



MIYABI / ZWILLING GROUP

2024

MIYABI – Beauty of Sharpness

Det tar mer än 100 moment och 42 dagar att göra en kniv värdig namnet MIYABI. Produktionen i Seki idag kombinerar tysk ingenjörskonst och det finaste japanska hantverket med flera hundra års erfarenhet.

Alla MIYABI-knivar är handgjorda mästerverk med livstidsgaranti på material och produktionsfel. Knivstålets fulla potential avslöjas genom en speciell termisk behandling; FRIODUR® (is-härdning vid -70°C) och CRYODUR® (is-härdning vid -196°C). Detta inkluderar flera moment med kontrollerad temperering som är en kostsam och tidskrävande process patenterat av ZWILLING J.A. Henckels. Detta bestämmer knivens hårdhet, skärpa, hållbarhet och korrosionsbeständighet.

Förutom bladprofilen och slipningen är även ståltypen en definition på bladets skärpa och hur länge den är skarp. Kombinationen av den bästa termiska behandlingen och valet av stål garanterar ideala knivegenskaper vilket är ett signum för alla knivar som produceras under varumärket MIYABI.



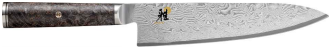
Innehåll

KNIVAR

MIYABI BLACK 5000 MCD 67	4
MIYABI BIRCH 5000 MCD	5
MIYABI ARTISAN 6000 MCT	6
MIYABI RAW 5000 FCD	7
MIYABI MIZU 5000 MCT	8
MIYABI STEEL 7000 D	9
MIYABI HIBANA 800 DP	10
MIYABI MIKOTO	11
Tillbehör	12

MIYABI BLACK 5000 MCD 67

Blad: MicroCarbide pulverstål MC66, Damaskus design, 133 lager

	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernr	Artikelnr	EAN
	Shotoh Skalkniv	9 cm Svart lönn	1	1019501	34400-091	4009839394904
	Shotoh Allkniv bred	13 cm Svart lönn	1	1002031	34400-131	4009839394959
	Chutoh Filé/Köttkniv	15 cm Svart lönn	1	1019513	34402-151	4009839395192
	Gyutoh Kockkniv	20 cm Svart lönn	1	1002035	34401-201	4009839394973
	Gyutoh Kockkniv	24 cm Svart lönn	1	1002037	34401-241	4009839395161
	Santoku Japansk kockkniv	14 cm Svart lönn	1	1019523	34404-141	4009839395260
	Santoku Japansk kockkniv	18 cm Svart lönn	1	1002039	34404-181	4009839395284
	Rocking santoku Japansk kockkniv	18 cm Svart lönn	1	1019531	34408-181	4009839395345
	Sujihiki Filékniv	24 cm Svart lönn	1	1002033	34400-241	4009839395000
	Brödkniv	24 cm Svart lönn Tandad	1	1002041	34406-241	4009839395314
	Knivset 2-dels: Shotoh 13 cm Gyutoh 20 cm	Set Svart lönn	1	1019538	34411-000	4009839491467
	Knivset 3-dels: Kudamono 9 cm Shotoh 13 cm Gyutoh 20 cm	Set Svart lönn	1	1019537	34411-003	4009839536588
	Brynstål av keramisk tungsten med D-format handtag	26 cm Svart lönn	1	1019538	34415-260	4009839395376

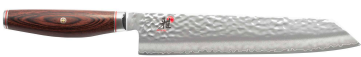
MIYABI BIRCH 5000 MCD

Blad: MicroCarbide pulverstål MC66, Damaskus design, 101 lager

	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernr	Artikelnr	EAN
	Shotoh	9 cm Masurbjörk	1	1002003	34372-091	4009839275920
	Shotoh Skalkniv	13 cm Masurbjörk	1	1002005	34372-131	4009839275951
	Shotoh Skalkniv	14 cm Masurbjörk	1	1002023	34381-141	4009839408601
	Chutoh Allkniv bred	16 cm Masurbjörk	1	1002007	34372-161	4009839275982
	Gyutoh Kockkniv	16 cm Masurbjörk	1	1008487	34373-161	4009839281884
	Gyutoh Kockkniv	20 cm Masurbjörk	1	1002009	34373-201	4009839276019
	Gyutoh Kockkniv	24 cm Masurbjörk	1	1002011	34373-241	4009839276040
	Nakiri Grönsakskniv rektangulär	17 cm Masurbjörk	1	1002015	34375-171	4009839408632
	Santoku Japansk kockkniv	18 cm Masurbjörk	1	1002013	34374-181	4009839276071
	Rocking Santoku Japansk kockkniv	18 cm Masurbjörk	1	1002025	34388-181	4009839408618
	Sujihiki Filékniv	24 cm Masurbjörk	1	1002020	34378-241	4009839281853
	Brödkniv	23 cm Masurbjörk Tandad	1	1002017	34376-231	4009839295812
	Kiritsuke	24 cm Brun	1	1019488	34379-241	4009839539107
	Knivset 2-dels: Shotoh 13 cm Gyutoh 20 cm	Set Masurbjörk	1	1002017	34376-231	4009839295812

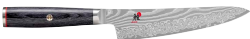
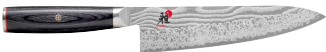
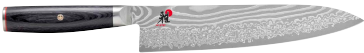
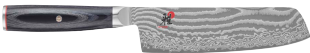
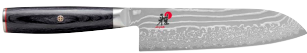
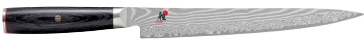
MIYABI ARTISAN 6000 MCT

Blad: MicroCarbide pulverstål MC63, Tsuchime, 3 lager

	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernr	Artikelnr	EAN
	Shotoh Skalkniv	9 cm Pakkträ	1	1001966	34072-091	4009839307928
	Shotoh Skalkniv	13 cm Pakkträ	1	1001968	34072-131	4009839307959
	Shotoh Skalkniv	14 cm Pakkträ	1	1019803	34075-141	4009839372209
	Gyutoh Kockkniv	16 cm Pakkträ	1	1001970	34073-161	4009839307980
	Gyutoh Kockkniv	20 cm Pakkträ	1	1001972	34073-201	4009839308017
	Gyutoh Kockkniv	24 cm Pakkträ	1	1001975	34073-241	4009839308048
	Santoku Japansk kockkniv	14 cm Pakkträ	1	1001978	34074-181	4009839308079
	Santoku Japansk kockkniv	18 cm Pakkträ	1	1001978	34074-181	4009839308079
	Rocking santoku Japansk kockkniv	18 cm Pakkträ	1	1019823	34088-181	4009839340901
	Sujihiki Filékniv	24 cm Pakkträ	1	1001983	34078-241	4009839308130
	Brödkniv	23 cm Pakkträ Tandad	1	1001981	34076-231	4009839308109
	Kiritsuke	24 cm Pakkträ	1	1019812	34076-241	4009839539114
	Knivset 2-dels: Shotoh 13 cm Gyutoh 20 cm	Set Pakkträ	1	1019818	34081-001	4009839491528
	Knivset 3-dels: Shotoh 9 cm Shotoh 13 cm Kockkniv 20 cm	Set Pakkträ	1	1019821	34081-005	4009839536595

MIYABI RAW 5000 FCD

Blad: FC 61 stål, Damaskus design, 49 lager

	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernr	Artikelnr	EAN
	Shotoh Skalkniv	9 cm Mikarta	1	1002127	34680-091	4009839376863
	Shotoh Skalkniv	11 cm Mikarta	1	1002131	34680-111	4009839376870
	Shotoh Skalkniv	13 cm Mikarta	1	1002133	34680-131	4009839376887
	Gyutoh Kockkniv	16 cm Mikarta	1	1002136	34681-161	4009839376900
	Gyutoh Kockkniv	20 cm Mikarta	1	1002139	34681-201	4009839376917
	Gyutoh Kockkniv	24 cm Mikarta	1	1002142	34681-241	4009839376924
	Nakiri Grönsaksniv rektangulär	17 cm Mikarta	1	1002146	34685-171	4009839408625
	Santoku Japansk kockkniv	18 cm Mikarta	1	1002144	34684-181	4009839376931
	Sujihiki Filékniv	24 cm Mikarta	1	1002134	34680-241	4009839376894
	Brödkniv	24 cm Mikarta Tandad	1	1002149	34686-241	4009839376948
	Knivset 2-dels: Shotoh 13 cm Gyutoh 20 cm	Set Mikarta	1	1019600	34690-003	4009839491696

MIYABI MIZU 5000 MCT

Blad: MicroCarbide pulverstål MC63, Tsuchime, 3 lager

	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernr	Artikelnr	EAN
	Shotoh Skalkniv	9 cm Mikarta	1	1001812	32910-091	4009839378171
	Shotoh Skalkniv	13 cm Mikarta	1	1001814	32910-131	4009839378188
	Shotoh Kompakt skalkniv med bredare blad	14 cm Mikarta	1	1020551	32915-141	4009839525346
	Gyutoh Kockkniv	16 cm Mikarta	1	1012462	32911-161	4009839378195
	Gyutoh Kockkniv	20 cm Mikarta	1	1001817	32911-201	4009839378201
	Gyutoh Kockkniv	24 cm Mikarta	1	1001819	32911-241	4009839378225
	Santoku Japansk kockkniv	18 cm Mikarta	1	1001823	32917-181	4009839378232
	Sujihiki Filékniv	24 cm Mikarta	1	1012457	32910-241	4009839378218
	Brödkniv	24 cm Mikarta Tandad	1	1001821	32916-241	4009839417276
	Knivset 2-dels: Shotoh 9 cm Gyutoh 20 cm	Set Mikarta	1	1012490	32921-002	4009839536786
	Knivset. 3-dels: Shotoh 9 cm Shotoh 13 cm Gyutoh 20 cm	Set Mikarta	1	1001821	32916-241	4009839417276

MIYABI STEEL 7000 D

Blad: CMV60 stål, Damaskus design, 65 lager

	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernr	Artikelnr	EAN
	Kudamono	9 cm Mikarta	1	1002105	34541-091	4009839216718
	Shotoh	13 cm Mikarta	1	1002106	34542-131	4009839216725
	Chutoh	16 cm Mikarta	1	1002108	34542-161	4009839216732
	Gyutoh	20 cm Mikarta	1	1002110	34543-201	4009839216763
	Gyutoh	24 cm Mikarta	1	1002112	34543-241	4009839238970
	Santoku	18 cm Mikarta	1	1002114	34544-181	4009839216756

MIYABI HIBANA 800 DP

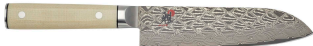
Blad: MicroCarbide pulverstål FC61, Damaskus design, 49 lager

	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernr	Artikelnr	EAN
	Shotoh Skalkniv	9 cm	1	1005896	54480-091	4009839521973
	Gyutoh Kompakt kockkniv	14 cm	1	1008931	54481-141	4009839521928
	Gyutoh Kockkniv	16 cm	1	1016356	54481-161	4009839521935
	Gyutoh Kockkniv	20 cm	1	1005897	54481-201	4009839521997
	Nakiri Grönsakskniv	17 cm	1	1005899	54485-171	4009839521980
	Santoku Japansk kockkniv	18 cm	1	1005901	54487-181	4009839521942
	Rocking santoku Japansk kockkniv	18 cm	1	1016377	54488-181	4009839521942
	Brödkniv	24 cm Tandad	1	1005900	54486-241	4009839522017

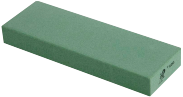
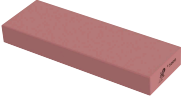
MIYABI MIKOTO

Blad: CMV60 stål, Damaskus design, 101 lager



	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernr	Artikelnr	EAN
	Shotoh Skalkniv	9 cm Mikarta	1	1027741	32930-093	4009839673375
	Shotoh Skalkniv	14 cm Mikarta	1	1027742	32935-143	4009839673382
	Gyutoh Kompakt kockkniv	16 cm Mikarta	1	1027743	32931-163	4009839673399
	Gyutoh Kockkniv	20 cm Mikarta	1	1027745	32931-203	4009839673412
	Santoku Japansk kockkniv	18 cm Mikarta	1	1027744	32937-183	4009839673405
	Nakiri Grönsaksniv rektangulär	18 cm Mikarta	1	1027740	32932-183	4009839673368

Tillbehör

	Benämning	Storlek Färg Modell	Antal	Ordernr	Artikelnr	EAN
	Knivslip med två sliphjul; keramisk och diamant	210 x 68 x 42 mm	1	1002088	34536-007	4009839303098
	Hållare till slipsten med stenslipare för rengöring	Svart Hinoki trä	1	1002081	34536-000	4009839275104
	Slipsten 210 x 70 x 24 mm	Grön #400	1	1002082	34536-001	4009839275043
	Slipsten 210 x 70 x 24 mm	Grön #1000	1	1002083	34536-002	4009839275050
	Slipsten 210 x 70 x 24 mm	Brun #2000	1	1002084	34536-003	4009839275067
	Slipsten 210 x 70 x 24 mm	Röd #3000	1	1002085	34536-004	4009839275074
	Slipsten 210 x 70 x 24 mm	Grå #5000	1	1002086	34536-005	4009839275081
	Slipsten 210 x 70 x 24 mm	Blå #10000	1	1002087	34536-006	4009839275098
	Skärbräda	35 cm x 20 cm Brun Hinoki trä	1	1002078	34535-200	4009839275012
	Skärbräda	40 cm x 25 cm Brun Hinoki trä	1	1002079	34535-300	4009839275029
	Knivblock, lutande med magnet	42,5 x 23 x 20,5 cm Bambu	1	1002076	34532-100	4009839275227
	Knivblock, lutande med magnet	30 x 18,5 x 15 cm Svart/brun bambu	1	1020553	34061-203	4009839372599



MIYABI / ZWILLING GROUP

2024