



MIYABI / ZWILLING GROUP

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








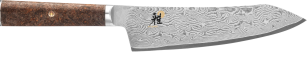





KNIVAR

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 8000 DP	10
Tillbehör	11

MIYABI BLACK 5000 MCD 67















Blad: MicroCarbide pulverstål MC66, Damaskus design, 133 lager



	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernummer	Artikelnr	EAN	Rek. ut.
	Shotoh Skalkniv	9 cm Svart lönn	1	1019501	34400-091	4009839394904	3249
	Shotoh Allkniv bred	13 cm Svart lönn	1	1002031	34400-131	4009839394959	3799
	Chutoh Filé/Köttkniv	15 cm Svart lönn	1	1019513	34402-151	4009839395192	4399
	Gyutoh Kockkniv	20 cm Svart lönn	1	1002035	34401-201	4009839394973	4999
	Gyutoh Kockkniv	24 cm Svart lönn	1	1002037	34401-241	4009839395161	5349
	Santoku Japansk kockkniv	14 cm Svart lönn	1	1019523	34404-141	4009839395260	4299
	Santoku Japansk kockkniv	18 cm Svart lönn	1	1002039	34404-181	4009839395284	4999
	Rocking santoku Japansk kockkniv	18 cm Svart lönn	1	1019531	34408-181	4009839395345	4999
	Sujihiki Filékniv	24 cm Svart lönn	1	1002033	34400-241	4009839395000	4999
	Brödkniv	24 cm Svart lönn Tandad	1	1002041	34406-241	4009839395314	4999
	Knivset 2-dels: Shotoh 13 cm Gyutoh 20 cm	Set Svart lönn	1	1019538	34411-000	4009839491467	8799
	Knivset 3-dels: Kudamono 9 cm Shotoh 13 cm Gyutoh 20 cm	Set Svart lönn	1	1019537	34411-003	4009839536588	11199
	Brynstål av keramisk tungsten med D-format handtag	26 cm Svart lönn	1	1019538	34415-260	4009839395376	3499

MIYABI BIRCH 5000 MCD

Blad: MicroCarbide pulverstål MC66, Damaskus design, 101 lager

	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernummer	Artikelnr	EAN	Rek. ut.
	Shotoh	9 cm Masurbjörk	1	1002003	34372-091	4009839275920	2999
	Shotoh Skalkniv	13 cm Masurbjörk	1	1002005	34372-131	4009839275951	3449
	Shotoh Skalkniv	14 cm Masurbjörk	1	1002023	34381-141	4009839408601	3549
	Chutoh Allkniv bred	16 cm Masurbjörk	1	1002007	34372-161	4009839275982	3999
	Gyutoh Kockkniv	16 cm Masurbjörk	1	1008487	34373-161	4009839281884	3999
	Gyutoh Kockkniv	20 cm Masurbjörk	1	1002009	34373-201	4009839276019	4799
	Gyutoh Kockkniv	24 cm Masurbjörk	1	1002011	34373-241	4009839276040	5119
	Nakiri Grönsakskniv rektangulär	17 cm Masurbjörk	1	1002015	34375-171	4009839408632	4799
	Santoku Japansk kockkniv	18 cm Masurbjörk	1	1002013	34374-181	4009839276071	4799
	Rocking Santoku Japansk kockkniv	18 cm Masurbjörk	1	1002025	34388-181	4009839408618	4799
	Sujihiki Filékniv	24 cm Masurbjörk	1	1002020	34378-241	4009839281853	4799
	Brödkniv	23 cm Masurbjörk Tandad	1	1002017	34376-231	4009839295812	4799
	Kiritsuke	24 cm Brun	1	1019488	34379-241	4009839539107	4999
	Knivset 2-dels: Shotoh 13 cm Gyutoh 20 cm	Set Masurbjörk	1	1002017	34376-231	4009839295812	8249

MIYABI ARTISAN 6000 MCT





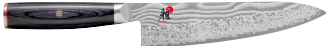

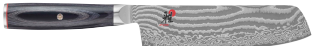
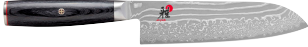



Blad: MicroCarbide pulverstål MC63, Tsuchime, 3 lager



	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernummer	Artikelnr	EAN	Rek. ut.
	Shotoh Skalkniv	9 cm Pakkträ	1	1001966	34072-091	4009839307928	1899
	Shotoh Skalkniv	13 cm Pakkträ	1	1001968	34072-131	4009839307959	2219
	Shotoh Skalkniv	14 cm Pakkträ	1	1019803	34075-141	4009839372209	2399
	Gyutoh Kockkniv	16 cm Pakkträ	1	1001970	34073-161	4009839307980	2549
	Gyutoh Kockkniv	20 cm Pakkträ	1	1001972	34073-201	4009839308017	3119
	Gyutoh Kockkniv	24 cm Pakkträ	1	1001975	34073-241	4009839308048	3549
	Santoku Japansk kockkniv	14 cm Pakkträ	1	1001978	34074-181	4009839308079	3119
	Santoku Japansk kockkniv	18 cm Pakkträ	1	1001978	34074-181	4009839308079	3119
	Rocking santoku Japansk kockkniv	18 cm Pakkträ	1	1019823	34088-181	4009839340901	3119
	Sujihiki Filékniv	24 cm Pakkträ	1	1001983	34078-241	4009839308130	3219
	Brödkniv	23 cm Pakkträ Tandad	1	1001981	34076-231	4009839308109	3119
	Kiritsuke	24 cm Pakkträ	1	1019812	34076-241	4009839539114	3549
	Knivset 2-dels: Shotoh 13 cm Gyutoh 20 cm	Set Pakkträ	1	1019818	34081-001	4009839491528	5349
	Knivset 3-dels: Shotoh 9 cm Shotoh 13 cm Kockkniv 20 cm	Set Pakkträ	1	1019821	34081-005	4009839536595	7239

MIYABI RAW 5000 FCD












Blad: FC 61 stål, Damaskus design, 49 lager

	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernummer	Artikelnr	EAN	Rek. ut.
	Shotoh Skalkniv	9 cm Mikarta	1	1002127	34680-091	4009839376863	1699
	Shotoh Skalkniv	11 cm Mikarta	1	1002131	34680-111	4009839376870	1799
	Shotoh Skalkniv	13 cm Mikarta	1	1002133	34680-131	4009839376887	1899
	Gyutoh Kockkniv	16 cm Mikarta	1	1002136	34681-161	4009839376900	2449
	Gyutoh Kockkniv	20 cm Mikarta	1	1002139	34681-201	4009839376917	2799
	Gyutoh Kockkniv	24 cm Mikarta	1	1002142	34681-241	4009839376924	3199
	Nakiri Grönsaksniv rektangulär	17 cm Mikarta	1	1002146	34685-171	4009839408625	2799
	Santoku Japansk kockkniv	18 cm Mikarta	1	1002144	34684-181	4009839376931	2799
	Sujihiki Filékniv	24 cm Mikarta	1	1002134	34680-241	4009839376894	2799
	Brödkniv	24 cm Mikarta Tandad	1	1002149	34686-241	4009839376948	2799
	Knivset 2-dels: Shotoh 13 cm Gyutoh 20 cm	Set Mikarta	1	1019600	34690-003	4009839491696	4799

MIYABI MIZU 5000 MCT







Blad: MicroCarbide pulverstål MC63, Tsuchime, 3 lager



	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernummer	Artikelnr	EAN	Rek. ut.
	Shotoh Skalkniv	9 cm Mikarta	1	1001812	32910-091	4009839378171	1899
	Shotoh Skalkniv	13 cm Mikarta	1	1001814	32910-131	4009839378188	1999
	Shotoh Kompakt skalkniv med bredare blad	14 cm Mikarta	1	1020551	32915-141	4009839525346	2119
	Gyutoh Kockkniv	16 cm Mikarta	1	1012462	32911-161	4009839378195	2499
	Gyutoh Kockkniv	20 cm Mikarta	1	1001817	32911-201	4009839378201	2799
	Gyutoh Kockkniv	24 cm Mikarta	1	1001819	32911-241	4009839378225	2999
	Santoku Japansk kockkniv	18 cm Mikarta	1	1001823	32917-181	4009839378232	2799
	Sujihiki Filékniv	24 cm Mikarta	1	1012457	32910-241	4009839378218	2899
	Brödkniv	24 cm Mikarta Tandad	1	1001821	32916-241	4009839417276	2799
	Knivset 2-dels: Shotoh 9 cm Gyutoh 20 cm	Set Mikarta	1	1012490	32921-002	4009839536786	4799
	Knivset. 3-dels: Shotoh 9 cm Shotoh 13 cm Gyutoh 20 cm	Set Mikarta	1	1001821	32916-241	4009839417276	2799

MIYABI STEEL 7000 D









Blad: CMV60 stål, Damaskus design, 65 lager

	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernummer	Artikelnr	EAN	Rek. ut.
	Kudamono	9 cm Mikarta	1	1002105	34541-091	4009839216718	1899
	Shotoh	13 cm Mikarta	1	1002106	34542-131	4009839216725	1999
	Chutoh	16 cm Mikarta	1	1002108	34542-161	4009839216732	2399
	Gyutoh	20 cm Mikarta	1	1002110	34543-201	4009839216763	2799
	Gyutoh	24 cm Mikarta	1	1002112	34543-241	4009839238970	3349
	Santoku	18 cm Mikarta	1	1002114	34544-181	4009839216756	2799





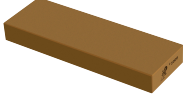
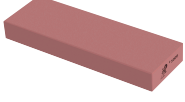






MIYABI HIBANA 800 DP

Blad: MicroCarbide pulverstål FC61, Damaskus design, 49 lager



	Benämning	Storlek Handtag	Antal	Ordernummer	Artikelnr	EAN	Rek. ut.
	Shotoh Skalkniv	9 cm	1	1005896	54480-091	4009839521973	1899
	Gyutoh Kompakt kockkniv	14 cm	1	1008931	54481-141	4009839521928	1999
	Gyutoh Kockkniv	16 cm	1	1016356	54481-161	4009839521935	2499
	Gyutoh Kockkniv	20 cm	1	1005897	54481-201	4009839521997	2799
	Nakiri Grönsakskniv	17 cm	1	1005899	54485-171	4009839521980	2899
	Santoku Japansk kockkniv	18 cm	1	1005901	54487-181	4009839521942	2799
	Rocking santoku Japansk kockkniv	18 cm	1	1016377	54488-181	4009839521942	2799
	Brödkniv	24 cm Tandad	1	1005900	54486-241	4009839522017	2899

Tillbehör

	Benämning	Storlek Färg Modell	Antal	Ordernummer	Artikelnr	EAN	Rek. ut.
	Knivslip med två sliphjul; keramisk och diamant	210 x 68 x 42 mm	1	1002088	34536-007	4009839303098	749
	Hållare till slipsten med stenslipare för rengöring	Svart Hinoki trä	1	1002081	34536-000	4009839275104	859
	Slipsten 210 x 70 x 24 mm	Grön #400	1	1002082	34536-001	4009839275043	999
	Slipsten 210 x 70 x 24 mm	Grön #1000	1	1002083	34536-002	4009839275050	1219
	Slipsten 210 x 70 x 24 mm	Brun #2000	1	1002084	34536-003	4009839275067	1499
	Slipsten 210 x 70 x 24 mm	Röd #3000	1	1002085	34536-004	4009839275074	1699
	Slipsten 210 x 70 x 24 mm	Grå #5000	1	1002086	34536-005	4009839275081	2439
	Slipsten 210 x 70 x 24 mm	Blå #10000	1	1002087	34536-006	4009839275098	4999
	Skärbräda	35 cm x 20 cm Brun Hinoki trä	1	1002078	34535-200	4009839275012	1149
	Skärbräda	40 cm x 25 cm Brun Hinoki trä	1	1002079	34535-300	4009839275029	1349
	Knivblock, lutande med magnet	42,5 x 23 x 20,5 cm Bambu	1	1002076	34532-100	4009839275227	1249
	Knivblock, lutande med magnet	30 x 18,5 x 15 cm Svart/brun bambu	1	1020553	34061-203	4009839372599	1849



MIYABI / ZWILLING GROUP

2023