для страницы ***https://samura66.ru/***

**Объем текста**: ***1800*** символов без пробелов.

Магазин samura66.ru приглашает любителей качественных кухонных принадлежностей **купить ножи Samura**. Приобретение такой профессиональной продукции, созданной на стыке японских традиций и европейских инноваций, позволит смелее воплощать в реальность кулинарные шедевры. Вы будете быстрее и проще нарезать любые продукты, тратя на приготовление любимых блюд меньше времени.

Желающим **купить в Екатеринбурге кухонный нож Samura** будет из чего выбирать. В нашем каталоге:

* дамасские;
* однослойные стальные;
* керамические;
* керамотитановые ножи этого бренда.

Полагаясь на личные вкусовые предпочтения и учитывая многочисленные технические характеристики, легко подобрать помощника на кухню, который прослужит не один год.

**Стальные ножи Cамура**. Особенности и преимущества

При всех положительных характеристиках классический японский нож требует к себе бережного отношения, довольно тверд и слишком хрупок. Выполненный из высокоуглеродистой стали, он быстро ржавеет.

Создателям брендаSamura удалось справиться с этими недостатками. Стальные изделия от Самура отличаются:

* Исполнением из лучших сортов шведской и японской стали, не подверженной коррозии.
* Закаленные до показателей в 58-61 единиц по шкале Роквелла, лезвия ножей имеют классическую японскую форму и отличаются тонким сведением от обуха. Это облегчает резку.
* Для ручек производитель использует широкий выбор материалов, отличающихся эргономичностью и долговечностью. Покупатель может выбрать изделия с ручками из стабилизированной древесины, композитных материалов, микарты, материалов Kraton, пластика с антискользящим покрытием.

**Купить японские ножи Samura с доставкой по Екатеринбургу** в нашем интернет-магазине просто. Достаточно отобрать понравившиеся позиции в корзину. Проверьте правильность ее наполнения и оформляйте заказ. На нашем сайте есть возможность оформления быстрого заказа. Он экономит время покупателя.

Услуга недорогой доставки опять же сэкономит ваши временные ресурсы и поможет быстрее стать обладателем высококачественного кухонного ножа от известного бренда.

**Знаки 1788, уник по контент вотч 100%**

для страницы ***https://samura66.ru/catalog/nozhi/evropeyskiy\_shef\_nozh/***

**Объем текста**: ***1800*** символов без пробелов.

**Японские поварские шеф ножи с доставкой по Екатеринбургу** постоянно представлены в широкой ассортиментной линейке магазина Samura 66.ru. Эти поварские помощники от лидера клинковой продукции помогут любому кудеснику кухни усовершенствовать свое кулинарное искусство.

**Европейские шеф ножи Samura**. Преимущества очевидны

Данный производитель сумел устранить все недостатки, присущие классическим японским ножам. Изделия для поваров от бренда Самура отличаются высокими антикоррозионными свойствами. Они не ржавеют благодаря применению специальных, высококачественных пищевых сталей японского и шведского производства. Такие изделия, впитавшие в себя японские традиции и европейские технологии, отличаются хорошей твердостью металла, что позволяет их меньше точить и долго резать без потери свойств.

Данный бренд скрупулезно подходит к вопросам эргономики поварских моделей. Удобства ручки и лезвия, сказываются на качестве работы повара. Чем удобнее лежит изделие в руке, тем меньше усталость, тем больше шансов на очередной кулинарный шедевр. Профессиональная линейка от Самура отличается применением в ней различных типов рукояток, изготовленных из стабилизированной древесины, материалов Kraton, микарты, пластиков с антискользящим эффектом. Прекрасно помня о том, что в процессе готовки такие изделия будут контактировать с различными жидкостями, включая и воду, производитель специально наделил ручки водоотталкивающими свойствами.

Если вы решили **купить шеф нож в Екатеринбурге**, обратите внимание на наше предложение. Постоянно поддерживаем выбор в каталоге, предлагая в нем:

* стальные;
* керамотитановые;
* однослойные;
* дамасские модели для поваров.

Представлены и новинки с защитным покрытием лезвия, модели с чернением, варианты, выполненные из циркониевой керамики.

Желающий **купить профессиональный шеф нож** в нашем интернет-магазине, сможет это просто сделать. Достаточно отложить в электронную корзину понравившиеся модели и оформить заказ. Для вас также действует услуга быстрого заказа, которая, как и доставка изделий по уральской столице, экономит временные ресурсы покупателя.

**Знаки 1812, уник по контент-вотч 100%**

## для страницы https://samura66.ru/catalog/nozhi/nozh\_dlya\_narezki\_slayser/

**Объем текста**: ***1400*** символов без пробелов.

Филигранной точности в нарезке мясных, рыбных, овощных деликатесов можно достичь, если **купить нож слайсер для нарезки в Екатеринбурге**. Отличающийся длинным, тонким лезвием, он в одно движение нарезает продукты аккуратными, тонкими ломтиками. Это особенно важно для компоновки продуктов на фуршетных тарелках, позволяющих создать за столом эстетичный вид, вызвать аппетит. Важно заметить, что степень эргономики предлагаемых слайсеров такова, что нарезка осуществляется с минимальным усилием.

Качественные характеристики таких товаров по достоинству оценят практикующие шеф-повара. Кому как не им известна важность возможности быстро, аккуратно и просто нарезать большое количество продуктов для их красивой подачи.

*Нож-слайсер от Samura66.ru. Преимущества*

Широкий выбор таких изделий в каталоге нашего магазина позволяет подобрать помощника на кухню с особыми характеристиками. Представленными моделями легко резать:

* рыбу;
* мясные балыки;
* ростбифы;
* колбасы;
* хлебобулочные изделия;
* овощи и фрукты для фруктовых и овощных нарезок, салатов.

Предлагаемые модели отличаются между собой примененной сталью, и эргономичностью ручек. Последние выполняются из материалов, специально защищенных от воздействия жиров, воды и обладающих антискользящим эффектом. Легко подобрать нож из однослойной или многослойной стали, из дамасска, керамики.

Желаете приобрести **японский нож для нарезки с доставкой по Екатеринбургу**? Его очень просто заказать и получить. Посетите наш электронный каталог, заполняя корзину понравившимися изделиями. Сотрудничество магазина с лучшими транспортными компаниями уральской столицы сделают вас обладателем такого изделия в оптимально короткие сроки.

## для страницы https://samura66.ru/catalog/nozhi/yaponskiy\_nozh\_dlya\_sushi\_yanagiba/

**Объем текста**: ***1200*** символов без пробелов.

Магазин Samura 66.ru. предлагает **выгодные цены на ножи для суши янагиба с доставкой по Екатеринбургу**. Гарантируем аутентичность продукции. С ее помощью легко создавать филигранно точную нарезку рыбных и морских деликатесов для суши. Хорошие технические характеристики изделий позволят им прослужить долгое время без потери свойств и качества стали.

*О преимуществах ножей янагиба от Самура*

* Тонкие длинные лезвия выполняются из нержавеющих сталей высокого качества из Швеции и Японии.
* Лезвия имеют оптимальные показатели твердости, что позволяет надолго сохранять качество реза при минимальных заточках.
* Угол заточки у янагиба от Самура 17 градусов, что является особым показателем. Он не характерен ни для европейских, ни для японских классических клинков.
* Ножи имеют эргономичные ручки с антискользящим эффектом. Их выполняют из специально подготовленной древесины, пластиков, микарты, материалов Kraton.
* Имея классические формы японских изделий для разделки рыбы на суши, такие товары отличаются тонким сведением от обуха, что также положительно влияет на качество реза. Любая толщина рыбы преодолевается с минимальным усилием. А значит, повар меньше устает.

Желаете **купить в Екатеринбурге нож для суши**? Это просто сделать. Они постоянно представлены в каталоге нашего интернет-магазина. Выбирайте понравившуюся модель и оформляйте заказ. Доставка изделия сократит время ожидания момента самостоятельного приготовления азиатского деликатеса.

**1259, уник по контент-вотч 100%**

для страницы ***https://samura66.ru/catalog/nozhi/yaponskiy\_shef\_nozh\_santoku/***

**Объем текста**: ***1800*** символов без пробелов.

**Для чего предназначен нож сантоку**

Представляем вам шедевр в мире японских клинков с твердым лезвием. Профессионалы от кухни в один голос говорят о том, что один такой товар способен заменить сразу несколько режущих инструментов. Подходя для обработки мяса, рыбы, птицы и овощей, и имея на лезвии характерные углубления (на классических моделях) он позволяет реализовать на практике следующие техники:

* рубка замороженных мясных кусков;
* нарезка птицы, дичи, печени, мяса;
* тонкая нарезка кусков сыра, бекона, ростбифа, буженины;
* разделка морепродуктов, включая и устриц;
* шинкование соломкой, кубиками и ломтями овощей и фруктов;
* рубка зелени.

Пользуясь таким изделием легко превратить филе в фарш, не используя при этом мясорубку, нарезать капусту для посола, не применяя шинковку. Предлагая широкий выбор этих изделий, мы предоставляем **выгодные цены на ножи сантоку**. Хотя это далеко не единственное преимущество и достоинство такого поварского помощника.

**Кухонный нож сантоку с доставкой по Екатеринбургу** от нашего магазина. Преимущества товара

Предлагая вам имеющие классические формы изделия от бренда Самура, мы расскажем об их отличительных характеристиках. Благодаря им во многом и завоевана такая популярность у потребителей. Среди особенностей этого товара от Самура:

* Отсутствие в необходимости рукам повара привыкать к рукояти. Она оптимальна как для женщин, так и для мужчин и изготавливается из специально подготовленной древесины, пластиков, материалов Kraton или микарты. Рукоятки эргономичны и обладают антискользящим эффектом.
* Возможность подобрать изделия с шириной лезвий в 5 см и длиной до 20 см. Режущая кромка прямой формы снижает риски пореза при работе с продуктами. Выступающее лезвие помогает поварам не касаться разделочных досок, оставляя больший простор для маневра в момент приготовления пищи.
* Особая техника изготовления этих ножей позволяет сместить их центр тяжести для минимального усилия в момент реза.

Магазин профессиональных принадлежностей для кулинарии Samura 66.ru. предлагает **купить ножи сантоку в Екатеринбурге**. Это изделие полноценно заменит на вашей кухне сразу несколько приспособлений. С его помощью можно с успехом рубить, крошить и резать. Эргономичность лезвия и рукояти не дает поварским рукам уставать.

Закажите этот товар в нашем фирменном магазине с гарантией и доставкой.

**Знаки 2011, уник по контент-вотч 100%**