



125371, Г. МОСКВА,  
ВОЛОКОЛАМСКОЕ Ш., Д. 89, ОФИС 504  
ТЕЛ.: +7 (495) 280-73-80  
E-MAIL: info@samura.ru  
**www.samura.ru**

YAKOVLEV

*Al Yakovlev*

ALFA — новая звезда среди кухонных ножей, рожденная в пламени муфельной печи и закаленная при  $-260^{\circ}$  в жидком азоте. Созданная из лучшей японской стали и заточенная вручную на мокром камне до бритвенной остроты.

ALFA — это ножи для истинных ценителей красоты: для эстетов, для перфекционистов и гурманов.

Японская сталь AUS10 на ножах ALFA максимально долго держит заточку, надежно защищает от высоких температур и влажности. Эргономичная стальная рукоятка «плавник» адаптируется под любую руку. Благодаря линзовидной двусторонней заточке рез ножа практически опережает мысль человека!

Ножи ALFA — это чрезвычайно легкие ножи. Они прекрасны и функциональны одновременно: шеф нож ALFA можно представить в виде кисти художника или в качестве дирижерской палочки, но он создан, чтобы резать. Одним движением. Легко, мгновенно и непринужденно.



SAF-0011 4.3" / 110 мм

Овощной нож

Миниатюрный острый нож с лезвием в форме «птичий клюв». Клинок данного ножа короче, чем его рукоятка, а вес ножа составляет всего 40 г. Благодаря оригинальной форме и hi-tech технологичной японской стали AUS10 овощным ножом ALFA можно долго чистить, нарезать фрукты и овощи, не чувствуя усталости.



SAF-0023 6.7" / 169 мм

Универсальный нож

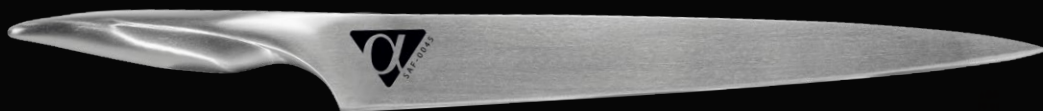
Настоящий ХИТ коллекции ALFA — это мультифункциональный нож. Дизайнерская рукоятка, напоминающая акулий плавник, абсолютно не скользит в руке, а вместе с необычно длинным клинком 6,7" создает уникальный баланс и комфорт, который так ценят самые требовательные и именитые шеф-повара. Универсальный нож ALFA справится с нарезкой и шинковкой самых разнообразных овощей, фруктов, гастрономии, мясного и рыбного филе, хлеба и грибов.



SAF-0043 6.6" / 168 мм

Накири

Цельный японский нож накири ALFA для шинковки и нарезки овощей с лезвием из современной ножевой стали AUS10 и стальной эргономичной рукояткой. Толщина обуха ножа всего 2,5 мм. Широкое лезвие позволяет непрерывно работать ножом, создавая шедевры из тончайше нарезанных овощей и зелени. У японского ножа Накири особая техника шинковки/нарезки, и как только вы ей овладеете, вы ощутите в себе новую волну любви к кулинарии.



**SAF-0045 11.6" / 294 мм**  
Нож для нарезки/ Слайсер

Тонкий, длинный и острый — именно таким ножом ALFA удобнее всего нарезать филе, мясные и рыбные деликатесы, ветчину и хамон. Рукоятка, напоминающая по форме плавник акулы, создает 100% комфорт при работе. У слайсера ALFA — convex edge — линзовидная заточка клинка, что позволяет добиться максимально ровных срезов даже при двусторонней заточке.



**SAF-0085 7.9" / 201 мм**  
Европейский шеф

Шеф нож с клинком в европейском стиле и двусторонней линзовидной заточкой, благодаря которой шеф ALFA по-настоящему реактивно острый. Японская однослойная специализированная ножевая сталь AUS10 максимально долго держит заточку, стальная коррозионностойкая рукоятка «плавник» не подвержена воздействию высоких температур и влажности, которые характерны для профессиональных кухонь HoReCa. Этим ножом с легкостью можно резать, шинковать, срезать мясо с костей, очищать от кожуры, чешуи, готовить разнообразные блюда и, главное, творить кулинарные шедевры.



**SAF-0090 6.1" / 155 мм**  
Усуба

ALFA версия японского профессионального ножа для работы с овощами и зеленью. Необычный для традиционного японского аналога видоизмененный кончик усубы ALFA чрезвычайно удобен и буквально маневрирует нарезкой продуктов на разделочной доске. Широкое лезвие средней длины, тончайшая острая кромка и оригинальная стальная запатентованная рукоятка: новый усуба нож — настоящий эксклюзив и изюминка всей high-tech коллекции ALFA.



**SAF-0095 6.7" / 169 мм**  
Сантоку

ALFA сантоку — эталон эргономичности и эстетики. Тонкий и элегантный внешне, благодаря своему кончику лезвия, опущенному вниз, экономит ваши силы при нарезке мяса, рыбы, овощей, гастрономии и т.д. Технику работы с сантоку легко освоит даже ребенок: вот почему за последние десятилетия сантоку стал одним из самых популярных японских ножей в Европе и США. Двусторонняя линзовидная заводская ручная заточка, рукоятка, повторяющая силуэт кисти, оптимальный баланс и вес японского шефа ALFA — все это настолько идеально и естественно, что лучше шеф придумать почти невозможно.



**SAF-0220**  
(SAF-0011, SAF-0023, SAF-0085)  
Набор из 3-х ножей

- |                     |              |
|---------------------|--------------|
| ■ материал рукоятки | сталь        |
| ■ материал лезвия   | AUS-10 Japan |
| ■ количество слоев  | 1            |
| ■ твердость лезвия  | 59-61 HRC    |



**YAKOVLEV**

*Yakovlev*