

Ножи и наборы НН

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	

Держатель магнитный для ножей HN580



Устойчивое основание из гранита



Корпус из древесины
американского ореха



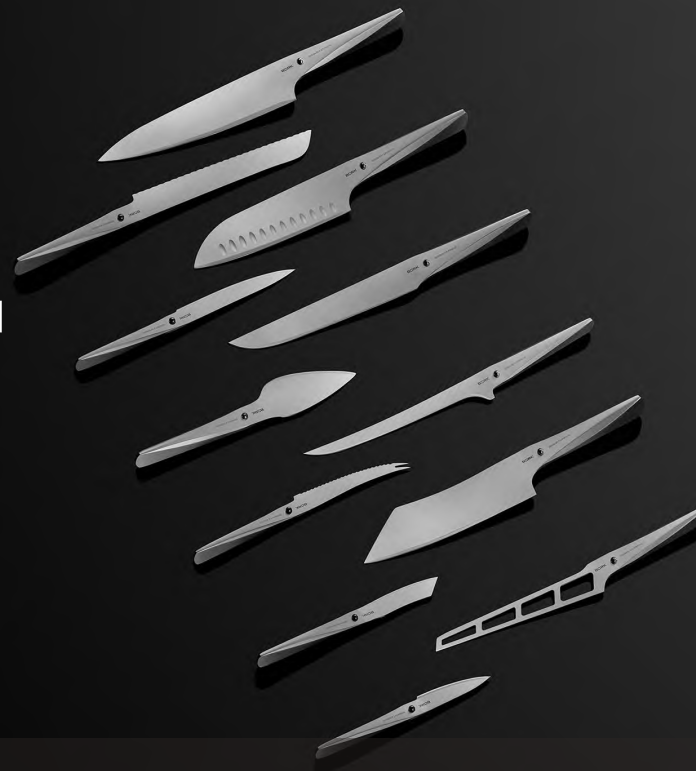
Надежное крепление



Правильное хранение кулинарных инструментов

Оригинальный дизайн, исключительная эргономика: лаконичный держатель со встроенными магнитами позволяет хранить до 10 ножей.

Набор из 12 ножей



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



12 профессиональных инструментов для разных целей

Полный арсенал шеф-повара: универсальный нож и нож для идеальных нарезок, японский и классический шеф-ножи, нож сантоку, модели для чистки овощей, нарезки сыра, хлеба, томатов, фруктов, филе и твердых сыров.

Функциональность и эстетика

Созданы без единого шва: продуманную эргономику и эксклюзивный дизайн этих ножей оценили более двухсот шеф-поваров Германии.



Бесплатная заточка

Для ножей с гладким лезвием доступна бесплатная услуга профессиональной заточки и полировки в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.

Характеристики

Материал ножей	Сталь AISI 301
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Лезвие шеф-ножа	20 см
Лезвие японского шеф-ножа	17 см
Лезвие универсального ножа	12 см
Лезвие ножа для нарезки	18 см

Лезвие ножа сантоку	18 см
Лезвие ножа для овощей	8 см
Лезвие ножа для фруктов	8 см
Лезвие ножа для сыра	17 см
Лезвие ножа для твердых сыров	10 см
Лезвие ножа для томатов	12 см
Лезвие ножа для хлеба	21 см
Лезвие филейного ножа	17 см
Страна производства	Китай

Набор из 5 ножей



Me

Нержавеющая сталь



Повышенная прочность



Сделаны во Франции



5 профессиональных ножей для разных целей

Шеф-нож, модели для нарезки и для овощей, универсальный нож и нож сантоку выполнены из единой стальной пластины. Они отличаются легкостью и выдерживают большие нагрузки.

Функциональность и эстетика

Особый сплав гарантирует долговечность режущей кромки, а ручка из американского ореха удобно ложится в руку.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать ножи бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.

Характеристики

Материал лезвия	Нержавеющая сталь
Материал ручки	Американский орех
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Лезвие шеф-ножа	20 см
Лезвие ножа сантоку	18 см
Лезвие ножа для нарезки	17 см

Лезвие универсального ножа	11 см
Лезвие ножа для овощей	9 см
Метод заточки	Европейская
Страна производства	Франция

Набор из 5 ножей



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



5 профессиональных инструментов для разных целей

Шеф-нож подойдет для любых продуктов, модель с длинным лезвием поможет нарезать тонкие ломтики сыра, узкий нож идеален для филетирования, универсальный — для измельчения плодов, а миниатюрный — для очистки овощей.

Функциональность и эстетика

Созданы без единого шва: продуманную эргономику и эксклюзивный дизайн этих ножей оценили более двухсот шеф-поваров Германии.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать ножи бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.

Характеристики

Материал ножей	Сталь AISI 301
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Лезвие шеф-ножа	20 см
Лезвие ножа для нарезки	18 см
Лезвие филейного ножа	17 см
Лезвие универсального ножа	12 см

Лезвие ножа для овощей	8 см
Метод заточки	Европейская
Угол заточки	32 градуса
Страна производства	Китай

Набор из 3 ножей



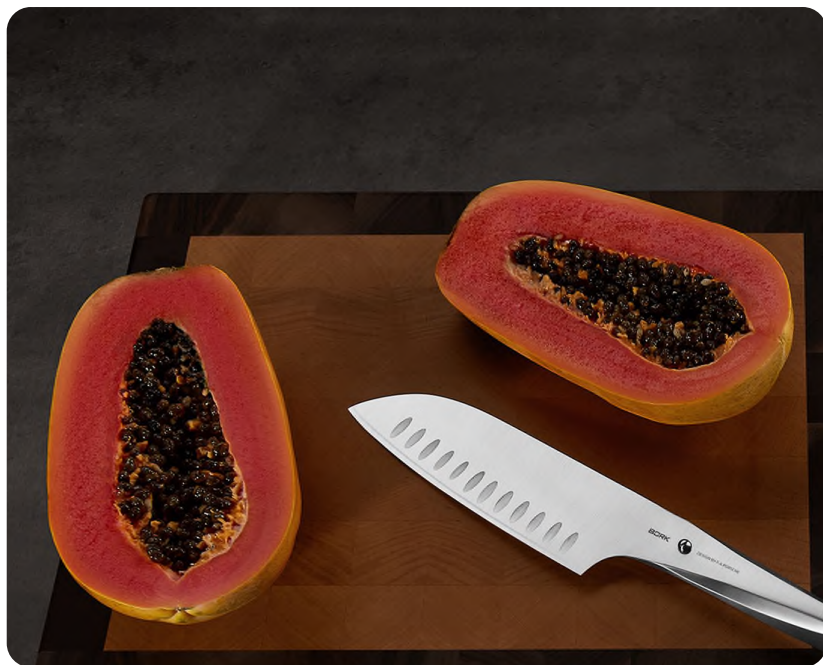
Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



3 профессиональных инструмента для разных целей

Нож сантоку подойдет для нарезки мягких продуктов, универсальный нож — для измельчения фруктов, а миниатюрный — для очистки и шинковки овощей.

Функциональность и эстетика

Созданы без единого шва: продуманную эргономику и эксклюзивный дизайн этих ножей оценили более двухсот шеф-поваров Германии.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать ножи бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.

Характеристики

Материал ножей	Сталь AISI 301
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Лезвие ножа сантоку	18 см
Лезвие универсального ножа	12 см
Лезвие ножа для овощей	8 см
Метод заточки	Европейская
Угол заточки	32 градуса
Страна производства	Китай



Шеф-нож HN701



Сделан во Франции

Me

Лезвие из нержавеющей стали



Повышенная прочность



Функциональность и эстетика

Нож выполнен из единой стальной пластины без сварки, благодаря чему он выдерживает большие нагрузки. Особый сплав гарантирует долговечность режущей кромки.

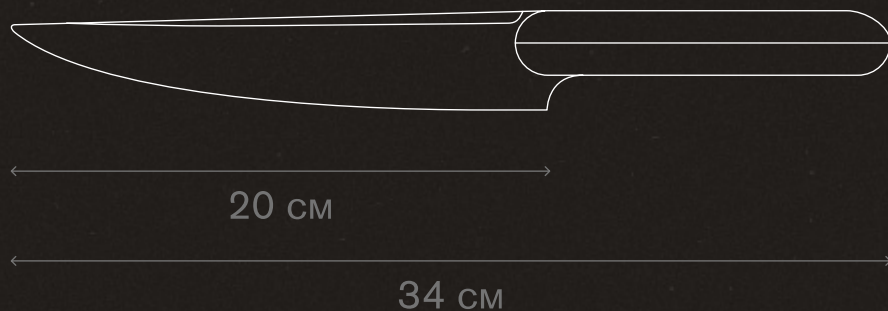
Эргономичная ручка

Ручка из американского ореха удобно ложится в руку. А еще на ней нет ни одной заклепки, за счет чего сохраняется чистота линий силуэта.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



Характеристики

Материал лезвия	Нержавеющая сталь
Материал рукояти	Американский орех
Длина ножа	34 см
Длина лезвия	20 см
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	140 г
Метод заточки	Европейская
Страна производства	Франция



Нож сантоку HN702



Сделан во Франции

Me

Лезвие из нержавеющей стали



Повышенная прочность

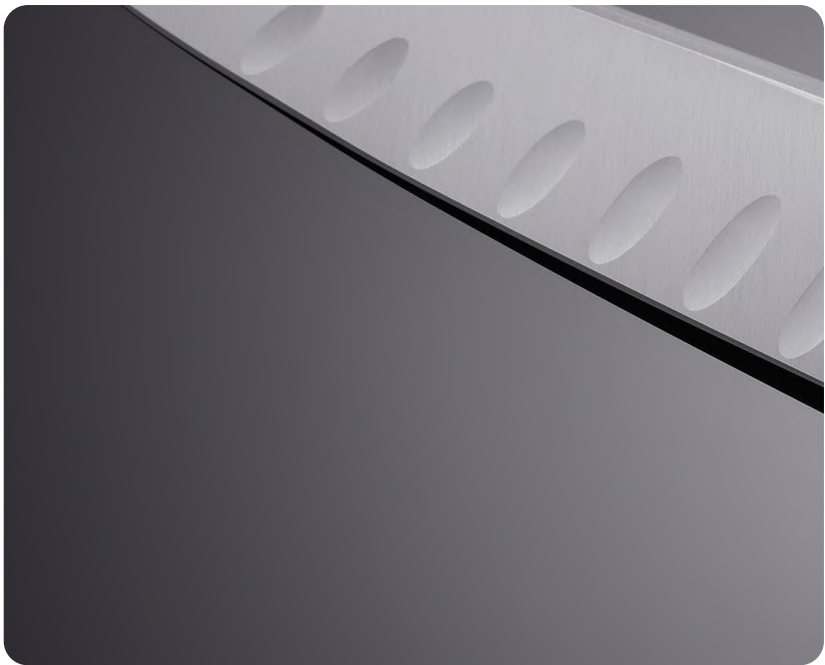


Прочный и долговечный

Нож для тонкой нарезки филе, мягких продуктов и овощей выполнен из единой стальной пластины без сварки, благодаря чему он выдерживает большие нагрузки. Особый сплав гарантирует долговечность режущей кромки.

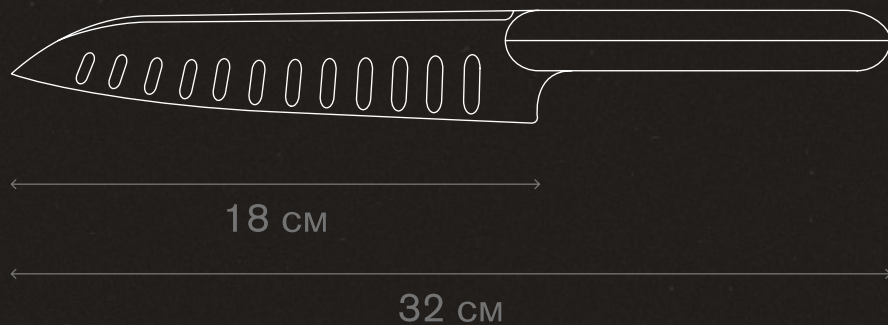
Эргономичная ручка

Ручка из американского ореха удобно ложится в руку. А еще на ней нет ни одной заклепки, за счет чего сохраняется чистота линий силуэта.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



Характеристики

Материал лезвия	Нержавеющая сталь
Материал рукояти	Американский орех
Длина ножа	32 см
Длина лезвия	18 см
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	150 г
Метод заточки	Европейская
Страна производства	Франция



Нож для нарезки HN703



Сделан во Франции

Me

Лезвие из нержавеющей стали



Повышенная прочность



Прочный и долговечный

Нож выполнен из единой стальной пластины без сварки, благодаря чему он выдерживает большие нагрузки. Особый сплав гарантирует долговечность режущей кромки.

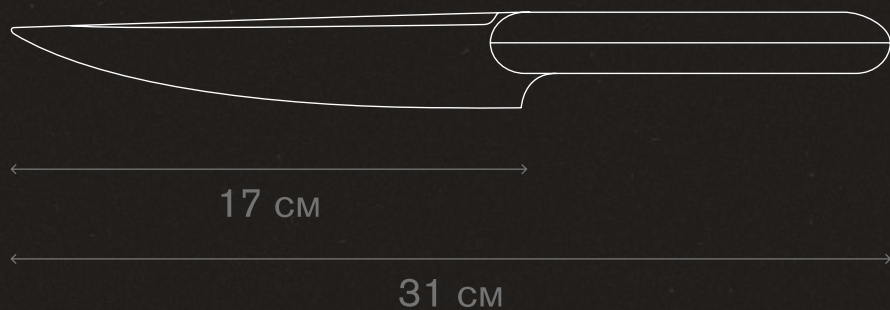
Эргономичная ручка

Ручка из американского ореха удобно ложится в руку. А еще на ней нет ни одной заклепки, за счет чего сохраняется чистота линий силуэта.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



Характеристики

Материал лезвия	Нержавеющая сталь
Материал рукояти	Американский орех
Длина ножа	31 см
Длина лезвия	17 см
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	135 г
Метод заточки	Европейская
Страна производства	Франция



Универсальный нож HN704



Сделан во Франции

Me

Лезвие из нержавеющей стали



Повышенная прочность



Прочный и долговечный

Нож выполнен из единой стальной пластины без сварки, благодаря чему он выдерживает большие нагрузки. Особый сплав гарантирует долговечность режущей кромки.

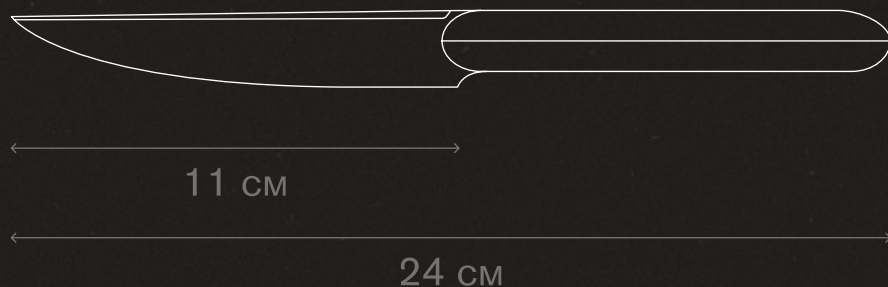
Эргономичная ручка

Ручка из американского ореха удобно ложится в руку. А еще на ней нет ни одной заклепки, за счет чего сохраняется чистота линий силуэта.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



Характеристики

Материал лезвия	Нержавеющая сталь
Материал рукояти	Американский орех
Длина ножа	24 см
Длина лезвия	11 см
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	60 г
Метод заточки	Европейская
Страна производства	Франция



Нож для овощей HN705



Сделан во Франции

Me

Лезвие из нержавеющей стали



Повышенная прочность



Прочный и долговечный

Нож выполнен из единой стальной пластины без сварки, благодаря чему он выдерживает большие нагрузки. Особый сплав гарантирует долговечность режущей кромки.

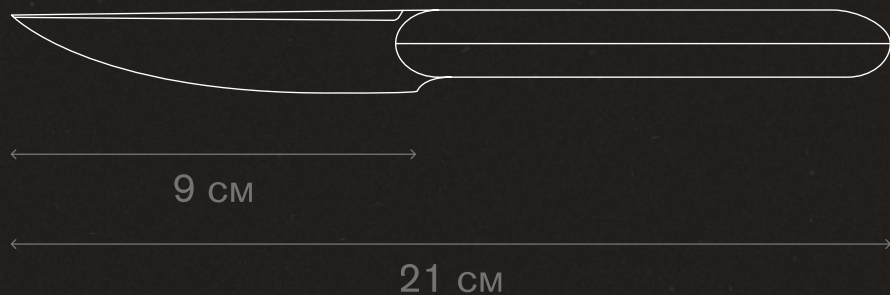
Эргономичная ручка

Ручка из американского ореха удобно ложится в руку. А еще на ней нет ни одной заклепки, за счет чего сохраняется чистота линий силуэта.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



Характеристики

Материал лезвия	Нержавеющая сталь
Материал рукояти	Американский орех
Длина ножа	21 см
Длина лезвия	9 см
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	55 г
Метод заточки	Европейская
Страна производства	Франция



Нож сантоку HN502



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность

Функциональность и эстетика

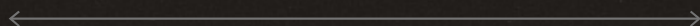
Созданный без единого шва нож идеален для плавной нарезки
филе рыбы, мяса и других мягких продуктов.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока
службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в
бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



3 CM



30 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	36 см
Длина лезвия	18 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	571 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Нож филейный HN504



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность

Инструмент из арсенала профессиональных поваров

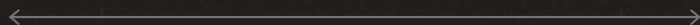
Продуманную эргономику и эксклюзивный дизайн филейного ножа оценили более двухсот шеф-поваров Германии. Он создан без единого шва, что гарантирует гигиеничное и максимально комфортное использование.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



3 CM



30 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	32 см
Длина лезвия	17 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	369 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НОЖ HN505



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность

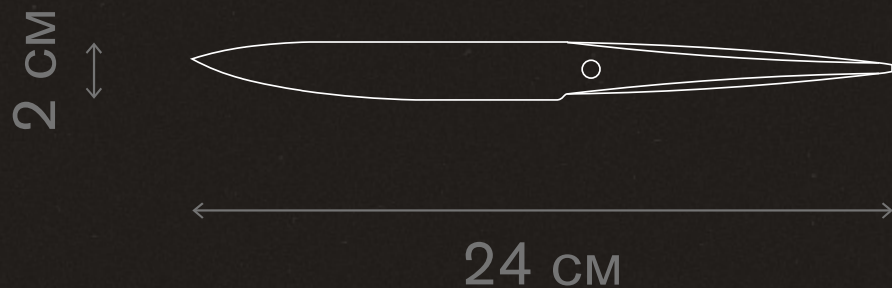
Инструмент из арсенала профессиональных поваров

Продуманную эргономику и эксклюзивный дизайн этого ножа оценили более двухсот шеф-поваров Германии. Он создан без единого шва, что гарантирует гигиеничное и максимально комфортное использование.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.





Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	23,7 см
Длина лезвия	12 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	160 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ HN506

Стильный помощник для качественной
обработки овощей



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность

Инструмент из арсенала профессиональных поваров

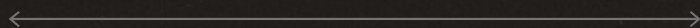
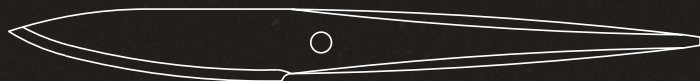
Продуманную эргономику и эксклюзивный дизайн этого ножа оценили более двухсот шеф-поваров Германии. Он создан без единого шва, что гарантирует гигиеничное и максимально комфортное использование.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



2 CM



19 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	18,6 см
Длина лезвия	8 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	140 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



НОЖ ДЛЯ ТОМАТОВ HN507



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



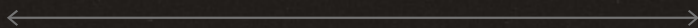
Эргономичность



Функциональность и эстетика

Нож с разделением на конце идеален не только для нарезки, но и для сервировки томатов. Разработан при участии профессиональных кулинаров, создан без единого шва.

3 CM



23 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	23 см
Длина лезвия	12 см
Метод заточки	Серрейторная
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	110 г
Страна производства	Китай



Нож обвалочный HN508



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность

Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва нож легко отделяет мясо от костей благодаря лезвию особой формы.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



3 CM



26 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	25,7 см
Длина лезвия	14 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Угол заточки	32 градуса
Вес	160 г
Страна производства	Китай



Нож для сыра HN509



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь

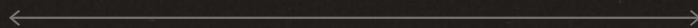


Эргономичность

Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва нож идеален для нарезки любых сыров, а том числе мягких: благодаря отверстиям они не будут прилипать к лезвию.

4 CM



30 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	30 см
Длина лезвия	17 см
Метод заточки	Серрейторная
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	162 г
Страна производства	Китай



Нож для фруктов HN510



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



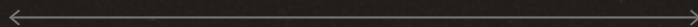
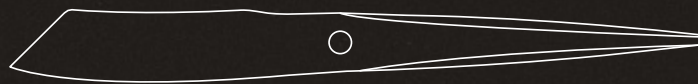
Функциональность и эстетика

Нож для легкой нарезки и очистки любых плодов: специальная выемка на лезвии облегчает работу. Разработан при участии профессиональных кулинаров, создан без единого шва.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.

2 CM



20 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	19,6 см
Длина лезвия	8 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	110 г
Угол заточки	32 градуса
Страна производства	Китай



Шеф-нож HN511



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва универсальный шеф-нож для быстрой нарезки любых продуктов.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



5 CM



33 CM

Характеристики

Материал ножа	301-я сталь
Длина ножа	33 см
Длина лезвия	20 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	260 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Нож для хлеба HN512



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь

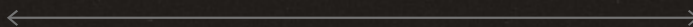


Эргономичность

Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва нож идеален для аккуратной нарезки хлеба: лезвие разрезает твердую корочку, не сминая мягкую сердцевину.

3 CM



33 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	32,5 см
Длина лезвия	21 см
Метод заточки	Серрейторная
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	225 г
Страна производства	Китай



Нож для нарезки HN513



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва нож для идеальных нарезок: от тонких слайсов рыбы и мяса до аккуратных ломтиков овощей и фруктов.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



4 CM



32 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	32 см
Длина лезвия	18 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	240 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Нож для нарезки овощей HN514



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



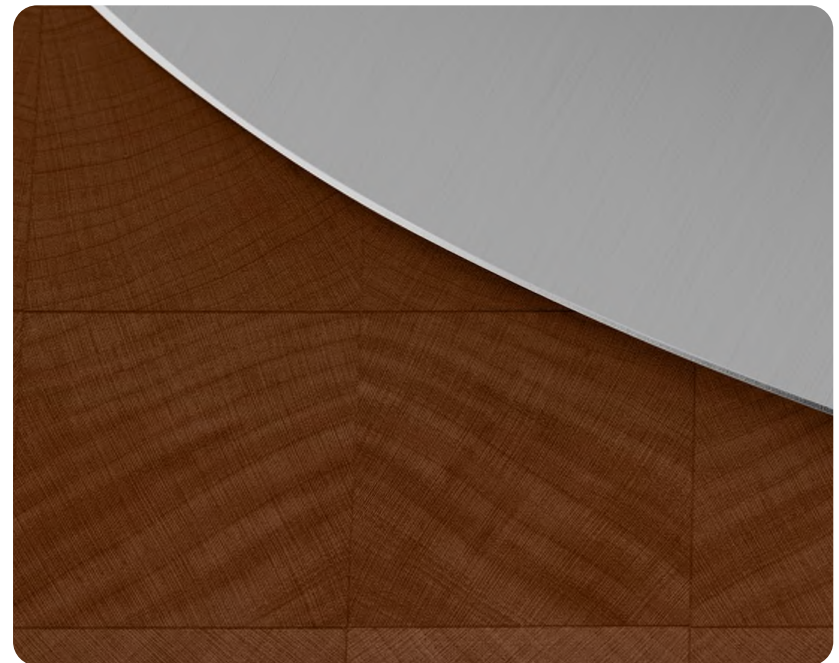
Эргономичность

Функциональность и эстетика

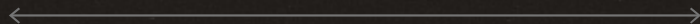
Нож с широким лезвием идеален для быстрой шинковки овощей.
Разработан при участии профессиональных кулинаров, создан без
единого шва.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока
службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в
бутиках в Москве
и Санкт-Петербурге.



5 CM



28 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	28 см
Длина лезвия	15 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	220 г
Страна производства	Китай



Шеф-нож HN516



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

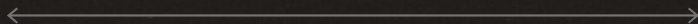
Созданный без единого шва универсальный шеф-нож для быстрой нарезки любых продуктов.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



5 CM



27 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	27 см
Длина лезвия	14 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	230 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Японский шеф-нож HN517



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность

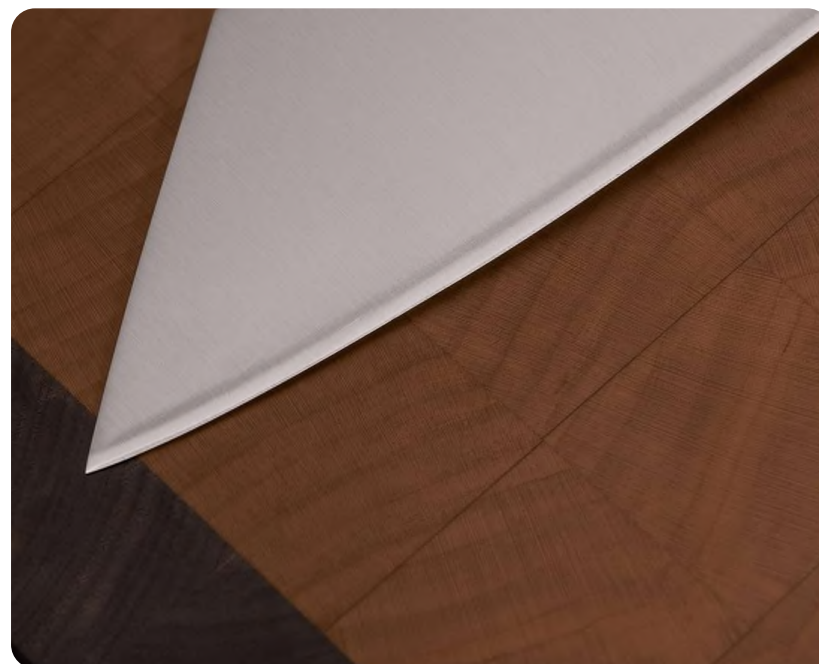


Функциональность и эстетика

Разделка мяса, быстрая шинковка овощей, слайсирование рыбы:
созданный без единого шва японский шеф-нож действительно
универсален.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока
службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в
бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



5 CM



32 CM

Характеристики

Материал ножа	301-я сталь
Длина ножа	32 см
Длина лезвия	17 см
Метод заточки	Европейский
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	210 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Нож для сашими HN518



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва нож идеален для нарезки филе рыбы и морепродуктов благодаря односторонней заточке.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



5 CM



33 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	38 см
Длина лезвия	25 см
Метод заточки	Односторонняя
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	270 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Нож для нарезки рыбы HN519



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

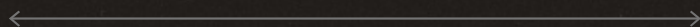
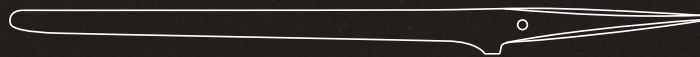
Созданный без единого шва нож подойдет для филетирования и тонкой нарезки идеальных ломтиков рыбы.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



3 CM



44 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	44 см
Длина лезвия	30 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	170 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Нож для твердых сыров HN530



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

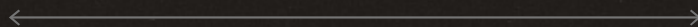
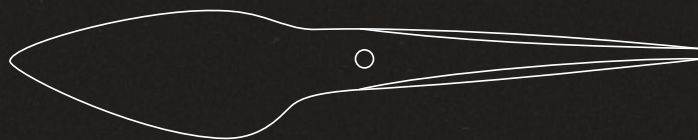
Созданный без единого шва листовидный нож сохраняет структуру твердых сыров при нарезке и подходит для сервировки ломтиков.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



5 CM



23 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	23 см
Длина лезвия	10 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	200 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Шеф-нож HN531



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва универсальный шеф-нож, к которому не прилипают продукты при нарезке.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



5 CM



33 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	33 см
Длина лезвия	20 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Защита от прилипания	Есть
Вес	250 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Лафет HN709



Две доски из натурального дерева



Крепления для пяти ножей



Эргономичность

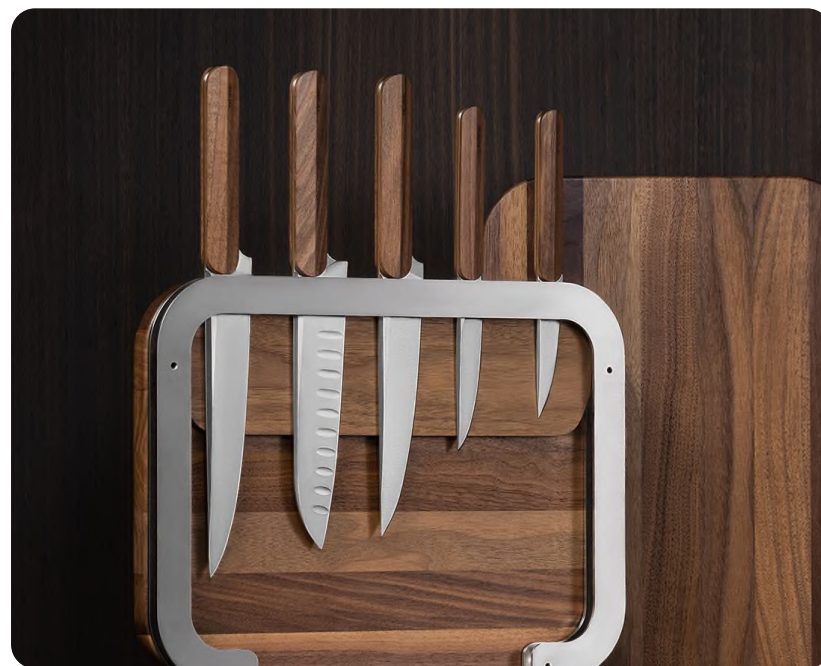


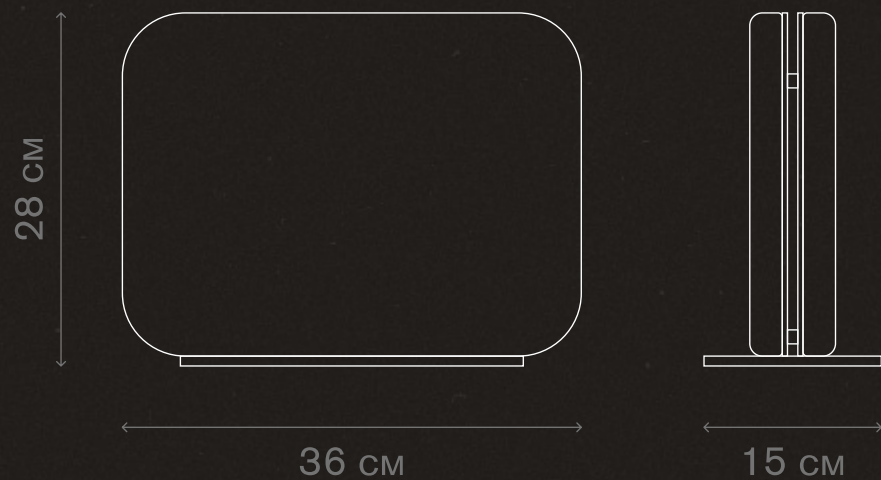
Эстетичное хранение разделочных досок

В наборе две разделочные доски из натурального дерева, которые крепятся к лаконичной раме. Рабочая поверхность при этом не видна, так что внешний вид станции всегда безупречен.

Правильное и безопасное хранение ножей

В раме предусмотрены крепления для пяти любых ножей. При хранении лезвия не соприкасаются друг с другом, поэтому ножи остаются острыми дольше.





Характеристики

Материал досок	Американский орех
Материал рамки	Нержавеющая сталь
Тип креплений	Магнитные
Вес	6,8 кг

Держатель магнитный для ножей HN580



Устойчивое основание из гранита



Корпус из древесины
американского ореха



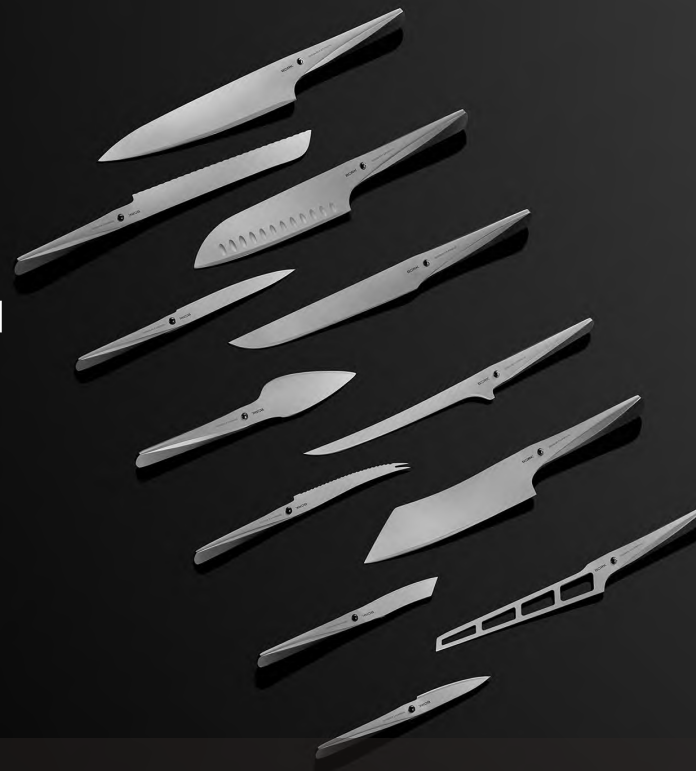
Надежное крепление



Правильное хранение кулинарных инструментов

Оригинальный дизайн, исключительная эргономика: лаконичный держатель со встроенными магнитами позволяет хранить до 10 ножей.

Набор из 12 ножей



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



12 профессиональных инструментов для разных целей

Полный арсенал шеф-повара: универсальный нож и нож для идеальных нарезок, японский и классический шеф-ножи, нож сантоку, модели для чистки овощей, нарезки сыра, хлеба, томатов, фруктов, филе и твердых сыров.

Функциональность и эстетика

Созданы без единого шва: продуманную эргономику и эксклюзивный дизайн этих ножей оценили более двухсот шеф-поваров Германии.



Бесплатная заточка

Для ножей с гладким лезвием доступна бесплатная услуга профессиональной заточки и полировки в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.

Характеристики

Материал ножей	Сталь AISI 301
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Лезвие шеф-ножа	20 см
Лезвие японского шеф-ножа	17 см
Лезвие универсального ножа	12 см
Лезвие ножа для нарезки	18 см

Лезвие ножа сантоку	18 см
Лезвие ножа для овощей	8 см
Лезвие ножа для фруктов	8 см
Лезвие ножа для сыра	17 см
Лезвие ножа для твердых сыров	10 см
Лезвие ножа для томатов	12 см
Лезвие ножа для хлеба	21 см
Лезвие филейного ножа	17 см
Страна производства	Китай

Набор из 5 ножей



Me

Нержавеющая сталь



Повышенная прочность



Сделаны во Франции



5 профессиональных ножей для разных целей

Шеф-нож, модели **для нарезки** и **для овощей**, универсальный нож и **нож сантоку** выполнены из единой стальной пластины. Они отличаются легкостью и выдерживают большие нагрузки.

Функциональность и эстетика

Особый сплав гарантирует долговечность режущей кромки, а ручка из американского ореха удобно ложится в руку.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать ножи бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.

Характеристики

Материал лезвия	Нержавеющая сталь
Материал ручки	Американский орех
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Лезвие шеф-ножа	20 см
Лезвие ножа сантоку	18 см
Лезвие ножа для нарезки	17 см

Лезвие универсального ножа	11 см
Лезвие ножа для овощей	9 см
Метод заточки	Европейская
Страна производства	Франция

Набор из 5 ножей



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



5 профессиональных инструментов для разных целей

Шеф-нож подойдет для любых продуктов, модель с длинным лезвием поможет нарезать тонкие ломтики сыра, узкий нож идеален для филетирования, универсальный — для измельчения плодов, а миниатюрный — для очистки овощей.

Функциональность и эстетика

Созданы без единого шва: продуманную эргономику и эксклюзивный дизайн этих ножей оценили более двухсот шеф-поваров Германии.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать ножи бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.

Характеристики

Материал ножей	Сталь AISI 301
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Лезвие шеф-ножа	20 см
Лезвие ножа для нарезки	18 см
Лезвие филейного ножа	17 см
Лезвие универсального ножа	12 см

Лезвие ножа для овощей	8 см
Метод заточки	Европейская
Угол заточки	32 градуса
Страна производства	Китай

Набор из 3 ножей



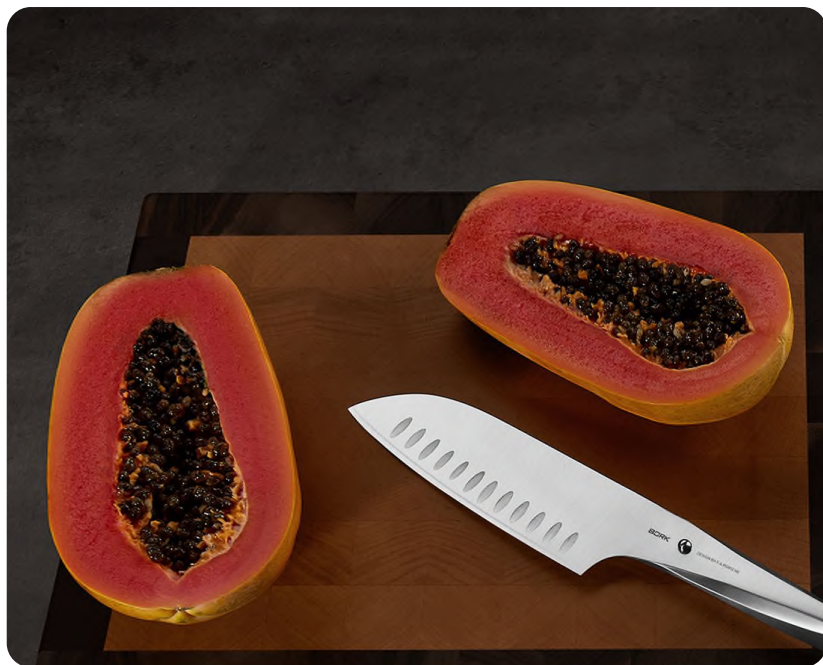
Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



3 профессиональных инструмента для разных целей

Нож сантоку подойдет для нарезки мягких продуктов, универсальный нож — для измельчения фруктов, а миниатюрный — для очистки и шинковки овощей.

Функциональность и эстетика

Созданы без единого шва: продуманную эргономику и эксклюзивный дизайн этих ножей оценили более двухсот шеф-поваров Германии.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать ножи бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.

Характеристики

Материал ножей	Сталь AISI 301
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Лезвие ножа сантоку	18 см
Лезвие универсального ножа	12 см
Лезвие ножа для овощей	8 см
Метод заточки	Европейская
Угол заточки	32 градуса
Страна производства	Китай



Шеф-нож HN701



Сделан во Франции

Me

Лезвие из нержавеющей стали



Повышенная прочность



Функциональность и эстетика

Нож выполнен из единой стальной пластины без сварки, благодаря чему он выдерживает большие нагрузки. Особый сплав гарантирует долговечность режущей кромки.

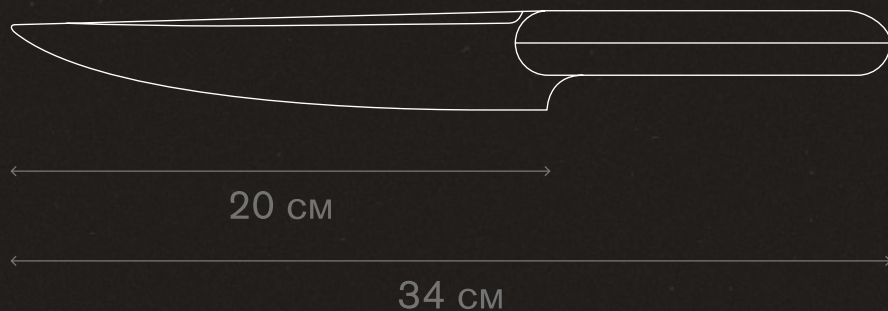
Эргономичная ручка

Ручка из американского ореха удобно ложится в руку. А еще на ней нет ни одной заклепки, за счет чего сохраняется чистота линий силуэта.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



Характеристики

Материал лезвия	Нержавеющая сталь
Материал рукояти	Американский орех
Длина ножа	34 см
Длина лезвия	20 см
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	140 г
Метод заточки	Европейская
Страна производства	Франция



Нож сантоку HN702



Сделан во Франции

Me

Лезвие из нержавеющей стали



Повышенная прочность

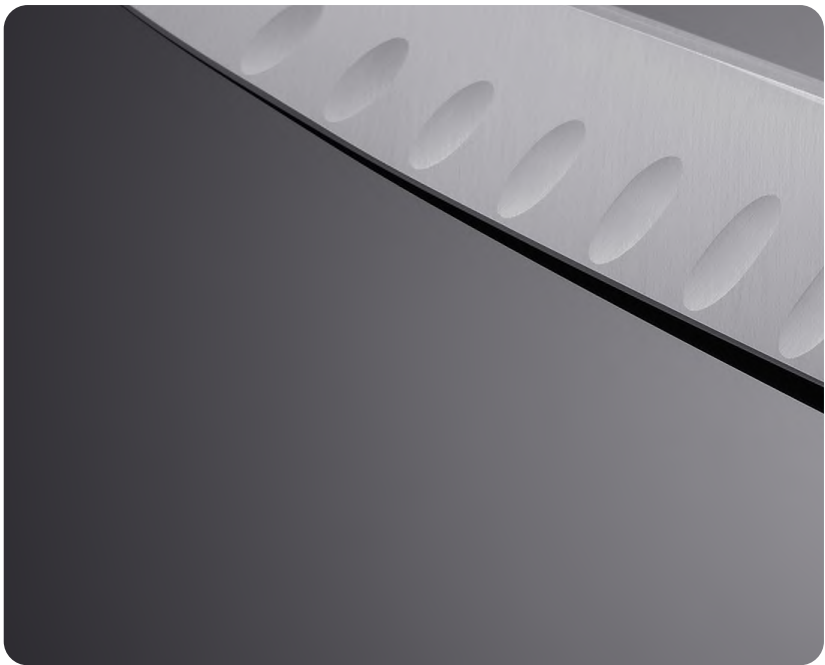


Прочный и долговечный

Нож для тонкой нарезки филе, мягких продуктов и овощей выполнен из единой стальной пластины без сварки, благодаря чему он выдерживает большие нагрузки. Особый сплав гарантирует долговечность режущей кромки.

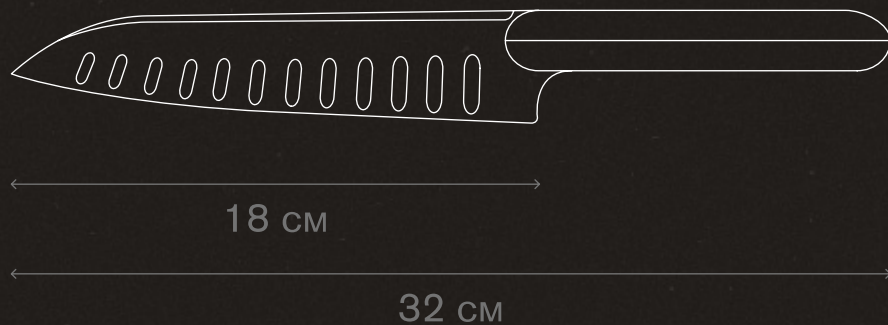
Эргономичная ручка

Ручка из американского ореха удобно ложится в руку. А еще на ней нет ни одной заклепки, за счет чего сохраняется чистота линий силуэта.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



Характеристики

Материал лезвия	Нержавеющая сталь
Материал рукояти	Американский орех
Длина ножа	32 см
Длина лезвия	18 см
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	150 г
Метод заточки	Европейская
Страна производства	Франция



Нож для нарезки HN703



Сделан во Франции

Me

Лезвие из нержавеющей стали



Повышенная прочность



Прочный и долговечный

Нож выполнен из единой стальной пластины без сварки, благодаря чему он выдерживает большие нагрузки. Особый сплав гарантирует долговечность режущей кромки.

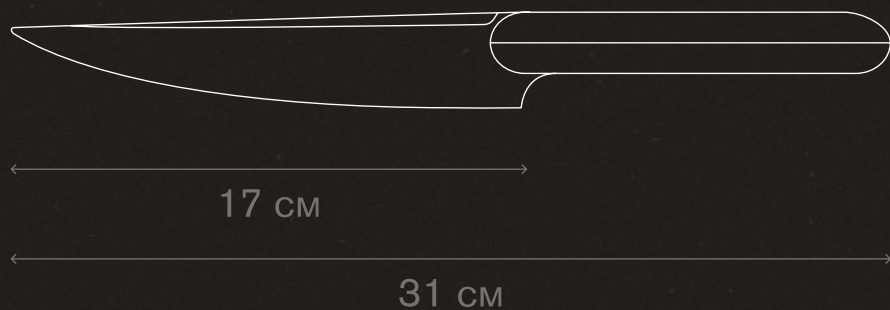
Эргономичная ручка

Ручка из американского ореха удобно ложится в руку. А еще на ней нет ни одной заклепки, за счет чего сохраняется чистота линий силуэта.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



Характеристики

Материал лезвия	Нержавеющая сталь
Материал рукояти	Американский орех
Длина ножа	31 см
Длина лезвия	17 см
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	135 г
Метод заточки	Европейская
Страна производства	Франция



Универсальный нож HN704



Сделан во Франции

Me

Лезвие из нержавеющей стали



Повышенная прочность



Прочный и долговечный

Нож выполнен из единой стальной пластины без сварки, благодаря чему он выдерживает большие нагрузки. Особый сплав гарантирует долговечность режущей кромки.

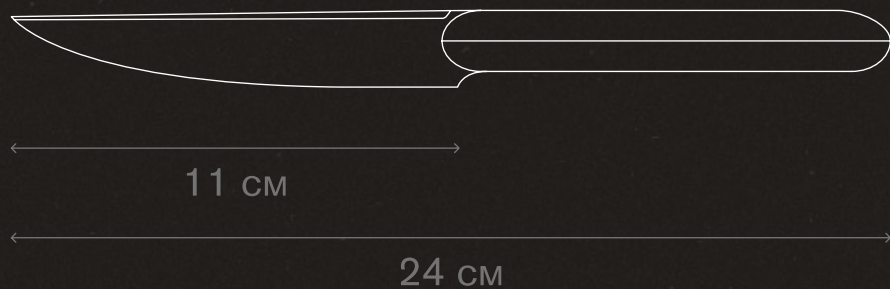
Эргономичная ручка

Ручка из американского ореха удобно ложится в руку. А еще на ней нет ни одной заклепки, за счет чего сохраняется чистота линий силуэта.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



Характеристики

Материал лезвия	Нержавеющая сталь
Материал рукояти	Американский орех
Длина ножа	24 см
Длина лезвия	11 см
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	60 г
Метод заточки	Европейская
Страна производства	Франция



Нож для овощей HN705



Сделан во Франции

Me

Лезвие из нержавеющей стали



Повышенная прочность



Прочный и долговечный

Нож выполнен из единой стальной пластины без сварки, благодаря чему он выдерживает большие нагрузки. Особый сплав гарантирует долговечность режущей кромки.

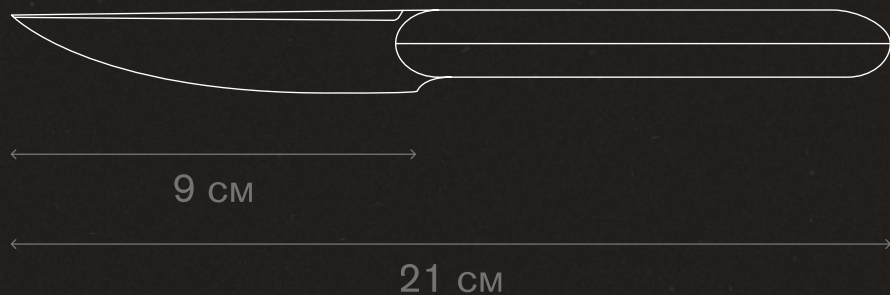
Эргономичная ручка

Ручка из американского ореха удобно ложится в руку. А еще на ней нет ни одной заклепки, за счет чего сохраняется чистота линий силуэта.



Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



Характеристики

Материал лезвия	Нержавеющая сталь
Материал рукояти	Американский орех
Длина ножа	21 см
Длина лезвия	9 см
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	55 г
Метод заточки	Европейская
Страна производства	Франция



Нож сантоку HN502



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность

Функциональность и эстетика

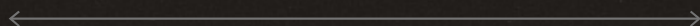
Созданный без единого шва нож идеален для плавной нарезки
филе рыбы, мяса и других мягких продуктов.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока
службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в
бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



3 CM



30 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	36 см
Длина лезвия	18 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	571 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Нож филейный HN504



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность

Инструмент из арсенала профессиональных поваров

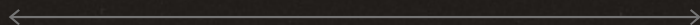
Продуманную эргономику и эксклюзивный дизайн филейного ножа оценили более двухсот шеф-поваров Германии. Он создан без единого шва, что гарантирует гигиеничное и максимально комфортное использование.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



3 CM



30 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	32 см
Длина лезвия	17 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	369 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НОЖ HN505



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность

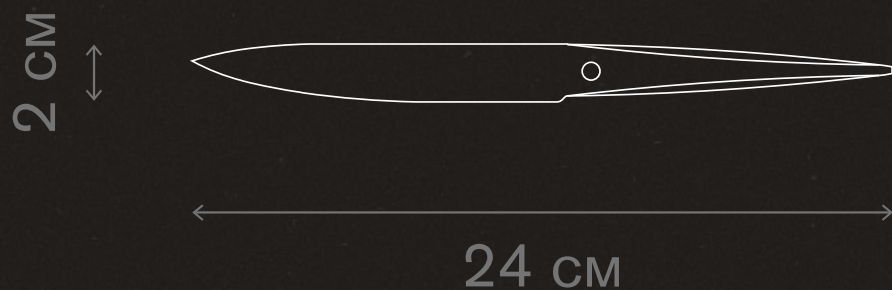
Инструмент из арсенала профессиональных поваров

Продуманную эргономику и эксклюзивный дизайн этого ножа оценили более двухсот шеф-поваров Германии. Он создан без единого шва, что гарантирует гигиеничное и максимально комфортное использование.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.





Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	23,7 см
Длина лезвия	12 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	160 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ HN506

Стильный помощник для качественной
обработки овощей



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность

Инструмент из арсенала профессиональных поваров

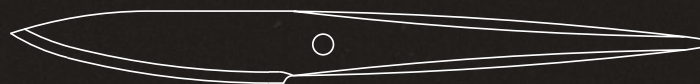
Продуманную эргономику и эксклюзивный дизайн этого ножа оценили более двухсот шеф-поваров Германии. Он создан без единого шва, что гарантирует гигиеничное и максимально комфортное использование.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



2 CM



19 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	18,6 см
Длина лезвия	8 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	140 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



НОЖ ДЛЯ ТОМАТОВ HN507



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



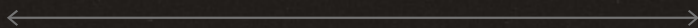
Эргономичность



Функциональность и эстетика

Нож с разделением на конце идеален не только для нарезки, но и для сервировки томатов. Разработан при участии профессиональных кулинаров, создан без единого шва.

3 CM



23 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	23 см
Длина лезвия	12 см
Метод заточки	Серрейторная
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	110 г
Страна производства	Китай



Нож обвалочный HN508



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность

Функциональность и эстетика

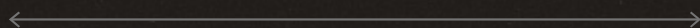
Созданный без единого шва нож легко отделяет мясо от костей благодаря лезвию особой формы.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



3 CM



26 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	25,7 см
Длина лезвия	14 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Угол заточки	32 градуса
Вес	160 г
Страна производства	Китай



Нож для сыра HN509



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь

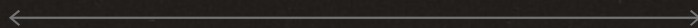


Эргономичность

Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва нож идеален для нарезки любых сыров, а том числе мягких: благодаря отверстиям они не будут прилипать к лезвию.

4 CM



30 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	30 см
Длина лезвия	17 см
Метод заточки	Серрейторная
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	162 г
Страна производства	Китай



Нож для фруктов HN510



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



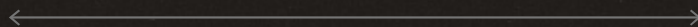
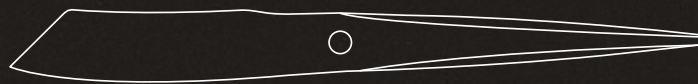
Функциональность и эстетика

Нож для легкой нарезки и очистки любых плодов: специальная выемка на лезвии облегчает работу. Разработан при участии профессиональных кулинаров, создан без единого шва.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.

2 CM



20 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	19,6 см
Длина лезвия	8 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	110 г
Угол заточки	32 градуса
Страна производства	Китай



Шеф-нож HN511



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва универсальный шеф-нож для быстрой нарезки любых продуктов.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



5 CM



33 CM

Характеристики

Материал ножа	301-я сталь
Длина ножа	33 см
Длина лезвия	20 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	260 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Нож для хлеба HN512



Design by F.A. Porsche

Me

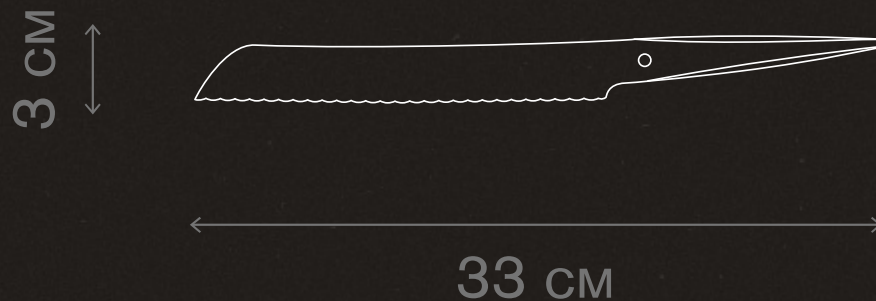
Японская сталь



Эргономичность

Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва нож идеален для аккуратной нарезки хлеба: лезвие разрезает твердую корочку, не сминая мягкую сердцевину.



Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	32,5 см
Длина лезвия	21 см
Метод заточки	Серрейторная
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	225 г
Страна производства	Китай



Нож для нарезки HN513



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва нож для идеальных нарезок: от тонких слайсов рыбы и мяса до аккуратных ломтиков овощей и фруктов.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



4 CM



32 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	32 см
Длина лезвия	18 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	240 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Нож для нарезки овощей HN514



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



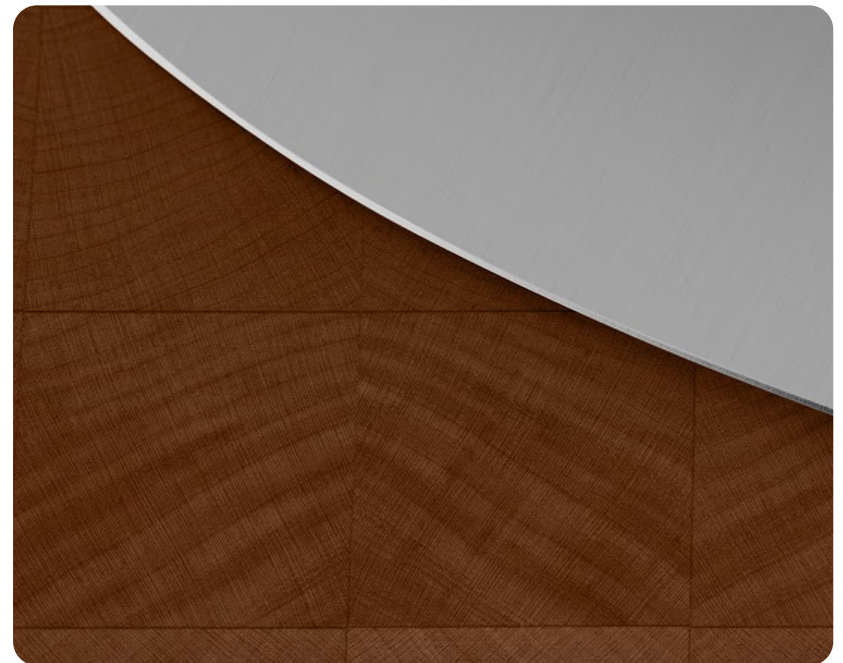
Эргономичность

Функциональность и эстетика

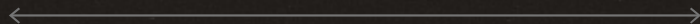
Нож с широким лезвием идеален для быстрой шинковки овощей.
Разработан при участии профессиональных кулинаров, создан без
единого шва.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока
службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в
бутиках в Москве
и Санкт-Петербурге.



5 CM



28 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	28 см
Длина лезвия	15 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	220 г
Страна производства	Китай



Шеф-нож HN516



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва универсальный шеф-нож для быстрой нарезки любых продуктов.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



5 CM



27 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	27 см
Длина лезвия	14 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	230 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Японский шеф-нож HN517



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность

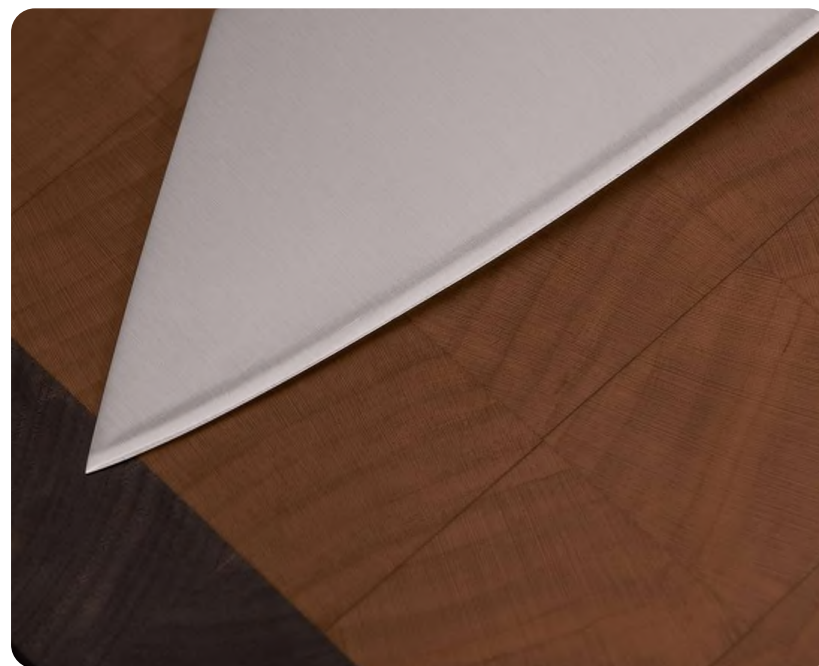


Функциональность и эстетика

Разделка мяса, быстрая шинковка овощей, слайсирование рыбы:
созданный без единого шва японский шеф-нож действительно
универсален.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока
службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в
бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



5 CM



32 CM

Характеристики

Материал ножа	301-я сталь
Длина ножа	32 см
Длина лезвия	17 см
Метод заточки	Европейский
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	210 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Нож для сашими HN518



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва нож идеален для нарезки филе рыбы и морепродуктов благодаря односторонней заточке.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



5 CM



33 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	38 см
Длина лезвия	25 см
Метод заточки	Односторонняя
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	270 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Нож для нарезки рыбы HN519



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

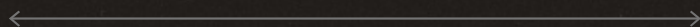
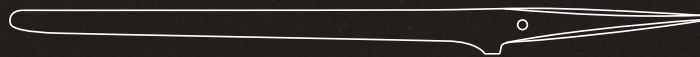
Созданный без единого шва нож подойдет для филетирования и тонкой нарезки идеальных ломтиков рыбы.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



3 CM



44 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	44 см
Длина лезвия	30 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	170 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Нож для твердых сыров HN530



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

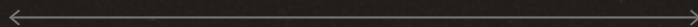
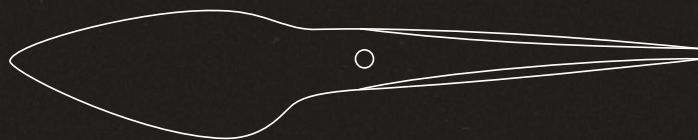
Созданный без единого шва листовидный нож сохраняет структуру твердых сыров при нарезке и подходит для сервировки ломтиков.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



5 CM



23 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	23 см
Длина лезвия	10 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Вес	200 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Шеф-нож HN531



Design by F.A. Porsche

Me

Японская сталь



Эргономичность



Функциональность и эстетика

Созданный без единого шва универсальный шеф-нож, к которому не прилипают продукты при нарезке.

Бесплатная заточка

Вы сможете затачивать нож бесплатно на протяжении всего срока службы: услуга профессиональной заточки и полировки доступна в бутиках в Москве и Санкт-Петербурге.



5 CM



33 CM

Характеристики

Материал ножа	Сталь AISI 301
Длина ножа	33 см
Длина лезвия	20 см
Метод заточки	Европейская
Рекомендации по уходу	Мыть вручную
Защита от прилипания	Есть
Вес	250 г
Страна разработки дизайна	Австрия
Страна производства	Китай



Лафет HN709



Две доски из натурального дерева



Крепления для пяти ножей



Эргономичность

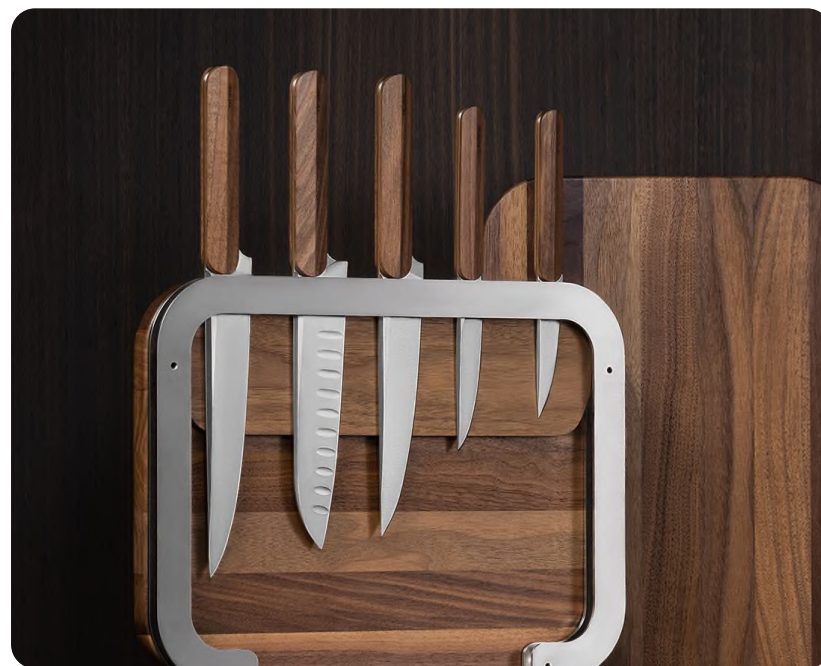


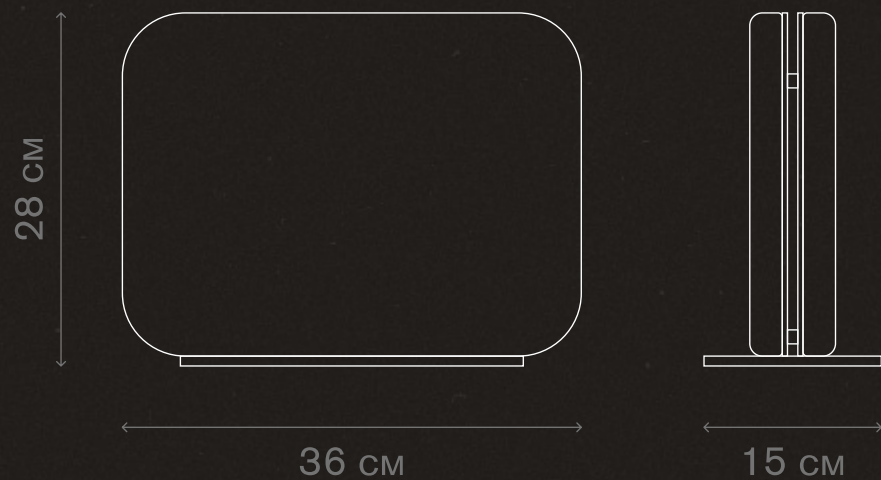
Эстетичное хранение разделочных досок

В наборе две разделочные доски из натурального дерева, которые крепятся к лаконичной раме. Рабочая поверхность при этом не видна, так что внешний вид станции всегда безупречен.

Правильное и безопасное хранение ножей

В раме предусмотрены крепления для пяти любых ножей. При хранении лезвия не соприкасаются друг с другом, поэтому ножи остаются острыми дольше.





Характеристики

Материал досок	Американский орех
Материал рамки	Нержавеющая сталь
Тип креплений	Магнитные
Вес	6,8 кг

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	