

MO-V STONEWASH

НОЖИ С ГАЛТОВКОЙ

Однослойные ножи с усовершенствованной эргономичной рукоятью — оптимальное сочетание японской стали AUS-8, надежного качества, современного дизайна и невысокой цены. Благодаря галтовке лезвие становится более грубым и матовым, а потому на нем не видны отпечатки пальцев, а также данная обработка предотвращает прилипание продуктов к ножу.



СТАЛЬНЫЕ ОДНОСЛОЙНЫЕ С ГАЛТОВКОЙ

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

MO-V STONEWASH

НОЖИ С ГАЛТОВКОЙ

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

Галтовка

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

SM-0230
НАБОР ИЗ ТРЕХ НОЖЕЙ
SM-0010B/K, SM-0021B/K, SM-0085B/K



SM-0010B/K
НОЖ ОВОЩНОЙ 80 мм



SM-0021B/K
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 125 мм



SM-0023B/K
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 150 мм



SM-0031B/K
НОЖ ДЛЯ СТЕЙКА 120 мм



SM-0040B/K
ТОПОРИК 180 мм



SM-0043B/K
ЯПОНСКИЙ ТОПОРИК 167 мм



SM-0045B/K
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ, СЛАЙСЕР 200 мм



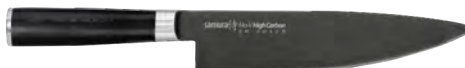
SM-0055B/K
НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА 200 мм



SM-0063B/K
НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ 150 мм



SD-0071B/K
НОЖ ТОМАТНЫЙ 90 мм



SM-0085B/K
НОЖ ШЕФ 200 мм



SM-0087B/K
НОЖ ГРАНД ШЕФ 200 мм



SM-0093B/K
НОЖ САНТОКУ 138 мм



SM-0094B/K
НОЖ САНТОКУ 175 мм

ООО "Самура Рус"
125371, г. Москва, Волоколамское ш., д. 89, офис 504
тел.: +7 (495) 280-73-80
e-mail: info@samura.ru

samura | www.samura.ru