





Основная продукция бренда GROSSMAN - кухонные ножи из высококачественной стали 1.4116, немецкой компании THYSSEN - KRUPP. Это один из самых известных производителей стали для кухонных и медицинских ножей в Германии и высокоразвитых стран по всему миру.

Также в ассортименте бренда используется бюджетная сталь марки 3CR13. Эти марки стали хорошо известны в ножевой промышленности и используются основными европейскими производителями.

Кухонные ножи «GROSSMAN» отличаются современным дизайном, хорошим качеством и разумной, ориентированной на потребителя ценой. В дополнение к кухонным ножам различного назначения так же есть сопутствующие товары, такие как системы заточки, точилки, настольные подставки, магнитные держатели и другая кухонная утварь.



Содержание

Наборы кухонных ножей

Diaman	5
Alaska	6
Duncan	7
Mirabel	8
Niagara	9
Dayton	10
Waterloo	11
Oxford	12
Calgary	13
Bryant	14
Toronto	15
Ontario	16
Woodstock	17
Hopewell	18

Кухонные ножи

Серия Professional	20-25
Серия Elite Pro	26-30
Серия House Cook	31-36
Серия Sashimi	37-40
Серия Classic	41-46
Серия Applicant	47-53
Серия Melissa	54-59

Кухонные аксессуары и принадлежности

Ножницы кухонные	61-62
Подставка для кухонных ножей	63
Контакты	64

Наборы кухонных ножей



Diaman

Набор кухонных ножей (Арт. SL 2526 P)

Классический дизайн. Полированное дерево – экологичный и солидный материал. Ножи выглядят стильно, а их рукояти крепкие и удобные. Набор отлично впишется в интерьер современной европейской кухни.

Прочная конструкция ножа. Клинок переходит в полноценный стальной хвостовик, идущий на всю длину рукояти (такая конструкция ножа называется "фултанг").

Крепкие, стильные и удобные рукояти. Их легкий изгиб позволит меньше напрягать кисть руки при нарезании продуктов.

Красивая и практичная подставка из натурального дерева. Вынимать и укладывать ножи легко и удобно, их рукояти повернуты к вам, а не в потолок. Подставка компактная и стойкая. Дренажные отверстия в нижней части предохраняют ножи от скапливания стекающей с их клинков воды.



Шеф-нож

Общая длина, мм: **330**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Сантоку

Общая длина, мм: **310**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания хлеба

Общая длина, мм: **330**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **325**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Универсальный нож

Общая длина, мм: **235**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для овощей и фруктов

Общая длина, мм: **215**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Ножицы кухонные

Длина клинка: **75**
Марка стали лезвия: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**



Габариты подставки, мм: **215/270/110**

Alaska

Набор кухонных ножей (Арт. SL2687)

Высокое качество. Все ножи изготовлены из популярной в Европе нержавеющей стали марки 14116 от немецкой компании TussenKrupp AG. Ножи из этой стали надежны и крепки, долго сохраняют остроту, практически не ржавеют.

Современный дизайн. Набор не зря называется Alaska. Подставка и рукояти ножей белые, как первозданный арктический снег! Вы приобретаете не только полезный комплект ножей, но и настоящее украшение для вашей кухни!

Универсальная подставка – это преимущество набора. Ее конструкция является одной из самых удобных и практичных. При этом занимает минимум места.

Ножи из этой стали используются во многих кухнях по всей Европе. Они острые, надежные, практически не ржавеют. А еще эта сталь долго сохраняет свой блеск и хорошо звенит!



Шеф-нож

Общая длина, мм: **324**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Сантоку

Общая длина, мм: **305**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **322**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Универсальный нож

Общая длина, мм: **230**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для чистки овощей

Общая длина, мм: **190**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Габариты подставки, мм: **245/109/109**

Duncan

Набор кухонных ножей (Арт. SL2515 L)

Дизайн ножей и подставки выглядит по-настоящему современно и презентабельно. Ножи из набора Duncan не просто хороши. Они удобны и практичны. Прочные рукояти имеют поперечное сечение, что не позволит ножу провернуться в вашей ладони во время работы.

Своей лаконичностью и стилем они сильно напоминают ножи, которые так любят японцы.

Прочный цельный пластик рукоятки не подвергается воздействию влаги и гниению. В отличие от традиционных, такие рукояти не образуют щелей между хвостовиком и накладками, в которые может набиваться разнообразный мелкий мусор.

Дизайн и конструкцию ножей в этом наборе можно охарактеризовать как очень удачные. Красота, надежность и практичность нечасто встречаются вместе. Но в данном случае это определенно произошло.



Шеф-нож

Общая длина, мм: **330**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Сантоку

Общая длина, мм: **295**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **330**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания хлеба

Общая длина, мм: **330**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для чистки овощей

Общая длина, мм: **245**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Габариты подставки, мм: **240/46/250**

Mirabel

Набор кухонных ножей (Арт. SL2942 R)

Стильная подставка имеет прозрачные стенки – это выглядит эффектно и современно, а также помогает вам с первого взгляда легко идентифицировать каждый нож.

Высокое качество сборки. Все детали ножей тщательно подогнаны. Благодаря отсутствию щелей, в которых могла бы накапливаться грязь, ножи гигиенические и долговечные.

Перевозная нержавеющая сталь. Сталь 1.4116 от TussenKrupp AG не меняется и отлично сопротивляется коррозии. Даже спустя годы постоянной эксплуатации ножи сохраняют свой привлекательный внешний вид.

Эргономические рукояти. Эргономичные рукояти в классическом стиле обеспечивают удобное удержание ножей и не утомляют ваши руки даже при длительном использовании.



Шеф-нож

Общая длина, мм: **320**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Сантоку

Общая длина, мм: **300**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **320**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



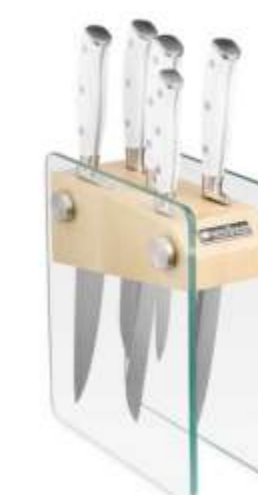
Нож для нарезания хлеба

Общая длина, мм: **320**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для чистки овощей

Общая длина, мм: **230**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Габариты подставки, мм: **230/200/95**

Niagara

Набор кухонных ножей (Арт. SL3123 E)

Качественная немецкая нержавеющая сталь 1.4116 – залог крепости, остроты и долговечности каждого ножа из этого набора.

Классический дизайн. Полированное дерево – экологичный и солидный материал. Ножи выглядят стильно, а их рукояти крепкие и удобные. Набор отлично впишется в интерьер современной европейской кухни.

Подставка изготовлена из качественного натурального дерева. Она устойчива, занимает минимум места, является надежным хранилищем ваших ножей.

Дренажные отверстия в нижней части подставки обеспечивают защиту ножей от воздействия влаги.

Качественные кухонные ножницы в наборе!



Шеф-нож

Общая длина, мм: **320**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Сантоку

Общая длина, мм: **300**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания хлеба

Общая длина, мм: **320**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **320**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Универсальный нож

Общая длина, мм: **230**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Мусат



Ножницы кухонные

Длина клинка: **75**
Марка стали лезвия: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**



Габариты подставки, мм: **255/180/120**

Dayton

Набор кухонных ножей (Арт. SL2323 Y)

Этот набор ножей подойдет всем, от новичков до опытных поваров. Все клинки острые, рукояти крепкие и удобные, а сами ножи хорошо сбалансированы.

Высокое качество нержавеющей стали марки 1.4116 сделало ее одной из самых популярных в Европе. И это неудивительно, ведь ее разработчик и изготовитель – всемирно известная немецкая компания TussenKrupp AG.

Ножи из нее получаются крепкими, долговечными, долго остаются острыми и не ржавеют.

А еще они имеют приятный, слегка серебристый цвет и совсем не тускнеют, при правильном уходе за ними.

Набор смотрится очень привлекательно, подставка-блок из натурального дерева станет украшением любой кухни. Работать такими ножами легко и удобно.



Шеф-нож

Общая длина, мм: **315**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Сантоку

Общая длина, мм: **290**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания хлеба

Общая длина, мм: **310**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **265**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для чистки овощей

Общая длина, мм: **235**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Мусат



Ножицы кухонные

Длина клинка: **75**
Марка стали лезвия: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**



Габариты подставки, мм: **215/240/110**

Waterloo

Набор кухонных ножей (Арт. SL2754 D)

Waterloo – ваша победа на кухне.

Высокое качество немецкой нержавеющей стали марки 1.4116 хорошо известно по всей Европе. Сталь эту производит немецкая компания TussenKrupp AG. И именно из 1.4116 изготовлены все кухонные ножи в наборе GROSSMAN Waterloo.

Ультрасовременный комфортный дизайн. Эргономичные нескользящие ручки. Вы не выроните нож, даже если схватите его мокрой ладонью. Пользоваться кухонными ножами из набора Waterloo удобно и безопасно. Их стиль отлично подойдет к интерьеру современной кухни.

Подставка из качественного натурального дерева удобна и практична. Она устойчива, занимает минимум места, является надёжным хранилищем ваших ножей. Дренажные отверстия в дне подставки обеспечивают защиту стальных клинков от воздействия влаги.



Шеф-нож

Общая длина, мм: **330**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Сантоку

Общая длина, мм: **300**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **330**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Универсальный нож

Общая длина, мм: **235**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для чистки овощей

Общая длина, мм: **200**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Габариты подставки, мм: **215/120/175**

Oxford

Набор кухонных ножей (Арт. SL2723 G)

Oxford – классический набор качественных ножей для вашей кухни.

Высокое качество материалов. Клинки из нержавеющей стали марки 1.4116 от немецкой компании TussenKrupp AG. 1.4116 – действительно, самая настоящая качественная нержавеющая сталь из Германии. В Европе из неё делают отличные кухонные ножи и медицинский режущий инструмент. Теперь это высокое качество доступно и нам

Богатая, грамотная комплектация набора. Вы делаете одну покупку и приобретаете все необходимые на кухне ножи, плюс отличную подставку для них.

Оригинальный "стальной" дизайн. Сочетание красоты, стиля и удобства. За такими ножами легко ухаживать — клинки и рукояти легко чистить, они долго остаются острыми, а блок-подставка отлично защищает ножи от сырости и повреждений.



Шеф-нож

Общая длина, мм: **325**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **325**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезки хлеба

Общая длина, мм: **325**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Универсальный нож

Общая длина, мм: **230**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для чистки овощей

Общая длина, мм: **197**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Ножницы кухонные

Длина клинка: **75**
Марка стали лезвия: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**



Габариты подставки, мм: **250/105/170**

Calgary

Набор кухонных ножей (Арт. SL2723)

Calgary – набор качественных ножей для вашей кухни от GROSSMAN

Добротная нержавеющая сталь 1.4116 от немецкой компании TussenKrupp AG хорошо известна и популярна в Европе. Все ножи в наборе изготовлены именно из неё. Качество сборки также на настоящем европейском уровне.

Ножи из неё получаются неизменно надёжными, долговечными, прочными, долго сохраняющими остроту. Ну и, конечно же, они отлично сопротивляются коррозии и долго сохраняют свой первозданный блеск!

Солидный дизайн. Как говорится, чёрный всегда в моде. А сочетание серебристо-стального клинка и чёрной рукояти выглядит элегантно и стильно. Не менее современно и внушительно выглядит и универсальная подставка.

В состав набора входят отличные кухонные ножницы!



Шеф-нож

Общая длина, мм: **325**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Сантоку

Общая длина, мм: **305**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания хлеба

Общая длина, мм: **320**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **320**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Универсальный нож

Общая длина, мм: **230**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Ножницы кухонные

Длина клинка: **75**
Марка стали лезвия: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**



Габариты подставки, мм: **250/110/170**

Bryant

Набор кухонных ножей (Арт. SL3086 А)

Bryant – практичный и современный набор качественных ножей для вашей кухни.

Клинки всех ножей в этом наборе изготовлены из нержавеющей стали марки 1.4116 от немецкой компании TussenKupp AG. Эта сталь популярна во всей Европе. Ножи из неё прочны, долго остаются острыми и практически не ржавеют.

Все ножи в наборе имеют продуманный эргономичный дизайн. Работать ими будет приятно и неусттомительно. Ножи выглядят подчёркнуто современно и стильно. Рукояти из прочного пластика не боятся воздействия влаги. Они куда более практичны и долговечны, чем традиционные деревянные накладки.

Подставка изготовлена из качественного натурального дерева. Она устойчива, прочна и компактна. Вы легко найдёте ей подходящее место даже на самой маленькой кухне. В дне подставки проделаны дренажные отверстия. Ваши ножи будут храниться в сухости и прослужит вам долго.



Шеф-нож

Общая длина, мм: **330**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Сантоку

Общая длина, мм: **310**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **325**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания хлеба

Общая длина, мм: **330**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для чистки овощей

Общая длина, мм: **235**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Габариты подставки, мм: **235/220/90**

Toronto

Набор кухонных ножей (Арт. SL2741 B)

Toronto – полный и окончательный набор качественных ножей для вашей кухни на долгие годы.

Высокое качество ножей гарантировано. Ведь они изготовлены из отменной нержавеющей стали марки 1.4116 произведённой немецкой компанией TussenKrupp AG.

Оригинальный дизайн сочетается в этих ножах с прочностью и надёжностью. Стальной хвостовик клинка идёт во всю длину рукоятки. Конструкцию крепче придумать, пожалуй, невозможно.

Подставка изготовлена из качественного натурального дерева и очень удобна в использовании. Её открытая конструкция позволяет увидеть, какой именно нож где находится. Вам не придётся угадывать, что экономит время и очень удобно. К тому же, внутри такой подставки не будет скапливаться стекающая с клинков вода.



Шеф-нож

Общая длина, мм: **335**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Сантоку

Общая длина, мм: **310**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания хлеба

Общая длина, мм: **335**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **335**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Универсальный нож

Общая длина, мм: **245**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для очистки овощей

Общая длина, мм: **205**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Ножницы кухонные

Длина клинка: **75**
Марка стали лезвия: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**



Габариты подставки, мм: **235/190/108**

Ontario

Набор кухонных ножей (Арт. SL2755 С)

Ontario - качественный набор кухонных ножей для вашей кухни. В нем вы найдете все необходимое, от классического поварского ножа, до ножа для очистки фруктов.

Выбор ножей под любую задачу. Набор GROSSMAN Ontario успешно покрывает все кухонные потребности, связанные с нарезкой. Вам точно не придется импровизировать и обходиться без ножа, когда он так нужен.

Высокое качество. Клинки всех ножей в наборе GROSSMAN Ontario изготовлены из нержавеющей стали марки 1.4116 от немецкой компании TussenKrupp AG.

Подставка из натурального дерева. Все ножи будут надёжно храниться в специально отведённом для них месте. Дренажные отверстия в дне подставки обеспечивают защиту стальных клинков от воздействия влаги.



Шеф-нож

Общая длина, мм: **330**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Сантоку

Общая длина, мм: **305**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **240**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Универсальный нож

Общая длина, мм: **230**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для чистки овощей

Общая длина, мм: **210**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Габариты подставки, мм: **210/80/225**

Woodstock

Набор кухонных ножей (Арт. SL3084 F)

Woodstock - еще один представитель кухонной ножевой классики.

Если вы подыскиваете себе что-то в стиле того, что используют на приличных кухнях в развитом мире - считайте, что уже нашли.

Качество у ножей также европейское. Кстати, рукояти этих ножей, пожалуй, одни из самых удобных. Они надежно лежат в руке, комфортно заполняют ладонь. Работать таким ножом неустойчиво и безопасно.

Стильная увесистая подставка надежно стоит на своей платформе, не скользит по столу и не пытается опрокинуться. Это - красивое и надежное хранилище для ваших ножей.

Если вы решите купить именно набор кухонных ножей Woodstock, вы станете владельцем комплекта чрезвычайно надежных, удобных и резучих кухонников.



Шеф-нож

Общая длина, мм: **340**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Сантоку

Общая длина, мм: **310**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **335**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания хлеба

Общая длина, мм: **335**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Универсальный нож

Общая длина, мм: **235**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Габариты подставки, мм: **240/85/290**

Horwell

Набор кухонных ножей (Арт. SL2400 C)

Horwell – оптимальный набор кухонных ножей для домашней кухни. Вы делаете одну покупку и получаете действительно все, что вам нужно: пять самых важных для вашей кухни ножей и надёжный блок для хранения, изготовленный из натурального дерева.

Каждый нож тщательно изготовлен из немецкой стали марки 1.4116 которая придаёт им долговечность и превосходную режущую способность.

Удобные рукояти обеспечивают надёжный хват. Их конструкция обеспечивает значительную прочность ножей.

Блок-подставка из натурального дерева защитит ножи от повреждений и сырости, а также украсит кухню.

GROSSMAN Horwell – оптимальный и выгодный набор качественных кухонных ножей.



Шеф-нож

Общая длина, мм: **335**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания мяса

Общая длина, мм: **335**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для нарезания хлеба

Общая длина, мм: **335**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Универсальный нож

Общая длина, мм: **240**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Нож для очистки овощей

Общая длина, мм: **200**
Марка стали лезвия: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**



Габариты подставки, мм: **230/200/100**

Кухонные ножи



Professional

Шеф-нож (Арт. 002 PF)

Современные, стильные кухонные ножи серии GROSSMAN Professional отличаются высоким качеством сборки, отличной эргономикой и эффективностью в работе.

Шеф-нож является главным ножом на современной кухне. Множество поваров-профессионалов по всему миру пользуются им в качестве главного рабочего инструмента.

Если вам нужен качественный и красивый нож для домашней кухни, не сомневайтесь, серия Professional отлично подойдет и вам!

Этим ножом можно делать все, что угодно:

- Измельчать зелень для салата;
- Нарезать овощи и фрукты;
- Разделывать рыбу и птицу.



Шеф-нож

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **241**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **333**
Длина рукояти, мм: **128**
Длина клинка, мм: **205**
Толщина клинка, мм: **2.6**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Professional

Сантоку (Арт. 003 PF)

Сантоку – японский аналог шеф-ножа.

Интересной особенностью ножа сантоку являются хорошо заметные воздушные карманы на боковых поверхностях клинка. Эти углубления предотвращают прилипание нарезаемого материала к лезвию. Соппротивление материала снижается в разы. Работать становится проще. Результаты нарезки выглядят аккуратнее и красивее.

Сантоку хорош для:

- Измельчения зелени;
- Нарезки овощей и фруктов;
- Нарезки сыра;
- Особенно эффективен этот нож в работе с морепродуктами.

Нож сантоку – настоящий сплав японской традиции с японской изобретательностью. На современной кухне такой нож должен быть обязательно!



Сантоку

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **239**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **310**
Длина рукояти, мм: **128**
Длина клинка, мм: **182**
Толщина клинка, мм: **2.8**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали

GROSSMAN German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/-2

Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Professional

Топорик для мяса (Арт. 102 PF)

Кливер – кухонный топорик-секач для рубки и измельчения мяса, птицы и рыбы. Он просто идеально подходит для измельчения, шинковки и нарезки различных продуктов.

Отложите свой любимый кухонный нож. Поберегите его и свои силы. Есть инструмент, который лучше справится с сухожилиями и костями. Именно для такой работы и стоит купить добротный секач-кливер из качественной немецкой нержавеющей стали 1.4116.

Независимо от того, готовите ли вы просто, чтобы регулярно питаться, или потому, что кулинария – ваше хобби (или даже смысл жизни), острый, прочный и надёжный кухонный нож или секач вам просто необходимы.

Наличие на кухне высококачественных столовых приборов даёт значительные преимущества – как с точки зрения безопасности, так и с точки зрения эффективности. Именно такими и являются все кухонные ножи серии GROSSMAN Professional.



Топорик для мяса

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **390**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **300**
Длина рукояти, мм: **130**
Длина клинка, мм: **170**
Толщина клинка, мм: **2.7**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надёжными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Professional

Нож для нарезки мяса (Арт. 007 PF)

Клинок ножа для нарезки – длинный, узкий и острый. Он позволяет одним движением произвести точный, контролируемый разрез.

Если вам нужно аккуратно, ровными кусками нарезать ветчину, быстро и красиво разделить мясо на порции или приготовить закуски, вам нужен именно такой нож для нарезки.

Кроме того, им удобно нарезать арбузы, дыни и другие крупные плоды. Так что приобрести кухонный нож для нарезки можно еще и с такой целью.

Современные, стильные кухонные ножи серии GROSSMAN Professional отличаются высоким качеством сборки, отличной эргономикой и эффективностью в работе. Если вам нужен качественный и красивый нож для домашней кухни, не сомневайтесь, серия Professional отлично подойдет и вам!



Нож для нарезки мяса

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **209**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **333**
Длина рукояти, мм: **128**
Длина клинка, мм: **205**
Толщина клинка, мм: **2.6**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Professional

Нож для нарезки хлеба (Арт. 009 PF)

Зубчатое лезвие хлебного ножа позволит аккуратно распилить свежий хлеб, не раскрошив и не смяв его.

Длина клинка хлебного ножа 009 PF – целых 205 мм!

"Пилой" такой длины можно легко (буквально в одно движение) разрезать самый большой торт или пирог! В кондитерском деле такой нож будет просто незаменим!

А еще таким зубчатым кухонным ножом хорошо распилить тыквы, кабачки, баклажаны и патиссоны.

На кухне качественный нож для нарезки хлеба пригодится обязательно.

Современные, стильные кухонные ножи серии GROSSMAN Professional отличаются высоким качеством сборки, отличной эргономикой и эффективностью в работе.



Нож для нарезки хлеба

Назначение: **Для нарезки и разделки**

Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**

Марка стали клинка: **1.4116**

Твердость, HRC: **55**

Масса, гр: **225**

Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **333**

Длина рукояти, мм: **128**

Длина клинка, мм: **205**

Толщина клинка, мм: **2.6**

Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали

GROSSMAN German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/-2

Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Professional

Нож универсальный (Арт. 015 PF)

Этот нож является надежным универсальным инструментом для вашей кухни. Он немного меньше и легче крупного шеф-ножа, но несколько больше, чем нож для очистки овощей и фруктов.

Удобный и хорошо сбалансированный универсальный кухонный нож идеально подходит для нарезки:

- Мяса;
- Хлеба;
- Овощей и зелени;
- Чистки и нарезки рыбы.

Универсал принесёт много пользы на любой кухне. Браться за него вы будете часто. И, если это нож от GROSSMAN, с работой своей он, безусловно, справится.



Нож универсальный

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **104**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **235**
Длина рукояти, мм: **125**
Длина клинка, мм: **110**
Толщина клинка, мм: **1.6**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Elite Pro

Шеф-нож (Арт. 002 EP)

Кухонные ножи из серии Elite Pro отличаются классическим дизайном: надёжный прямой клинок, прочная рукоятка из пары накладок и надёжного стального хвостовика.

Шеф-нож является главным ножом на современной кухне. Множество поваров-профессионалов по всему миру пользуются им в качестве главного рабочего инструмента.

Этим ножом можно делать все, что угодно:

- Измельчать зелень для салата;
- Нарезать овощи и фрукты;
- Разделять рыбу и птицу.

Название серии – Elite Pro, полностью соответствует этому сочетанию качества и буквально канонического дизайна.



Шеф-нож

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **152**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **310**
Длина рукоятки, мм: **120**
Длина клинка, мм: **190**
Толщина клинка, мм: **2.6**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Elite Pro

Нож для нарезки мяса (Арт. 007 PF)

Клинок ножа для нарезки – длинный, узкий и острый. Он позволяет одним движением произвести точный, контролируемый разрез.

Если вам нужно аккуратно, ровными кусками нарезать ветчину, быстро и красиво разделить мясо на порции или приготовить закуски, вам нужен именно такой нож для нарезки.

Кроме того, им удобно нарезать арбузы, дыни и другие крупные плоды. Так что приобрести кухонный нож для нарезки можно еще и с такой целью.

Кухонные ножи из серии Elite Pro отличаются классическим дизайном: надёжный прямой клинок, прочная рукоять из пары накладок и надёжного стального хвостовика.

Вы во всём предпочитаете испытанную веками европейскую солидность? Кухонные ножи из серии GROSSMAN Elite Pro просто обязаны быть на вашей кухне!



Нож для нарезки мяса

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **120**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **310**
Длина рукояти, мм: **120**
Длина клинка, мм: **190**
Толщина клинка, мм: **2.2**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Elite Pro

Сантоку (Арт. 110 EP)

Сантоку – японский аналог шеф-ножа.

Интересной особенностью ножа сантоку являются хорошо заметные воздушные карманы на боковых поверхностях клинка. Эти углубления предотвращают прилипание нарезаемого материала к лезвию. Соппротивление материала снижается в разы. Работать становится проще. Результаты нарезки выглядят аккуратнее и красивее.

Сантоку хорош для:

- Измельчения зелени;
- Нарезки овощей и фруктов;
- Нарезки сыра;
- Особенно эффективен этот нож в работе с морепродуктами.

Нож сантоку – настоящий сплав японской традиции с японской изобретательностью. В случае с Elite Pro к ним прибавляется ещё и европейская надёжность.



Сантоку

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **146**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **290**
Длина рукояти, мм: **125**
Длина клинка, мм: **165**
Толщина клинка, мм: **2.2**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Elite Pro

Нож для нарезки мяса (Арт. 042 EP)

Клинок ножа для нарезки – длинный, узкий и острый. Он позволяет одним движением произвести точный, контролируемый разрез.

Если вам нужно аккуратно, ровными кусками нарезать ветчину, быстро и красиво разделить мясо на порции или приготовить закуски, вам нужен именно такой нож для нарезки.

Кроме того, им удобно нарезать арбузы, дыни и другие крупные плоды. Так что приобрести кухонный нож для нарезки можно еще и с такой целью.

Кухонные ножи из серии Elite Pro отличаются классическим дизайном: надёжный прямой клинок, прочная рукоять из пары накладок и надёжного стального хвостовика. Название серии – Elite Pro, полностью соответствует этому сочетанию качества и буквально канонического дизайна.



Нож для нарезки мяса

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **111**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **268**
Длина рукояти, мм: **123**
Длина клинка, мм: **145**
Толщина клинка, мм: **2.2**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Elite Pro

Нож для очистки фруктов и овощей (Арт. 051 EP)

Этот нож – самый маленький и самый короткий из всех кухонных. Он служит для очистки фруктов и овощей от кожуры. Ещё им можно удалить семена или вырезать повреждённый участок мякоти.

Конечно, для такой работы длинный нож не нужен. Тут больше пригодится максимально компактный и маневренный нож.

Не стоит недооценивать полезность этого маленького клинка. Нож для очистки овощей и фруктов – важная составляющая так называемой "поварской тройки" (шеф, универсальный и овощной нож).

Вы во всём предпочитаете испытанную веками европейскую солидность? Кухонные ножи из серии GROSSMAN Elite Pro просто обязаны быть на вашей кухне!

Нож для очистки фруктов и овощей

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **61**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **200**
Длина рукояти, мм: **105**
Длина клинка, мм: **95**
Толщина клинка, мм: **2.1**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

House Cook

Шеф-нож (Арт. 002 НС)

Как понятно из названия, ножи из серии House Cook предназначены для применения на домашней кухне.

Дизайн ножей прост, утилитарен и, вместе с тем, приятен глазу. Сборка – прочная и надёжная. Рукояти удобны. Клинки выполнены из качественной немецкой нержавеющей стали.

Шеф-нож является главным ножом на современной кухне. Множество поваров-профессионалов по всему миру пользуются им в качестве главного рабочего инструмента.

Этим ножом можно делать все, что угодно:

- Измельчать зелень для салата;
- Нарезать овощи и фрукты;
- Разделять рыбу и птицу.



Шеф-нож

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **173**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **333**
Длина рукояти, мм: **138**
Длина клинка, мм: **195**
Толщина клинка, мм: **2.2**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

House Cook

Сантоку (Арт. 003 HC)

Сантоку – японский аналог шеф-ножа. Он чуть легче, чуть короче и чуть проще в применении. В универсальности же он ничем не уступит шефу.

Сантоку хорош для:

- Измельчения зелени;
- Нарезки овощей и фруктов;
- Нарезки сыра;
- Особенно эффективен этот нож в работе с морепродуктами.

Если вам нужен просто и надёжно устроенный нож, который не потребует особого ухода. Если вы хотите, чтобы этот нож прослужил вам долго, но при этом, стоил разумных денег, GROSSMAN House Cook будет для вас отличным выбором.

Этот нож подойдёт всем, кто ищет действительно стоящий кухонный нож, который сможет легко и чисто нарезать мясо, овощи или зелень.



Сантоку

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **162**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **290**
Длина рукояти, мм: **138**
Длина клинка, мм: **152**
Толщина клинка, мм: **2.2**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

House Cook

Нож для нарезки мяса (Арт. 007 НС)

Клинок ножа для нарезки – длинный, узкий и острый. Он позволяет одним движением произвести точный, контролируемый разрез.

Если вам нужно аккуратно, ровными кусками нарезать ветчину, быстро и красиво разделить мясо на порции или приготовить закуски, вам нужен именно такой нож для нарезки.

Кроме того, им удобно нарезать арбузы, дыни и другие крупные плоды. Так что приобрести кухонный нож для нарезки можно еще и с такой целью.

Дизайн ножей прост, утилитарен и, вместе с тем, приятен глазу. Сборка – прочная и надёжная. Рукоятки удобны. Клинки выполнены из качественной немецкой нержавеющей стали. Простота, красота, долговечность, функциональность и доступная цена делают ножи серии House Cook отличным выбором для вашей домашней кухни.



Нож для нарезки мяса

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **157**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **333**
Длина рукояти, мм: **138**
Длина клинка, мм: **195**
Толщина клинка, мм: **2.2**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

House Cook

Нож для нарезки хлеба (Арт. 009 НС)

Зубчатое лезвие хлебного ножа позволит аккуратно распилить свежий хлеб, не раскрошив и не смяв его.

Длина клинка хлебного ножа 009 НС – целых 195 мм!

"Пилой" такой длины можно легко (буквально в одно движение) разрезать самый большой торт или пирог! В кондитерском деле такой нож будет просто незаменим!

А еще таким зубчатым кухонным ножом хорошо распилывать тыквы, кабачки, баклажаны и патиссоны.

На кухне качественный нож для нарезки хлеба пригодится обязательно.

Современные, стильные кухонные ножи GROSSMAN отличаются высоким качеством сборки, отличной эргономикой и эффективностью в работе.



Нож для нарезки хлеба

Назначение: **Для нарезки и разделки**

Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**

Марка стали клинка: **1.4116**

Твердость, HRC: **55**

Масса, гр: **169**

Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **333**

Длина рукояти, мм: **138**

Длина клинка, мм: **195**

Толщина клинка, мм: **2.2**

Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

House Cook

Нож универсальный (Арт. 015 НС)

Этот нож является надежным универсальным инструментом для вашей кухни. Он немного меньше и легче крупного шеф-ножа, но несколько больше, чем нож для очистки овощей и фруктов.

Удобный и хорошо сбалансированный универсальный кухонный нож идеально подходит для нарезки:

- Мяса;
- Хлеба;
- Овощей и зелени;
- Чистки и нарезки рыбы.

Универсал принесёт много пользы на любой кухне. Браться за него вы будете часто. И, если это нож от GROSSMAN, с работой своей он, безусловно, справится.



Нож универсальный

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **64**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **224**
Длина рукояти, мм: **104**
Длина клинка, мм: **120**
Толщина клинка, мм: **1.7**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

House Cook

Нож для очистки фруктов и овощей (Арт. 020 НС)

Этот нож – самый маленький и самый короткий из всех кухонных. Он служит для очистки фруктов и овощей от кожуры. Ещё им можно удалить семена или вырезать повреждённый участок мякоти.

Конечно, для такой работы длинный нож не нужен. Тут больше пригодится максимально компактный и маневренный нож.

Не стоит недооценивать полезность этого маленького клинка. Нож для очистки овощей и фруктов – важная составляющая так называемой "поварской тройки" (шеф, универсальный и овощной нож).

Простота, красота, долговечность, функциональность и доступная цена делают ножи серии House Cook отличным выбором для вашей домашней кухни.



Нож для очистки фруктов и овощей

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **61**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **200**
Длина рукояти, мм: **115**
Длина клинка, мм: **85**
Толщина клинка, мм: **1.6**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Sashimi

Шеф-нож (Арт. 002 SH)

Все ножи серии GROSSMAN Sashimi носят своё название не просто так. Они действительно выполнены в дизайне, характерном для японских кухонных ножей. А значит, их отличает утонченный лаконичный стиль и практичность.

Шеф-нож является главным ножом на современной кухне. Множество поваров-профессионалов по всему миру пользуются им в качестве главного рабочего инструмента.

Этим ножом можно делать все, что угодно:

- Измельчать зелень для салата;
- Нарезать овощи и фрукты;
- Разделывать рыбу и птицу.

Особенно обращают на себя внимание характерные «японские» рукоятки. Их очертания – плод практического опыта поколений японских поваров.



Шеф-нож

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **196**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **333**
Длина рукояти, мм: **133**
Длина клинка, мм: **200**
Толщина клинка, мм: **2**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Sashimi

Нож для нарезки мяса (Арт. 007 SH)

Клинок ножа для нарезки – длинный, узкий и острый. Он позволяет одним движением произвести точный, контролируемый разрез.

Если вам нужно аккуратно, ровными кусками нарезать ветчину, быстро и красиво разделить мясо на порции или приготовить закуски, вам нужен именно такой нож для нарезки.

Кроме того, им удобно нарезать арбузы, дыни и другие крупные плоды. Так что приобрести кухонный нож для нарезки можно еще и с такой целью.

Особенно обращают на себя внимание характерные «японские» рукояти. Их очертания – плод практического опыта поколений японских поваров. Несмотря на все достижения современных дизайнеров, именно такая простая форма до сих пор является самой удобной для рук множества людей.



Нож для нарезки мяса

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **177**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **333**
Длина рукояти, мм: **133**
Длина клинка, мм: **200**
Толщина клинка, мм: **2**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Sashimi

Сантоку (Арт. 110 SH)

Сантоку – японский аналог шеф-ножа.

Интересной особенностью ножа сантоку являются хорошо заметные воздушные карманы на боковых поверхностях клинка. Эти углубления предотвращают прилипание нарезаемого материала к лезвию. Соппротивление материала снижается в разы. Работать становится проще. Результаты нарезки выглядят аккуратнее и красивее.

Сантоку хорош для:

- Измельчения зелени;
- Нарезки овощей и фруктов;
- Нарезки сыра;
- Особенно эффективен этот нож в работе с морепродуктами.

Нож сантоку – настоящий сплав японской традиции с японской изобретательностью. На современной кухне такой нож должен быть обязательно!



Сантоку

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **188**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **296**
Длина рукояти, мм: **126**
Длина клинка, мм: **170**
Толщина клинка, мм: **1.9**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Sashimi

Нож универсальный (Арт. 015 SH)

Этот нож является надежным универсальным инструментом для вашей кухни. Он немного меньше и легче крупного шеф-ножа, но несколько больше, чем нож для очистки овощей и фруктов.

Удобный и хорошо сбалансированный универсальный кухонный нож идеально подходит для нарезки:

- Мяса;
- Хлеба;
- Овощей и зелени;
- Чистки и нарезки рыбы.

Универсал принесёт много пользы на любой кухне. Браться за него вы будете часто. И, если это нож от GROSSMAN, с работой своей он, безусловно, справится.



Нож универсальный

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **91**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **244**
Длина рукояти, мм: **114**
Длина клинка, мм: **130**
Толщина клинка, мм: **1.7**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Classic

Шеф-нож (Арт. 002 CL)

Кухонные ножи серии GROSSMAN Classic действительно выглядят, как классические европейские кухонные ножи. Их конструкция надёжна, испытана веками эксплуатации. Уже столетия назад европейские повара использовали на своих кухнях ножи подобной конструкции.

Шеф-нож является главным ножом на современной кухне. Множество поваров-профессионалов по всему миру пользуются им в качестве главного рабочего инструмента.

Если вам нужен качественный и красивый нож для домашней кухни, не сомневайтесь, серия Classic отлично подойдёт и вам!

Этим ножом можно делать все, что угодно:

- Измельчать зелень для салата;
- Нарезать овощи и фрукты;
- Разделять рыбу и птицу.



Шеф-нож

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **240**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **338**
Длина рукояти, мм: **130**
Длина клинка, мм: **208**
Толщина клинка, мм: **2.6**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Classic

Топорик для мяса (Арт. 005 CL)

Кливер – кухонный топорик-секач для рубки и измельчения мяса, птицы и рыбы. Он просто идеально подходит для измельчения, шинковки и нарезки различных продуктов.

Отложите свой любимый кухонный нож. Поберегите его и свои силы. Есть инструмент, который лучше справится с сухожилиями и костями. Именно для такой работы и стоит купить добротный секач-кливер из качественной немецкой нержавеющей стали 1.4116.

Независимо от того, готовите ли вы просто, чтобы регулярно питаться, или потому, что кулинария – ваше хобби (или даже смысл жизни), острый, прочный и надёжный кухонный нож или секач вам просто необходимы.

Материал рукоятей – прочный износостойкий пластик, устойчивый к воздействию воды, хлора и моющих средств.



Топорик для мяса

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **380**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **310**
Длина рукояти, мм: **130**
Длина клинка, мм: **180**
Толщина клинка, мм: **2.9**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали

GROSSMAN German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/2

Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надёжными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Classic

Нож для нарезки мяса (Арт. 007 CL)

Клинок ножа для нарезки – длинный, узкий и острый. Он позволяет одним движением произвести точный, контролируемый разрез.

Если вам нужно аккуратно, ровными кусками нарезать ветчину, быстро и красиво разделить мясо на порции или приготовить закуски, вам нужен именно такой нож для нарезки.

Кроме того, им удобно нарезать арбузы, дыни и другие крупные плоды. Так что приобрести кухонный нож для нарезки можно еще и с такой целью. Накладки рукоятей изготовлены из прочной высококачественной прочной пластмассы, устойчивой к износу и влаге

Ножи из серии GROSSMAN Classic – классические внешне и очень современные по сути, отлично подойдут, как для профессиональной, так и для домашней кухни.



Нож для нарезки мяса

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **161**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **330**
Длина рукояти, мм: **130**
Длина клинка, мм: **200**
Толщина клинка, мм: **2.6**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Classic

Нож для нарезки хлеба (Арт. 009 CL)

Зубчатое лезвие хлебного ножа позволит аккуратно распилить свежий хлеб, не раскрошив и не смяв его.

Длина клинка хлебного ножа 009 CL – целых 200 мм!

"Пилой" такой длины можно легко (буквально в одно движение) разрезать самый большой торт или пирог! В кондитерском деле такой нож будет просто незаменим!

А еще таким зубчатым кухонным ножом хорошо распилывать тыквы, кабачки, баклажаны и патиссоны.

На кухне качественный нож для нарезки хлеба пригодится обязательно.

Современные, стильные кухонные ножи GROSSMAN отличаются высоким качеством сборки, отличной эргономикой и эффективностью в работе.



Нож для нарезки хлеба

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **169**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **330**
Длина рукояти, мм: **130**
Длина клинка, мм: **200**
Толщина клинка, мм: **2.6**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Classic

Сантоку (Арт. 040 CL)

Сантоку – японский аналог шеф-ножа.

Интересной особенностью ножа сантоку являются хорошо заметные воздушные карманы на боковых поверхностях клинка. Эти углубления предотвращают прилипание нарезаемого материала к лезвию. Сопротивление материала снижается в разы. Работать становится проще. Результаты нарезки выглядят аккуратнее и красивее.

Сантоку хорош для:

- Измельчения зелени;
- Нарезки овощей и фруктов;
- Нарезки сыра;
- Особенно эффективен этот нож в работе с морепродуктами.

Ножи из серии GROSSMAN Classic – классические внешне и очень современные по сути, отлично подойдут, как для профессиональной, так и для домашней кухни.



Сантоку

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **189**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **310**
Длина рукояти, мм: **130**
Длина клинка, мм: **180**
Толщина клинка, мм: **2.6**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали

GROSSMAN German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/2

Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Classic

Нож для нарезки мяса (Арт. 042 CL)

Ножи из серии GROSSMAN Classic – классические внешне и очень современные по сути, отлично подойдут, как для профессиональной, так и для домашней кухни.

Клинок ножа для нарезки – длинный, узкий и острый. Он позволяет одним движением произвести точный, контролируемый разрез.

Если вам нужно аккуратно, ровными кусками нарезать ветчину, быстро и красиво разделить мясо на порции или приготовить закуски, вам нужен именно такой нож для нарезки.

Кроме того, им удобно нарезать арбузы, дыни и другие крупные плоды. Так что приобрести кухонный нож для нарезки можно еще и с такой целью. Накладки рукоятей изготовлены из прочной высококачественной прочной пластмассы, устойчивой к износу и влаге.



Нож для нарезки мяса

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **147**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **280**
Длина рукояти, мм: **130**
Длина клинка, мм: **150**
Толщина клинка, мм: **2.6**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Applicant

Шеф-нож (Арт. 002 AP)

Шеф-нож является главным ножом на современной кухне. Множество поваров-профессионалов по всему миру пользуются им в качестве главного рабочего инструмента.

У всех ножей серии Applicant очень удобные, эргономичные пластиковые рукояти. Этим ножом можно делать все, что угодно:

- Измельчать зелень для салата;
- Нарезать овощи и фрукты;
- Разделять рыбу и птицу.

Такой нож принесет много пользы в любой кухне. В работе он комфортен и эффективен, а в уходе прост и неприхотлив. Applicant – то что нужно для домашней кухни.



Шеф-нож

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**
Масса, гр: **117**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **330**
Длина рукояти, мм: **130**
Длина клинка, мм: **200**
Толщина клинка, мм: **1.7**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали



Нержавеющая сталь 3Cr13.

У этой нержавеющей стали масса преимуществ: высокая прочность, долгое сохранение остроты режущей кромки, отличная коррозионная стойкость.

Applicant

Сантоку (Арт. 003 AP)

Сантоку – японский аналог шеф-ножа.

Интересной особенностью ножа сантоку являются хорошо заметные воздушные карманы на боковых поверхностях клинка. Эти углубления предотвращают прилипание нарезаемого материала к лезвию. Сопротивление материала снижается в разы. Работать становится проще. Результаты нарезки выглядят аккуратнее и красивее.

Сантоку хорош для:

- Измельчения зелени;
- Нарезки овощей и фруктов;
- Нарезки сыра;
- Особенно эффективен этот нож в работе с морепродуктами.

Нож сантоку – настоящий сплав японской традиции с японской изобретательностью. На современной кухне такой нож должен быть обязательно!



Сантоку

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**
Масса, гр: **110**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **300**
Длина рукояти, мм: **135**
Длина клинка, мм: **165**
Толщина клинка, мм: **1.7**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали



Нержавеющая сталь 3Cr13.

У этой нержавеющей стали масса преимуществ: высокая прочность, долгое сохранение остроты режущей кромки, отличная коррозионная стойкость.

Applicant

Нож для нарезки мяса (Арт. 007 AP)

Клинок ножа для нарезки – длинный, узкий и острый. Он позволяет одним движением произвести точный, контролируемый разрез.

Если вам нужно аккуратно, ровными кусками нарезать ветчину, быстро и красиво разделить мясо на порции или приготовить закуски, вам нужен именно такой нож для нарезки.

Кроме того, им удобно нарезать арбузы, дыни и другие крупные плоды. Так что приобрести кухонный нож для нарезки можно еще и с такой целью. Такой нож принесет много пользы в любой кухне. В работе он комфортен и эффективен, а в уходе прост и неприхотлив. Applicant – то что нужно для домашней кухни.

У всех ножей серии Applicant очень удобные, эргономичные пластиковые рукояти. Добротный клинок ножа для нарезки имеет длину 19,5 см и изготовлен из качественной нержавеющей стали 3Cr13.



Нож для нарезки мяса

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**
Масса, гр: **96**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **330**
Длина рукояти, мм: **135**
Длина клинка, мм: **195**
Толщина клинка, мм: **1.7**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали



Нержавеющая сталь 3Cr13.

У этой нержавеющей стали масса преимуществ: высокая прочность, долгое сохранение остроты режущей кромки, отличная коррозионная стойкость.

Applicant

Нож для нарезки хлеба (Арт. 009 AP)

Зубчатое лезвие хлебного ножа позволит аккуратно распилить свежий хлеб, не раскрошив и не смяв его.

Длина клинка хлебного ножа 009 AP – целых 195 мм!

"Пилой" такой длины можно легко (буквально в одно движение) разрезать самый большой торт или пирог! В кондитерском деле такой нож будет просто незаменим!

А еще таким зубчатым кухонным ножом хорошо распилывать тыквы, кабачки, баклажаны и патиссоны.

На кухне качественный нож для нарезки хлеба пригодится обязательно.

Такой нож принесет много пользы в любой кухне. В работе он комфортен и эффективен, а в уходе прост и неприхотлив. Applicant – то что нужно для домашней кухни.



Нож для нарезки хлеба

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**
Масса, гр: **105**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **330**
Длина рукояти, мм: **135**
Длина клинка, мм: **195**
Толщина клинка, мм: **1.7**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали



Нержавеющая сталь 3Cr13.

У этой нержавеющей стали масса преимуществ: высокая прочность, долгое сохранение остроты режущей кромки, отличная коррозионная стойкость.

Applicant

Нож универсальный (Арт. 015 AP)

Этот нож является надежным универсальным инструментом для вашей кухни. Он немного меньше и легче крупного шеф-ножа, но несколько больше, чем нож для очистки овощей и фруктов.

Удобный и хорошо сбалансированный универсальный кухонный нож идеально подходит для нарезки:

- Мяса
- Хлеба
- Овощей и зелени
- Чистки и нарезки рыбы

Универсал принесёт много пользы на любой кухне. Браться за него вы будете часто. И, если это нож от GROSSMAN, с работой своей он, безусловно, справится.



Нож универсальный

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**
Масса, гр: **45**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **240**
Длина рукояти, мм: **135**
Длина клинка, мм: **125**
Толщина клинка, мм: **1.2**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали

 **GROSSMAN** 3Cr13 HRC 53 +/- 2
KÜCHEN MESSER

Нержавеющая сталь 3Cr13.

У этой нержавеющей стали масса преимуществ: высокая прочность, долгое сохранение остроты режущей кромки, отличная коррозионная стойкость.

Applicant

Нож для очистки фруктов и овощей (Арт. 020 AP)

Этот нож – самый маленький и самый короткий из всех кухонных. Он служит для очистки фруктов и овощей от кожуры. Ещё им можно удалить семена или вырезать повреждённый участок мякоти.

Конечно, для такой работы длинный нож не нужен. Тут больше пригодится максимально компактный и маневренный нож.

Не стоит недооценивать полезность этого маленького клинка. Нож для очистки овощей и фруктов – важная составляющая так называемой "поварской тройки" (шеф, универсальный и овощной нож). В работе он комфортен и эффективен, а в уходе прост и неприхотлив.

Простота, красота, долговечность, функциональность и доступная цена делают ножи серии Applicant отличным выбором для вашей домашней кухни. Applicant – то что нужно для домашней кухни.



Нож для очистки фруктов и овощей

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**
Масса, гр: **40**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **200**
Длина рукояти, мм: **85**
Длина клинка, мм: **115**
Толщина клинка, мм: **1.2**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали



Нержавеющая сталь 3Cr13.

У этой нержавеющей стали масса преимуществ: высокая прочность, долгое сохранение остроты режущей кромки, отличная коррозионная стойкость.

Applicant

Сантоку (Арт. 081 AP)

Сантоку – японский аналог шеф-ножа.

Сантоку 081 AP с клинком 12,5 см покажет себя во всех работах, в которых нужен лёгкий и маневренный нож. Он хорошо подменит своего большего товарища в тех делах, где большой клинок избыточен или даже скорее мешает.

Такой нож хорош для:

- Измельчения зелени;
- Нарезки овощей и фруктов;
- Нарезки сыра;
- Особенно эффективен этот нож в работе с морепродуктами.

Нож сантоку – настоящий сплав японской традиции с японской изобретательностью. На современной кухне такой нож должен быть обязательно!



Сантоку

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**
Масса, гр: **51**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **240**
Длина рукояти, мм: **115**
Длина клинка, мм: **125**
Толщина клинка, мм: **1.2**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали



Нержавеющая сталь 3Cr13.

У этой нержавеющей стали масса преимуществ: высокая прочность, долгое сохранение остроты режущей кромки, отличная коррозионная стойкость.

Melissa

Шеф-нож (Арт. 002 ML)

Ножи из серии GROSSMAN Melissa отлично подойдут для работы на кухне. В их конструкции основная ставка сделана на удобство и функциональность.

Шеф-нож является главным ножом на современной кухне. Множество поваров-профессионалов по всему миру пользуются им в качестве главного рабочего инструмента.

Если вам нужен качественный и красивый нож для домашней кухни, не сомневайтесь, серия Melissa отлично подойдёт и вам!

Этим ножом можно делать все, что угодно:

- Измельчать зелень для салата;
- Нарезать овощи и фрукты;
- Разделять рыбу и птицу.



Шеф-нож

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **114**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **325**
Длина рукояти, мм: **130**
Длина клинка, мм: **195**
Толщина клинка, мм: **1.6**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Melissa

Сантоку (Арт. 003 ML)

Сантоку – японский аналог шеф-ножа. Он чуть легче, чуть короче и чуть проще в применении. В универсальности же он ничем не уступит шефу.

Интересной особенностью ножа сантоку являются хорошо заметные воздушные карманы на боковых поверхностях клинка. Эти углубления предотвращают прилипание нарезаемого материала к лезвию. Сопротивление материала снижается в разы. Работать становится проще. Результаты нарезки выглядят аккуратнее и красивее.

Сантоку хорош для:

- Измельчения зелени;
- Нарезки овощей и фруктов;
- Нарезки сыра;
- Особенно эффективен этот нож в работе с морепродуктами.



Сантоку

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **107**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **285**
Длина рукояти, мм: **131**
Длина клинка, мм: **154**
Толщина клинка, мм: **1.7**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали

 **GROSSMAN** German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/-2

Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Melissa

Нож для нарезки мяса (Арт. 007 ML)

Клинок ножа для нарезки – длинный, узкий и острый. Он позволяет одним движением произвести точный, контролируемый разрез.

Если вам нужно аккуратно, ровными кусками нарезать ветчину, быстро и красиво разделить мясо на порции или приготовить закуски, вам нужен именно такой нож для нарезки.

Кроме того, им удобно нарезать арбузы, дыни и другие крупные плоды. Так что приобрести кухонный нож для нарезки можно еще и с такой целью. Накладки рукоятей изготовлены из прочной высококачественной прочной пластмассы, устойчивой к износу и влаге.

При этом, стоят ножи серии GROSSMAN Melissa вполне разумных денег, что делает их покупку крайне выгодным и разумным решением.



Нож для нарезки мяса

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **97**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **326**
Длина рукояти, мм: **131**
Длина клинка, мм: **195**
Толщина клинка, мм: **1.7**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали

GROSSMAN German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/-2

Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Melissa

Нож для нарезки хлеба (Арт. 009 ML)

Зубчатое лезвие хлебного ножа позволит аккуратно распилить свежий хлеб, не раскрошив и не смяв его.

Длина клинка хлебного ножа 009 ML – целых 195 мм!
"Пилой" такой длины можно легко (буквально в одно движение) разрезать самый большой торт или пирог! В кондитерском деле такой нож будет просто незаменим!

А еще таким зубчатым кухонным ножом хорошо распилывать тыквы, кабачки, баклажаны и патиссоны.

На кухне качественный нож для нарезки хлеба пригодится обязательно.

Современные, стильные кухонные ножи GROSSMAN отличаются высоким качеством сборки, отличной эргономикой и эффективностью в работе.



Нож для нарезки хлеба

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **109**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **326**
Длина рукояти, мм: **131**
Длина клинка, мм: **195**
Толщина клинка, мм: **1.7**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Melissa

Нож универсальный (Арт. 015 ML)

Этот нож является надежным универсальным инструментом для вашей кухни. Он немного меньше и легче крупного шеф-ножа, но несколько больше, чем нож для очистки овощей и фруктов.

Удобный и хорошо сбалансированный универсальный кухонный нож идеально подходит для нарезки:

- Мяса;
- Хлеба;
- Овощей и зелени;
- Чистки и нарезки рыбы.

Универсал принесёт много пользы на любой кухне. Браться за него вы будете часто. И, если это нож от GROSSMAN, с работой своей он, безусловно, справится.



Нож универсальный

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **48**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **240**
Длина рукояти, мм: **117**
Длина клинка, мм: **123**
Толщина клинка, мм: **1.3**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали

 **GROSSMAN** German Steel 1.4116
KÜCHEN MESSER HRC 55+/-2

Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Melissa

Нож для очистки фруктов и овощей (**Арт. 020 ML**)

Этот нож – самый маленький и самый короткий из всех кухонных. Он служит для очистки фруктов и овощей от кожуры. Ещё им можно удалить семена или вырезать повреждённый участок мякоти.

Конечно, для такой работы длинный нож не нужен. Тут больше пригодится максимально компактный и маневренный нож.

Не стоит недооценивать полезность этого маленького клинка. Нож для очистки овощей и фруктов – важная составляющая так называемой "поварской тройки" (шеф, универсальный и овощной нож).

Ножи из серии GROSSMAN Melissa отлично подойдут для работы на кухне. В их конструкции основная ставка сделана на удобство и функциональность. При этом, стоят ножи серии GROSSMAN Melissa вполне разумных денег, что делает их покупку крайне выгодным и разумным решением.



Нож для очистки фруктов и овощей

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **1.4116**
Твердость, HRC: **55**
Масса, гр: **42**
Материал рукоятки: **Пластик**

Общая длина, мм: **200**
Длина рукояти, мм: **117**
Длина клинка, мм: **83**
Толщина клинка, мм: **1.3**
Упаковка: **Блистер**



Марка стали



Нержавеющая сталь 1.4116 разработана и производится германским концерном TussenKrupp AG.

Ножи, сделанные из этой стали, получаются крепкими, надежными, долго остаются острыми и не ржавеют.

Кухонные аксессуары и принадлежности



Ножницы кухонные

(Арт. SC 923)

Ножницы – очень полезный в хозяйстве инструмент. Особенно, такие добротные ножницы из качественной нержавеющей стали, как SC 923. Массу дел удобнее делать именно ими. Причем, речь идёт не только о вскрытии упаковок.

Многие кулинары-любители используют ножницы на кухне даже для нарезки зелени или разделке рыбы и птицы.

Если вам нужны кухонные ножницы, которыми вы будете активно пользоваться каждый день и при этом не переплатить – купить кухонные ножницы GROSSMAN из нержавеющей стали 3Cr13, будет отличным выбором.

Таким ножницам действительно можно доверять. Они пригодны к ежедневной эксплуатации на кухне. 3Cr13 – одна из лучших нержавеющей сталей в своей ценовой категории.



Ножницы кухонные

Назначение: **Для нарезки и разделки**

Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**

Марка стали клинка: **3Cr13MoV**

Твердость, HRC: **53**

Длина клинка, мм: **75**

Материал рукоятки: **Пластик**

Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали

Кухонные ножницы SC 923 изготовлены из нержавеющей стали **3Cr13**

Её преимущества:

- Высокая прочность
- Хорошее удержание остроты заточки
- Великолепная коррозионная стойкость

Эта нержавеющая сталь хорошо известна во всём мире. Главная причина этого – её высокая надёжность и доступная цена.

Ножницы кухонные

(Арт. SC 937)

Кухонные ножницы SC 937 справятся с самой серьёзной работой и выдержат самые серьёзные нагрузки.

Удобные эргономичные кольца, прочные лезвия из нержавеющей стали 3Cr13, пружина, значительно облегчающая работу – всё это делает SC 937 надёжным и незаменимым кухонным инструментом.

Помимо привычных для всех задач, эти ножницы будут полезны для нарезки зелени, разделки курицы, приготовления морепродуктов и многого другого. Кстати, используют их и для нарезки пиццы.

Если вам нужны кухонные ножницы, которыми вы будете активно пользоваться каждый день и при этом не переплатить – купить кухонные ножницы GROSSMAN из нержавеющей стали 3Cr13, будет отличным выбором.



Ножницы кухонные

Назначение: **Для нарезки и разделки**
Материал лезвия: **Нержавеющая сталь**
Марка стали клинка: **3Cr13MoV**
Твердость, HRC: **53**
Длина клинка, мм: **98**
Материал рукоятки: **Пластик**
Упаковка: **Пластиковый кейс**



Марка стали

Кухонные ножницы SC 937 изготовлены из нержавеющей стали **3Cr13**

Её преимущества:

- Высокая прочность
- Хорошее удержание остроты заточки
- Великолепная коррозионная стойкость

Эта нержавеющая сталь хорошо известна во всём мире. Главная причина этого – её высокая надёжность и доступная цена.

Подставка для кухонных ножей

(Арт. SL2724)

Универсальный блок для ножей GROSSMAN удобен в эксплуатации, прост в уходе, имеет красивый стильный дизайн.

Главными особенностями и преимуществами универсального блока для ножей GROSSMAN являются:

- Наполнитель из полипропиленовых волокон, способен надёжно зафиксировать в блоке большинство кухонных ножей независимо от их формы и назначения.
- Густая щётка из полипропиленового наполнителя защищает клинки ваших ножей и позволяет им оставаться острыми.
- Пористая структура наполнителя обеспечивает вентиляцию внутри блока, чем дополнительно предотвращает порчу ножей и самого блока из-за повышенной влажности.



Подставка для кухонных ножей

Масса, гр: **2145**

Упаковка: **Картонная коробка**



Универсальный блок для ножей GROSSMAN – современное и практичное хранилище для ваших ножей.



🌐 grossman.com.ua

✉ Grossman.kitchen@gmail.com

☎ +38 (050)323 46 72

г. Харьков, Украина