

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

# 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-професси-  
оналов



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



SM-0010  
НОЖ ОВОЩНОЙ 80 мм



SM-0021  
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 125 мм



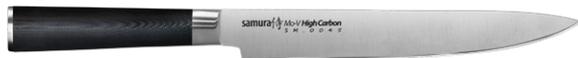
SM-0023  
НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 150 мм



SM-0031  
НОЖ ДЛЯ СТЕЙКА 120 мм



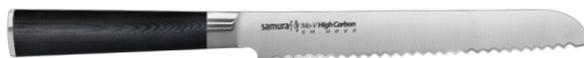
SM-0040  
ТОПОРИК 180 мм



SM-0045/G-10  
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ, СЛАЙСЕР 200 мм



SM-0048  
НОЖ ФИЛЕЙНЫЙ 218 мм



SM-0055  
НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА 200 мм



SM-0063/G-10  
НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ 150 мм



SM-0065  
ВИЛКА ДЛЯ МЯСА 165 мм



SD-0071  
НОЖ ТОМАТНЫЙ 90 мм



SM-0085  
НОЖ ШЕФ 200 мм



SM-0094/G-10  
НОЖ САНТОКУ 175 мм



SMS-001  
КУХОННЫЕ НОЖНИЦЫ