррозионной стойкостью и способной длительное время держать превосходный рез. Классическая европейская заточка, симметричная по всей длине режущей кромки, обеспечит невероятное удобство при работе. Отделка вручную поверхности лезвия молотом уменьшает трение и налипание продуктов на лезвие. Элегантная рукоять из изящного материала Pakka Wood имеет эргономичную форму и обеспечит удобный захват.



Большер для балансировки ножа



Навершие на конце рукоятки для балансировки ножа



Цельнометаллическая конструкция ножа



Углубления на поверхности, благодаря которым продукты не налипают на лезвие



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2752

- Длина клинка 21 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2753

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2754

- Длина клинка 19 см
- Длина ручки 12 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2755

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ

арт. 2756

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 12 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2757

- Длина клинка 10 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2758

- Длина клинка 8 см
- Длина ручки 11 см

FRANKFURT

серия



Немецкая высококачественная нержавеющая сталь



Цельнометаллическая конструкция ножа



Заклёпки для надежной фиксации рукоятки к клинку



Больстер для балансировки ножа

Все ножи серии FRANKFURT изготовлены из высококачественной немецкой стали X50Cr15MoV, известной своими отличными механическими свойствами, обладающей прекрасной вязкостью, твердостью (HRC 55 единиц по шкале Роквелла) и коррозионной стойкостью и способной длительное время держать превосходный рез. Классическая европейская заточка, симметричная по всей длине режущей кромки, обеспечит невероятное удобство при работе. Элегантная рукоять из Африканского дерева Венге имеет эргономичную форму и обеспечит удобный захват.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2759

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 11,5 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2760

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2761

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 11,5 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ САНТОКУ

арт. 2762

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 9,5 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2763

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 2764

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10,5 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2765

- Длина клинка 9 см
- Длина ручки 9,5 см

LINZ

серия



Немецкая
высококачественная
нержавеющая сталь

Все ножи серии LINZ изготовлены из высококачественной немецкой стали X50Cr15MoV, известной своими отличными механическими свойствами, обладающей прекрасной вязкостью, твердостью (HRC 55 единиц по шкале Роквелла) и коррозионной стойкостью и способной длительное время держать превосходный рез. Классическая европейская заточка, симметричная по всей длине режущей кромки, обеспечит невероятное удобство при работе. Элегантная рукоять из АБС полимера имеет эргономичную форму и обеспечит удобный захват.



Больстер
для балансировки
ножа



Заклёпки для
надёжной фиксации
рукоятки к клинку



Цельнометаллическая
конструкция ножа



Дополнительный упор
для фиксации руки



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2766

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 11,5 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2767

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 10 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 2768

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 11 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ САНТОКУ

арт. 2769

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 9 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

арт. 2770

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 10,5 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 2771

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 9 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 2772

- Длина клинка 9 см
- Длина ручки 9 см

FLAVIUS

серия



Немецкая
высококачественная
нержавеющая сталь

Ножи FLAVIUS имеют резвычайно прочное лезвие full tang из высокоуглеродистой стали X50CrMoV15 затачивается вручную и долго держит заточку. Поверхность клинка обработана электрофорезом, чтобы выглядеть стильно и красиво. Нож удобно лежит в руке и действительно пригодится в походе, на рыбалке, охоте, обработке дерева, приготовлении пищи и во время других видов отдыха на природе. Элегантная эргономичная ручка из ценной древесины ореха имеет форму, которая всегда обеспечит лучший захват.



Углубления на поверхности, благодаря которым продукты не налипают на лезвие



Заклёпки для надёжной фиксации рукоятки к клинку



Цельнометаллическая конструкция ножа



Дополнительный упор для фиксации руки



НОЖ РАЗДЕЛОЧНЫЙ

арт. 12053

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ РАЗДЕЛОЧНЫЙ

арт. 12054

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 12 см



КУХОННЫЙ ТОПОРИК

арт. 12055

- Длина клинка 16 см
- Длина ручки 12 см



КУХОННЫЙ ТОПОРИК

арт. 12056

- Длина клинка 17 см
- Длина ручки 13 см



КУХОННЫЙ ТОПОРИК

арт. 12057

- Длина клинка 16 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 12058

- Длина клинка 19 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ РАЗДЕЛОЧНЫЙ

арт. 12059

- Длина клинка 16,5 см
- Длина ручки 12 см

FIRMIN

серия



Высококачественная
нержавеющая сталь



Стальная
рукоятка



Цельнометаллическая
конструкция ножа

Ножи FIRMIN изготовлены из высококачественной нержавеющей стали X30Cr13 обладающей отличными эксплуатационными характеристиками. К достоинствам ножей из стали X30Cr13 нужно отнести прочность, твердость, устойчивость к износу. Классическая европейская заточка, симметричная по всей длине режущей кромки, обеспечит невероятное удобство при работе. Элегантная ручка из нержавеющей стали имеет эргономичную форму и обеспечит удобный захват.



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 12061

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 12062

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ ФИЛЕЙНЫЙ

арт. 12063

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 11,5 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 12064

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 12065

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 12066

- Длина клинка 9 см
- Длина ручки 10 см

FEDERICO

серия

Ножи FEDERICO изготовлен из высококачественной нержавеющей стали X30Cr13 обладающей отличными эксплуатационными характеристиками. К достоинствам ножей из стали X30Cr13 нужно отнести прочность, твердость, устойчивость к износу. Классическая европейская заточка, симметричная по всей длине режущей кромки, обеспечит невероятное удобство при работе. Элегантная ручка из древесины акации имеет эргономичную форму и обеспечит удобный захват.



Высококачественная
нержавеющая сталь



Цельнометаллическая
конструкция ножа



Заклёпки для
надежной фиксации
рукоятки к клинку



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 12067

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 13 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 12068

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 13 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 12069

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 13 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ САНТОКУ

арт. 12070

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 11,5 см
- Углубления на лезвии против налипания продуктов



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 12071

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 11 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 12072

- Длина клинка 9 см
- Длина ручки 11 см

FABIUS

серия



Немецкая
высококачественная
нержавеющая сталь

Все ножи серии FABIUS изготовлены из высококачественной немецкой стали X50Cr15MoV, известной своими отличными механическими свойствами, обладающей прекрасной вязкостью, твердостью (HRC 55 единиц по шкале Роквелла) и коррозионной стойкостью и способной длительное время держать превосходный рез. Классическая европейская заточка, симметричная по всей длине режущей кромки, обеспечит невероятное удобство при работе. Элегантная ручка из древесины акации имеет эргономичную форму и обеспечит удобный захват.



Утолщенная пятя клинка
для защиты пальцев



Заклёпки для
надежной фиксации
рукоятки к клинку



Цельнометаллическая
конструкция ножа



Больстер
для балансировки
ножа



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 12073

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 11,5 см



НОЖ ФИЛЕЙНЫЙ

арт. 12074

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 11,5 см



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 12075

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см

КІТАКАМІ

серия

Ножи серии КІТАКАМІ выполнены из высоколегированной немецкой стали X50CrMoV15, закаленной до 57 единиц по шкале Роквелла и имеют множество преимуществ.



Немецкая высококачественная нержавеющая сталь



Дополнительный упор для фиксации руки



Утолщенная пята клинка для защиты пальцев



Заклёпки для надежной фиксации рукоятки к клинку



Цельнометаллическая конструкция ножа



Больстер для балансировки ножа

- Они обладают повышенной прочностью и подходят для частого использования.
- Лезвия имеют двухстороннюю симметричную заточку по всей длине режущей кромки, что обеспечивает легкую нарезку и разделку.
- Утолщенная пята клинка предотвращает соскальзывание пальцев на лезвие и обеспечивает дополнительный упор во время работы.
- Каждая модель оснащена больстером из нержавеющей стали равномерно распределяющим нагрузку во время работы.
- Рукоятка из ABS в классическом дизайне прочно зафиксирована тремя болтами.
- Благодаря матовому покрытию она устойчива к скольжению и обеспечивает безопасную работу.



НОЖ ФИЛЕЙНЫЙ

арт. 12514

- Длина клинка 20 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ САНТОКУ

арт. 12515

- Длина клинка 18 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ ПОВАРСКОЙ

арт. 12516

- Длина клинка 15 см
- Длина ручки 12 см



НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

арт. 12519

- Длина клинка 13 см
- Длина ручки 10 см



НОЖ ОВОЩНОЙ

арт. 12521

- Длина клинка 9,5 см
- Длина ручки 10 см



PASCUAL
серия



НАБОР НОЖЕЙ 6 ПР.

арт. 2773

- Поварской, хлебный, гастрономический, универсальный, овощной
- Деревянная подставка

MAXIMUS
серия



НАБОР НОЖЕЙ 6 ПР.

арт. 2774

- Поварской, хлебный, гастрономический, универсальный, овощной
- Деревянная подставка

KATANA
серия



НАБОР НОЖЕЙ 3 ПР.

арт. 2680

- Гастрономический, универсальный, сантоку
- Подарочная упаковка

ROMERO
серия



НАБОР НОЖЕЙ 3 ПР.

арт. 2702

- Гастрономический, универсальный, овощной

TICINO
серия



НАБОР НОЖЕЙ 3 ПР.

арт. 2686

- Гастрономический, универсальный, овощной

FRANCO
серия



НАБОР НОЖЕЙ 3 ПР.

арт. 2775

- Поварской, универсальный, овощной

KENDO
серия



НАБОР НОЖЕЙ 6 ПР.

арт. 2703

- Поварской, сантоку, универсальный, овощной
- С магнитным держателем и точилом

VERACRUZ
серия



НАБОР НОЖЕЙ 3 ПР.

арт. 2705

- Гастрономический, универсальный, овощной

AKAMATSU
серия



НАБОР НОЖЕЙ 6 ПР.

арт. 2707

- Поварской, хлебный, гастрономический, универсальный, овощной
- Деревянная подставка

MINAMINO
серия



НАБОР НОЖЕЙ 3 ПР.

арт. 2710

- Гастрономический, сантоку, универсальный
- Подарочная упаковка

MATSUMOTO
серия



НАБОР НОЖЕЙ 3 ПР.

арт. 2711

- Гастрономический, сантоку, универсальный

YAMAZAKI
серия



НАБОР НОЖЕЙ 3 ПР.

арт. 2712

- Поварской, универсальный, овощной

ULM
серия



НАБОР НОЖЕЙ 6 ПР.

арт. 2743

- Гастрономический, универсальный, овощной

VOCHUM
серия



НАБОР НОЖЕЙ 3 ПР.

арт. 2746

- Поварской, универсальный, овощной

FERNANDO
серия



НАБОР НОЖЕЙ 5 ПР.

арт. 2776

- Поварской, хлебный, гастрономический, универсальный, овощной

FUJISAWA

серия



НАБОР НОЖЕЙ 7 ПР.

арт. 2778

- Поварской, хлебный, гастрономический, универсальный, овощной,
- Ножницы
- Пластиковая подставка

FUJITA

серия



НАБОР НОЖЕЙ 3 ПР.

арт. 12060

- Поварской, универсальный, овощной



НАБОР НОЖЕЙ 4 ПР.

арт. 2750

- Поварской, универсальный, овощной
- Разделочная доска



НАБОР ДЛЯ ВВQ

арт. 2777

- Поварской нож
- Вилка
- Разделочная доска



fissman

TSUKAHARA BOKUDEN
Korudo Cold Hardened AUS-6 Steel
Japanese Cleaver Nakiri 7/18 cm sku 2552

fissman

TSUKAHARA BOKUDEN
Korudo Cold Hardened AUS-6 Steel
Utility knife 9/14 cm sku 2557

fissman