



SM.0065

Вилка для мяса Samura Mo-V рукоятка ABS-пластик, лезвие нержавеющая сталь, длина лезвия 165 мм

Кухонная вилка с двумя длинными зубцами удобна при приготовлении мясных блюд, помогает определить степень прожарки мяса.



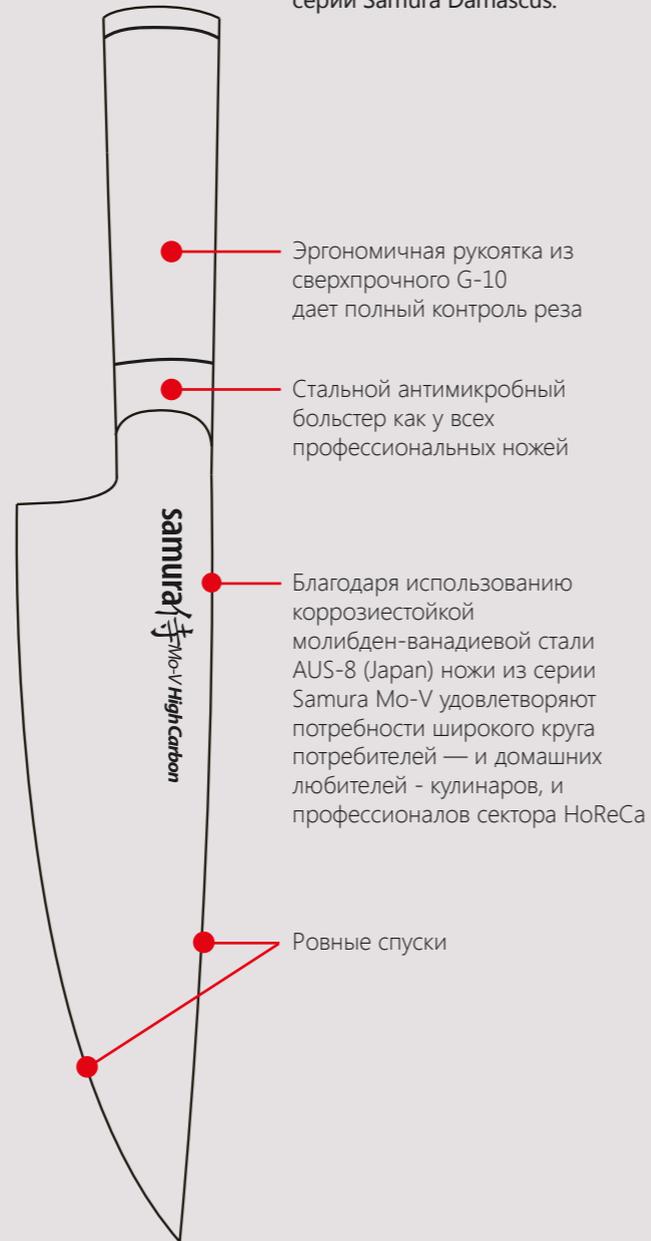
SMS.001

Кухонные ножницы рукоятка ABS-пластик, лезвия нержавеющая сталь 420C

Многофункциональные современные кухонные ножницы предназначены для разделки птицы с некрупными костями, рыбы, крабов; для нарезки зелени и разрезания различных упаковок. Зубчики на лезвии препятствуют скольжению продуктов при работе. С помощью рукояток ножницами легко раскалывать грецкие орехи, открывать бутылки и консервные/металлические банки. Можно мыть в посудомоечной машине.

Mo-V

Samura Mo-V — недорогие и практичные ножи современного дизайна. Формы ножей повторяют популярные ножи из серии Samura Damascus.



Samura 侍 Mo-V High Carbon

125362, Москва, Волоколамское ш., 89
тел./факс: +7 (495) 280 73 80
Горячая линия Samura 8 800 100 00 12
e-mail: info@samura.ru
www.samura.ru

Ваш представитель Samura:



Samura 侍

Mo-V High Carbon



кухонные
НОЖИ

samura侍 Mo-V High Carbon

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



SM.0010

Нож овощной Samura Mo-V
длина лезвия 80 мм

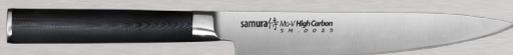
Маленький нож с коротким лезвием для чистки овощей и фруктов. Один из самых нужных на кухне ножей (входит в "Поварскую тройку"). Этим ножом удобно снимать кожуру с любого фрукта и овоща.



SM.0021

Нож универсальный Samura Mo-V
длина лезвия 125 мм

Многофункциональный универсальный нож с острым и тонким клинком для овощей, фруктов, гастрономии и целого ряда других продуктов. Эффективно удаляет кожуру и шкуру, также хорошо подходит для работы с другими продуктами небольшого размера, например, тонкой и аккуратной нарезки колбасы или сыра.



SM.0023

Нож универсальный Samura Mo-V
длина лезвия 150 мм

Самый популярный из всех ножей. Легкий и многофункциональный, незаменимый нож для чистки и нарезки небольших овощей и фруктов, колбасы, сыра и т. д. Входит в «Поварскую тройку».



SM.0031

Нож стейковый Samura Mo-V
длина лезвия 120 мм

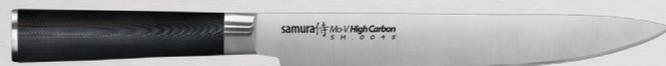
Профессиональный цельный нож для комфортной нарезки готового стейка.



SM.0040

Топорик для мяса Samura Mo-V
длина лезвия 180 мм
лезвие нержавеющей сталь 420C

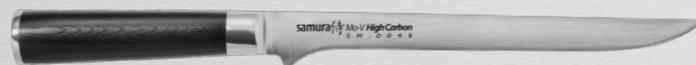
Профессиональный поварской топорик. Обладает оптимальным весом для работы с твердыми продуктами. Угол заточки составляет 40°. Топор можно повесить на крючок, для этого в лезвии сделано отверстие. Специальная эргономичная геометрия топора, оптимальный баланс клинка и рукояти значительно облегчает работу.



SM.0045

Нож для нарезки слайсер Samura Mo-V
длина лезвия 200 мм

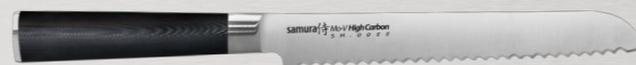
Узкий Шеф нож для нарезки имеет тонкое, узкое и прямое лезвие. Великолепно подходит для нарезки мясного и рыбного филе, незаменим для приготовления японских рыбных блюд. Используется для нарезки филейных кусков осетрины и ветчины.



SM.0048

Нож филейный Samura Mo-V
лина лезвия 218 мм

Профессиональный филейный нож с тонким и гибким лезвием служит для тонкой нарезки мясного и рыбного филе. Этот рыбный "филейник" изготовлен из стали, которая обладает поразительной гибкостью. Нож легко и непринужденно снимет филе с любой рыбы, оставляя лишь кожу.



SM.0055

Нож-пила для хлеба Samura Mo-V
длина лезвия 200 мм

Очень удобный и важный нож с длинным зубчатым лезвием. Такой серрейтор позволяет легко резать, а не мять хлеб и другие продукты с твердой коркой и мягкой серединой (в том числе, ананас).



SM.0063

Нож обвалочный Samura Mo-V
длина лезвия 150 мм

Узкий специализированный нож очень удобен для отделения жил от мяса и мяса от костей. Благодаря удобной форме часто используется для нарезки любых продуктов и при разделке курицы и рыбы.



SM.0071

Нож для помидов Samura Mo-V
длина лезвия 90 мм

Небольшой нож с серрейторным лезвием служит для деликатной нарезки фруктов и овощей, у которых твердая кожура и мягкая середина: помидоры, апельсины, лимоны и т.д.



SM.0085

Нож Шеф Samura Mo-V
длина лезвия 200 мм

Европейский классический Шеф незаменим на самых разных стадиях готовки – для нарезки, для рубки и для измельчения. Массивный, широкий и толстый клинок максимально приспособлен для манипуляций без отрыва от доски, так что для работы с ним практически не требуется никаких усилий. Обязательный элемент "Поварской тройки".



SM.0094

Нож Сантоку волнистый Samura Mo-V
длина лезвия 175 мм

Шеф нож с традиционно японской геометрией: обух, опущенный к острию. Такая форма со смещенным центром тяжести идеально подходит как для рубки и мелкой нарезки, так и для множества других действий. Волнообразные выемки над линией режущей кромки не дают продуктам налипать на клинок при работе.



SM.0220

Набор из 3 ножей "Поварская тройка" Samura Mo-V
длина лезвий 80 мм, 125 мм, 200 мм



SM.0230

Набор из 3 ножей "Поварская тройка" Samura Mo-V
в подарочной упаковке
длина лезвий 80 мм, 125 мм, 200 мм

Набор ножей, наиболее часто используемых в кулинарии, называют "Поварской тройкой". Он включает в себя самые популярные виды кухонных инструментов – овощной и универсальный ножи, а также европейский Шеф нож. Это действительно незаменимая "Поварская тройка" в 2-х вариантах упаковки: классическая прозрачная упаковка, как у всех товаров Samura Mo-V и деревянная подарочная коробка.