



MIYABI. The Beauty of Sharpness

雅. 美しき切れ味

Preisliste 2014/2015 · Unverbindliche Preisempfehlung (UVP)

Tarif 2014/2015 · Prix de vente public recommandés TTC (PP reco TTC)

Lista de precios 2014/2015 · Precio venta público recomendado (PVPR)

Listino Prezzi 2014/2015 · Prezzi di vendita consigliati al pubblico (PUBB)

www.miyabi.eu





Messer		
Knives	MIYABI 5000MCD	2
Couteaux	MIYABI 6000MCT	6
Cuchillos	MIYABI 7000D	10
Coltelli	MIYABI 5000DP	12
Messen	MIYABI 600D	16
Knive	MIYABI 600Pro	20
Facas	MIYABI 600S	22
	Zubehör · Accessories · Articles complémentaires · Accesorios	25
	Accessori · Toebehoren · Knivtilbehør · Acessórios	



MIYABI 5000MCD



Jedes einzelne Messer ist ein authentisches Meisterwerk, welches in Funktion und Ergonomie perfekt und im Design absolut einzigartig ist.

Every single knife is a genuine masterpiece, offering ergonomic function combined with a unique design.

Avec son ergonomie optimale et un design exceptionnel, chaque couteau est un véritable chef d'oeuvre.

Todos y cada uno de los cuchillos son una auténtica obra maestra, tanto por sus perfectas características funcionales y ergonómicas como por su diseño, absolutamente único.

Ogni singolo coltello è un autentico capolavoro, perfetto nella funzionalità e nell'ergonomia e assolutamente unico nel design.

Elk individueel mes is een authentiek meesterwerk, met een perfecte functie en ergonomie en een absoluut uniek design.

Hver eneste kniv er et ægte mesterværk. Funktion og ergonomi er perfekt tilpasset, og designet er helt enestående.



Cada faca é uma autêntica obra-prima, perfeita em funcionalidade e ergonomia e com um design absolutamente único.

MIYABI 5000MCD



Klingen, MicroCarbide Pulverstahl MC63, Damast-Design, 101 Lagen
 Blades, MicroCarbide powder steel MC63, damask design, 101 layers
 Lames, aggloméré d'acier aux microcarbures MC63, design damas, 101 couches
 Hojas, acero en polvo Micro Carburo MC63, diseño adamascado, 101 capas
 Lame, polvere di acciaio MicroCarbide MC63, design damascato, 101 strati
 Lemmet, Micro Carbide poederstaal MC63, damast design, 101 lagen
 Klinger, MikroCarbid pulverstål MC63, damask-design, 101 lag
 Lâmina, aço em pó MicroCarbide MC63, design de damasco, 101 camadas

Griff: traditioneller D-Griff, Masur-Birke + Edelstahl
 Handles: traditional D-handle, Masur birchwood + stainless steel
 Manche: traditionnel en forme de D, bouleau + acier inoxydable
 Mango: tradicional en D, abedul + acero inoxidable
 Manico: tradizionale, a forma di D, betulla + acciaio inossidabile
 Greep: traditioneel D-heft, berk en roestvrij staal
 Håndtag: traditionelt D-greb, birk og rustfrit stål
 Cabo: "D" tradicional, videiro + Aço inox

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cód. artículo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
SHOTOH 	3 1/2 " 90 mm	G	1	34372-091	229,00	4 009839 275920
SHOTOH 	5 " 130 mm	G	1	34372-131	269,00	4 009839 275951
CHUTOH 	6 " 160 mm	G	1	34372-161	299,00	4 009839 275982
GYUTOH 	8 " 200 mm	G	1	34373-201	379,00	4 009839 276019
GYUTOH 	9 " 240 mm	G	1	34373-241	399,00	4 009839 276040
SANTOKU 	7 " 180 mm	G	1	34374-181	379,00	4 009839 276071
BREAD KNIFE 	9 " 230 mm	G	1	34376-231	379,00	4 009839 295812

MIYABI 5000MCD



Klingen, MicroCarbide Pulverstahl MC63, Damast-Design, 101 Lagen
 Blades, MicroCarbide powder steel MC63, damask design, 101 layers
 Lames, aggloméré d'acier aux microcarbures MC63, design damas, 101 couches
 Hojas, acero en polvo Micro Carburo MC63, diseño adamascado, 101 capas
 Lame, polvere di acciaio MicroCarbide MC63, design damascato , 101 strati
 Lemmet, Micro Carbide poederstaal MC63, damast design, 101 lagen
 Klinger, MikroCarbid pulverstål MC63, damask-design, 101 lag
 Lâmina, aço em pó MicroCarbide MC63, design de damasco, 101 camadas

Griff: traditioneller D-Griff, Masur-Birke + Edelstahl
 Handles: traditional D-handle, Masur birchwood + stainless steel
 Manche: traditionnel en forme de D, bouleau + acier inoxydable
 Mango: tradicional en D, abedul + acero inoxidable
 Manico: tradizionale, a forma di D, betulla + acciaio inossidabile
 Greep: traditioneel D-heft, berk en roestvrij staal
 Håndtag: traditionelt D-greb, birk og rustfrit stål
 Cabo: "D" tradicional, vidoeiro + Aço inox

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
SUJIIHIKI	9 " 240 mm	G	1	34378-241	379,00	4 009839 281853





MIYABI 6000MCT



Im Klingen- und Griffdesign dieser Serie gehen einzigartige Ästhetik und höchste Funktionalität eine vollendete Symbiose ein.

Unique aesthetics and the ultimate in functionality come together in perfect symbiosis in the blade and handle design of these knives.

A un esthétisme unique et une fonctionnalité ultime s'ajoute une transition parfaite entre la lame et le manche.

Estética única y lo último en funcionalidad se unen en una simbiosis perfecta de hoja y diseño del mango en estos cuchillos.

Il design unico e il massimo della funzionalità si uniscono nella perfetta simbiosi tra le linee della lama e del manico.

Het design van het lemmet en dat van de greep zijn een perfecte symbiose van unieke esthetica en perfecte functionaliteit.

Unik æstetik og den højeste funktionalitet mødes i en perfekt symbiose i bladets og skaftets design.








Design exclusivo e funcionalidade juntos em perfeita harmonia com o design da lâmina e do cabo.

MIYABI 6000MCT



Klingen, MicroCarbide Pulverstahl MC63, Tsuchime, 3 Lagen
 Blades, MicroCarbide powder steel MC63, Tsuchime, 3 layers
 Lames, aggloméré d'acier aux microcarbures MC63, Tsuchime, 3 couches
 Hojas, acero en polvo Micro Carburo MC63, Tsuchime, 3 capas
 Lame, polvere di acciaio MicroCarbide MC63, Tsuchime, 3 strati
 Lemmet, Micro Carbide poederstaal MC63, Tsuchime, 3 lagen
 Klinger, MikroCarbid pulverstål MC63, Tsuchime, 3 lag
 Lâmina, aço em pó MicroCarbide MC63, Tsuchime, 3 camadas

Griff: ergonomisch, Cocobolo Pakka Wood + Edelstahl
 Handles: ergonomic, cocobolo pakka wood + stainless steel
 Manche: ergonomique, bois en cocobolo pakka + acier inoxydable
 Mango: ergonómico, madera de cocobolo pakka + acero inoxidable
 Manico: ergonomico, legno cocobolo pakka + acciaio inossidabile
 Greep: ergonomisch, cocobolo pakka hout + roestvrij staal
 Håndtag: ergonomisk, cocobolo pakkatræ og rustfrit stål
 Cabo: ergonômico, madeira cocobolo pakka + Aço inox

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cód. artículo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
SHOTOH 	3 1/2 " 90 mm	G	1	34072-091	139,00	4 009839 307928
SHOTOH 	5 " 130 mm	G	1	34072-131	159,00	4 009839 307959
GYUTOH 	6 " 160 mm	G	1	34073-161	189,00	4 009839 307980
GYUTOH 	8 " 200 mm	G	1	34073-201	209,00	4 009839 308017
GYUTOH 	9 " 240 mm	G	1	34073-241	249,00	4 009839 308048
SANTOKU 	7 " 180 mm	G	1	34074-181	209,00	4 009839 308079
BREAD KNIFE 	9 " 230 mm	G	1	34076-231	219,00	4 009839 308109

MIYABI 6000MCT



Klingen, MicroCarbide Pulverstahl MC63, Tsuchime, 3 Lagen
 Blades, MicroCarbide powder steel MC63, Tsuchime, 3 layers
 Lames, aggloméré d'acier aux microcarbures MC63, Tsuchime, 3 couches
 Hojas, acero en polvo Micro Carburo MC63, Tsuchime, 3 capas
 Lame, polvere di acciaio MicroCarbide MC63, Tsuchime, 3 strati
 Lemmet, Micro Carbide poederstaal MC63, Tsuchime, 3 lagen
 Klinger, MikroCarbid pulverstål MC63, Tsuchime, 3 lag
 Lâmina, aço em pó MicroCarbide MC63, Tsuchime, 3 camadas

Griff: ergonomisch, Cocobolo Pakka Wood + Edelstahl
 Handles: ergonomic, cocobolo pakka wood + stainless steel
 Manche: ergonomique, bois en cocobolo pakka + acier inoxydable
 Mango: ergonómico, madera de cocobolo pakka + acero inoxidable
 Manico: ergonomico, legno cocobolo pakka + acciaio inossidabile
 Greep: ergonomisch, cocobolo pakka hout + roestvrij staal
 Håndtag: ergonomisk, cocobolo pakkatræ og rustfrit stål
 Cabo: ergonômico, madeira cocobolo pakka + Aço inox

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
SUJIIHIKI	9 " 240 mm	G	1	34078-241	219,00	4 009839 308130





MIYABI 7000D



Faszinierende Ästhetik der Klingen durch den mehrschichtigen Stahl in attraktivem Damast-Design.

The multi-layered steel with its attractive Damask design produces a fascinating blade aesthetic.

L'acier multicouche au design Damas donne à la lame un très bel aspect esthétique.

Estética fascinante de la hoja gracias a las múltiples capas de acero con atractivo diseño adamascado.

Affascinante estetica delle lame, prodotte sovrapponendo più strati di acciaio; design damascato.

Fascinerende esthetica van het lemmet door meerlaags staal in aantrekkelijk damast design.

Fascinerende æstetik i klingerne gennem brug af adskillige lag stål i et smukt Damask-design.

Lâmina com estética fascinante obtida através das várias camadas de aço em atrativo design de Aço Damasco.

MIYABI 7000D



Klingen, CMV60 Stahl, Damast-Design, 65 Lagen
 Blades, steel CMV60, damask design, 65 layers
 Lames, acier CMV60, design damas, 65 couches
 Hojas, acero CMV60, diseño adamascado, 65 capas
 Lame, acciaio CMV60, design damascato, 65 strati
 Lemmet, CMV60 staal, damast design, 65 lagen
 Klinger, stål CMV60, damask-design, 65 lag
 Lâmina, aço CMV60, design de damasco, 65 camadas

Griff: traditioneller D-Griff, Micarta + Edelstahl
 Handles: traditional D-handle, Micarta + stainless steel
 Manche: traditionnel en forme de D, Micarta + acier inoxydable
 Mango: tradicional en D, Micarta + acero inoxidable
 Manico: tradizionale, a forma di D, Micarta + acciaio inossidabile
 Greep: traditioneel D-heft, Micarta en roestvrij staal
 Håndtag: traditionelt D-greb, Micarta og rustfrit stål
 Cabo: "D" tradicional, Micarta + Aço inox

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cód. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
KUDAMONO 	3 1/2 " 90 mm	G	1	34541-091	119,00	4 009839 216718
SHOTOH 	5 " 130 mm	G	1	34542-131	139,00	4 009839 216725
CHUTOH 	6 " 160 mm	G	1	34542-161	159,00	4 009839 216732
GYUTOH 	8 " 200 mm	G	1	34543-201	199,00	4 009839 216763
GYUTOH 	9 " 240 mm	G	1	34543-241	239,00	4 009839 238970
SANTOKU 	7 " 180 mm	G	1	34544-181	199,00	4 009839 216756



MIYABI 5000DP



Die Optik dieser Messer besticht durch die Kombination aus individuellem Flower-Damast-Muster und traditionell-japanischem Griffdesign.

These knives fascinate by its combination of individual Damask flower pattern and traditional Japanese handle design.

L'association de la lame au motif "Damas" et le design du manche traditionnel japonais rend ces couteaux fascinants.

Estos cuchillos fascinan por la combinación perfecta del diseño adamascado de las hojas y la forma tradicional japonesa del mango.

Questi coltelli sono attraenti per il motivo floreale damascato abbinato al design tradizionale giapponese del manico.

Deze messen fascineren door de combinatie van een uniek damast bloempatroon en een greep in traditioneel japans design.

Knivene fascinerer med kombinasjoner af unikt damask design og skaftets traditionelle japanske design.








Essas facas fascinam pela sua combinação única de uma estampa Damasco em flor e o tradicional cabo com design japonês.

MIYABI 5000DP



Klingen, CMV60 Stahl, Damast-Design, 65 Lagen
 Blades, steel CMV60, damask design, 65 layers
 Lames, acier CMV60, design damas, 65 couches
 Hojas, acero CMV60, diseño adamascado, 65 capas
 Lame, acciaio CMV60, design damascato, 65 strati
 Lemmet, CMV60 staal, damast design, 65 lagen
 Klinger, stål CMV60, damask-design, 65 lag
 Lâmina, aço CMV60, design de damasco, 65 camadas

Griff: traditioneller D-Griff, Micarta + Edelstahl
 Handles: traditional D-handle, Micarta + stainless steel
 Manche: traditionnel en forme de D, Micarta + acier inoxydable
 Mango: tradicional en D, Micarta + acero inoxidable
 Manico: tradizionale, a forma di D, Micarta + acciaio inossidabile
 Greep: traditioneel D-heft, Micarta en roestvrij staal
 Håndtag: traditionelt D-greb, Micarta og rustfrit stål
 Cabo: "D" tradicional, Micarta + Aço inox




Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
KUDAMONO 	3 1/2 " 90 mm	G	1	34181-091	109,00	4 009839 293641
SHOTOH 	3 1/2 " 90 mm	G	1	34182-091	109,00	4 009839 293658
SHOTOH 	5 " 130 mm	G	1	34182-131	129,00	4 009839 293665
CHUTOH 	6 " 160 mm	G	1	34182-161	149,00	4 009839 293672
GYUTOH 	8 " 200 mm	G	1	34183-201	189,00	4 009839 293696
GYUTOH 	9 " 240 mm	G	1	34183-241	219,00	4 009839 293702
BREAD KNIFE 	9 " 230 mm	G	1	34186-231	189,00	4 009839 293740

MIYABI 5000DP



Klingen, CMV60 Stahl, Damast-Design, 65 Lagen
 Blades, steel CMV60, damask design, 65 layers
 Lames, acier CMV60, design damas, 65 couches
 Hojas, acero CMV60, diseño adamascado, 65 capas
 Lame, acciaio CMV60, design damascato, 65 strati
 Lemmet, CMV60 staal, damast design, 65 lagen
 Klinger, stål CMV60, damask-design, 65 lag
 Lâmina, aço CMV60, design de damasco, 65 camadas

Griff: traditioneller D-Griff, Micarta + Edelstahl
 Handles: traditional D-handle, Micarta + stainless steel
 Manche: traditionnel en forme de D, Micarta + acier inoxydable
 Mango: tradicional en D, Micarta + acero inoxidable
 Manico: tradizionale, a forma di D, Micarta + acciaio inossidabile
 Greep: traditioneel D-heft, Micarta en roestvrij staal
 Håndtag: traditionelt D-greb, Micarta og rustfrit stål
 Cabo: "D" tradicional, Micarta + Aço inox

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
SUJIIHIKI 	9 " 240 mm	G	1	34188-241	189,00	4 009839 293733
SANTOKU 	6 " 150 mm	G	1	34194-151	169,00	4 009839 294310
SANTOKU 	7 " 180 mm	G	1	34194-181	189,00	4 009839 294341



MIYABI 600D



Jedes einzelne Messer begeistert durch außergewöhnliche Schärfe, komfortable Handhabung und reizvolle Ästhetik.

Every single knife is characterised by outstanding sharpness, comfortable handling and good looks.

Chaque couteau offre un tranchant exceptionnel, une prise en main confortable et un design remarquable.

Todos y cada uno de los cuchillos entusiasman por su extraordinaria precisión, cómodo manejo y seductor diseño.

Ogni singolo coltello entusiasma per la sua straordinaria affilatura, per la confortevole maneggevolezza e per l'estetica ricercata.

Elk individueel mes inspireert door de buitengewone scherpte, de comfortabele handligging en het fraaie uiterlijk.

Knivene kan ikke undgå at imponere. De er usædvanligt skarpe, ligger godt i hånden og er i smukt og æstetisk design.








Cada faca fascina com a sua lâmina excepcionalmente afiada, manuseamento confortável e estética atractiva.

MIYABI 600D



Klingen, CMV60 Stahl, Damast-Design, 65 Lagen
 Blades, steel CMV60, damask design, 65 layers
 Lames, acier CMV60, design damas, 65 couches
 Hojas, acero CMV60, diseño adamascado, 65 capas
 Lame, acciaio CMV60, design damascato, 65 strati
 Lemmet, CMV60 staal, damast design, 65 lagen
 Klinger, stål CMV60, damask-design, 65 lag
 Lâmina, aço CMV60, design de damasco, 65 camadas

Griff: genietet, Vollerl, Kunststoff-Schalen, schwarz
 Handles: riveted, full tang, synthetic scales, black
 Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir
 Mango: remachado, espiga entera, cachas sintéticas, negro
 Manico: rivettato, codolo a tutta lunghezza, sintetico, nero
 Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
 Håndtag: Stål med nitter / Skaller i kunststof, sort
 Cabo: rebitado, espigão inteiro, talas de material sintético, preto




Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
KUDAMONO 	3 1/2 " 90 mm	G	1	34451-091	119,00	4 009839 288517
SHOTOH 	3 1/2 " 90 mm	G	1	34452-091	119,00	4 009839 288548
SHOTOH 	4 1/2 " 120 mm	G	1	34452-121	139,00	4 009839 288579
SHOTOH 	6 " 150 mm	G	1	34452-151	149,00	4 009839 288609
CHUTOH 	6 " 160 mm	G	1	34452-161	159,00	4 009839 288630
GYUTOH 	8 " 210 mm	G	1	34453-211	199,00	4 009839 288722
GYUTOH 	10 1/2 " 270 mm	G	1	34453-271	259,00	4 009839 288753

MIYABI 600D



Klingen, CMV60 Stahl, Damast-Design, 65 Lagen
 Blades, steel CMV60, damask design, 65 layers
 Lames, acier CMV60, design damas, 65 couches
 Hojas, acero CMV60, diseño adamascado, 65 capas
 Lame, acciaio CMV60, design damascato, 65 strati
 Lemmet, CMV60 staal, damast design, 65 lagen
 Klinger, stål CMV60, damask-design, 65 lag
 Lâmina, aço CMV60, design de damasco, 65 camadas

Griff: genietet, Vollerl, Kunststoff-Schalen, schwarz
 Handles: riveted, full tang, synthetic scales, black
 Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir
 Mango: remachado, espiga entera, cachas sintéticas, negro
 Manico: rivettato, codolo a tutta lunghezza, sintetico, nero
 Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
 Håndtag: Stål med nitter / Skaller i kunststof, sort
 Cabo: rebitado, espigão inteiro, talas de material sintético, preto

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
SANTOKU 	7 " 180 mm	G	1	34454-181	199,00	4 009839 288784
BREAD KNIFE 	9 " 230 mm	G	1	34456-231	199,00	4 009839 288661
SUJIIHIKI 	9 " 240 mm	G	1	34458-241	219,00	4 009839 288692



MIYABI 600Pro



Höchste Professionalität durch die charakteristische Präzision des einseitigen Klingenabzugs.

The characteristic precision of the asymmetric blade makes this series outstandingly professional.

Hautement professionnelle en raison de la précision extraordinaire du tranchant asymétrique.

Alta profesionalidad gracias a la precisión característica de la hoja biselada a un lado.

Altamente professionale grazie alla precisione che caratterizza le lame asimmetriche.

Maximale professionaliteit door de karakteristieke precisie van het enkelzijdig geslepen lemmet.

Yderst professionel gennem den karakteristiske præcision af den asymmetriske klinge.

Alto profissionalismo obtido pela precisão característica da afiação unilateral da lâmina.

MIYABI 600Pro



Klingen, CMV60 Stahl, einseitig abgezogen
 Blades, steel CMV60, asymmetric blade
 Lames, acier CMV60, lame asymétrique
 Hojas, acero CMV60, biselado a un lado
 Lame, Cacciaio CMV60, asimmetriche
 Lemmet, CMV60 staal, enkelzijdig geslepen
 Klinger, stål CMV60, asymmetrisk klinge
 Lâmina, aço CMV60, afiação unilateral

Griff: genietet, Vollerl, Kunststoff-Schalen, schwarz
 Handles: riveted, full tang, synthetic scales, black
 Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir
 Mango: remachado, espiga entera, cachas sintéticas, negro
 Manico: rivettato, codolo a tutta lunghezza, sintetico, nero
 Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
 Håndtag: Stål med nitter / Skaller i kunststof, sort
 Cabo: rebitado, espigão inteiro, talas de material sintético, preto

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
KODEBA 	4 " 100 mm	G	1	34395-101	179,00	4 009839 291500
DEBA 	6 1/2 " 170 mm	G	1	34395-171	249,00	4 009839 291524
KIRITSUKE 	9 " 240 mm	G	1	34398-241	249,00	4 009839 291548
SAKIMARU TAKOBIKI 	10 1/2 " 270 mm	G	1	34399-271	269,00	4 009839 291586
YANAGIBA 	10 1/2 " 270 mm	G	1	34397-271	269,00	4 009839 291562



MIYABI 600S



Diese Messer kombinieren Schärfe und Schnitthaltigkeit vom Feinsten mit höchster Flexibilität und Korrosionsbeständigkeit.

These knives combine the best possible sharpness and cutting edge retention with supreme corrosion resistance and flexibility.

Ces couteaux associent un tranchant et une durée du fil exceptionnels à une résistance à la corrosion et une flexibilité extrêmes.

Estos cuchillos combinan el mejor afilado y durabilidad de corte posible con una suprema resistencia a la corrosión y flexibilidad.

Questi coltelli sono dotati della massima affilatezza possibile, che si mantiene molto a lungo, ed inoltre sono eccezionalmente resistenti alla corrosione ed estremamente flessibili.

Deze messen combineren de beste snij-eigenschappen en langdurig behoud van scherpte met een uitstekende corrosiebestendigheid en flexibiliteit.

Disse knive kombinerer den bedst mulige skarphed og vedvarende skæreevne med fleksibilitet og modstandskraft mod rust.


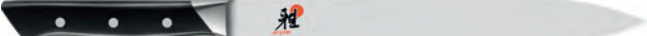

Estas facas combinam a melhor afiação possível e conservação do corte com suprema resistência à corrosão e flexibilidade.

MIYABI 600S



Klingen, rostfreier Spezialstahl
 Blades, stainless special steel
 Lames, acier inoxydable spécial
 Hojas, acero inoxidable especial
 Lame, acciaio inossidabile speciale
 Lemmet, roestvrij, speciaal staal
 Klinger, rustfrit specialstål
 Lâmina, aço especial inoxidável

Griff: genietet, Vollerl, Kunststoff-Schalen, schwarz
 Handles: riveted, full tang, synthetic scales, black
 Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir
 Mango: remachado, espiga entera, cachas sintéticas, negro
 Manico: rivettato, codolo a tutta lunghezza, sintetico, nero
 Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
 Håndtag: Stål med nitter / Skaller i kunststof, sort
 Cabo: rebitado, espigão inteiro, talas de material sintético, preto




Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cód. artículo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
KUDAMONO 	3 1/2 " 90 mm	G	1	34471-091	74,95	4 009839 272240
SHOTOH 	4 1/2 " 120 mm	G	1	34472-121	84,95	4 009839 272257
SHOTOH 	6 " 150 mm	G	1	34472-151	89,95	4 009839 272264
GYUTOH 	8 " 210 mm	G	1	34473-211	99,95	4 009839 272271
GYUTOH 	9 " 240 mm	G	1	34473-241	109,00	4 009839 272288
GYUTOH 	10 1/2 " 270 mm	G	1	34473-271	129,00	4 009839 272295
SANTOKU 	7 " 180 mm	G	1	34474-181	99,95	4 009839 272301

MIYABI 600S



Klingen, rostfreier Spezialstahl
 Blades, stainless special steel
 Lames, acier inoxydable spécial
 Hojas, acero inoxidable especial
 Lame, acciaio inossidabile speciale
 Lemmet, roestvrij, speciaal staal
 Klinger, rustfrit specialstål
 Lâmina, aço especial inoxidável

Griff: genietet, Vollerl, Kunststoff-Schalen, schwarz
 Handles: riveted, full tang, synthetic scales, black
 Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir
 Mango: remachado, espiga entera, cachas sintéticas, negro
 Manico: rivettato, codolo a tutta lunghezza, sintetico, nero
 Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
 Håndtag: Stål med nitter / Skaller i kunststof, sort
 Cabo: rebitado, espigão inteiro, talas de material sintético, preto

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
BREAD KNIFE 	9 " 240 mm	G	1	34476-241	109,00	4 009839 282560
SUJIIHIKI 	9 " 240 mm	G	1	34478-241	109,00	4 009839 272332
SUJIIHIKI 	10 1/2 " 270 mm	G	1	34478-271	119,00	4 009839 272349

Zubehör · Accessories · Articles complémentaires · Accesorios
 Accessori · Toebehoren · Knivtilbehør · Acessórios





Schärfen
 Sharpen
 Aiguiser
 Afilar
 Affilare
 Slijpen
 Sliben
 Afiação

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
Messerschärfer, Keramikrollen Knife sharpener, ceramic discs Aiguiseur avec disques en céramique Afilador de cuchillos, discos cerámicos Affilatoi con rotelle in ceramica Messenslijper met keramische rollers Knivsliber, keramiske hjul Afiador de facas, rolos de cerâmica	8 1/4 " 210 mm	G	1	34536-007	59,95	4 009839 303098
Basis Kit Basic kit Kit de base Kit básico Basic kit Basis Kit Basis Kit Basis Kit	290 x 80 x 45 mm	G	1	34536-000	69,95	4 009839 275104
Wetzstein, #400 Sharpening Stone, #400 Pierre à aiguiser, #400 Piedra de afilar, #400 Pietra per affilare, #400 Slijpsteen, #400 Slibesten, #400 Pedra de afiação, #400	210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-001	79,95	4 009839 275043
Wetzstein, #1000 Sharpening Stone, #1000 Pierre à aiguiser, #1000 Piedra de afilar, #1000 Pietra per affilare, #1000 Slijpsteen, #1000 Slibesten, #1000 Pedra de afiação, #1000	210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-002	99,95	4 009839 275050
Wetzstein, #5000 Sharpening Stone, #5000 Pierre à aiguiser, #5000 Piedra de afilar, #5000 Pietra per affilare, #5000 Slijpsteen, #5000 Slibesten, #5000 Pedra de afiação, #5000	210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-005	199,00	4 009839 275081

Zubehör · Accessories · Articles complémentaires · Accessorios Accessori · Toebehoren · Knivtilbehør · Acessórios



Schneidbretter
Cutting boards
Planches à découper
Tablas de cortar
Taglieri
Snijplanken
Skærebretter
Tábuas

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN
Schneidbrett, Hinoki, mittel Cutting board, Hinoki, medium Planche à découper, Hinoki, moyen Tabla de cortar, Hinoki, medio Tagliere in Hinoki, medio Snijplank, Hinoki, middelgroot Skærebret, Hinoki, mellem Tábua, Hinoki, médio	 350 x 200 x 30 mm	G	1	34535-200	89,95	 4 009839 275012
Schneidbrett, Hinoki, groß Cutting board, Hinoki, large Planche à découper, Hinoki, grand Tabla de cortar, Hinoki, grande Tagliere in Hinoki, grande Snijplank, Hinoki, groot Skærebret, Hinoki, stor Tábua, Hinoki, grande	 400 x 250 x 30 mm	G	1	34535-300	109,00	 4 009839 275029


Zubehör · Accessories · Articles complémentaires · Accessorios Accessori · Toebehoren · Knivtilbehør · Acessórios



Messerblöcke (leer)
Knife blocks (empty)
Blocs de couteaux (vide)
Bloques de cuchillos (vacíos)
Ceppi per coltelli (vuoti)
Messenblokken (leeg)
Kniv blokke (tom)
Blocos para facas, vazio

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido	Preis (UVP) Price (S.R.P.) Prix (PP reco TTC) Precio (PVP) Prezzo (PUBB) Prijs (A.V.P.) Pris (Vejl. Uds.) Preço (Sugestão) EUR	EAN	
Messerblock, Bambus Knife block, bamboo Bloc de couteaux, bambou Bloque de cuchillos, bambú Ceppo di coltelli, bambù Messenblok, bamboe Knivblok, bambus Bloco para facas, bambu		205 x 425 x 230 mm	G	1	34532-100	79,95	 4 009839 275227
MAGNET							
Messerblock, Bambus Knife block, bamboo Bloc de couteaux, bambou Bloque cuchillos, bambú Ceppo di coltelli, bambù Messenblok, bamboe Knivblok, bambus Bloco para facas, bambu		80 x 205 x 195 mm	G	1	34530-100	39,95	 4 009839 259104

Vielzweckscheren, rostfrei
Multi-purpose shears, stainless
Ciseaux à multiples usages, acier inoxydable
Tijeras multiusos, inoxidable
Forbici multifunzionali inossidabili
Multifunctionele scharen, roestvrij staal
Multisaks, rustfrit stål
Tesouras uso geral, inoxidável

Vielzweckschere, schwarz Multi-purpose shears, black Ciseaux à multiples usages, noir Tijeras multiusos, negro Forbici multifunzionali, nere Multifunctionele schaar, zwart Multisaks, sort Tesoura uso geral, preta		8 1/2 " 220 mm	G	1	41477-004	29,95	 4 009839 316340
---	---	----------------	---	---	-----------	-------	--

Vertrieb DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH

ZWILLING J.A. Henckels AG

Grünwalderstr. 14-22
42657 Solingen
DEUTSCHLAND

Es gelten die aktuellen Allgemeinen Verkaufsbedingungen Deutschland/Österreich der ZWILLING J.A. Henckels AG

Distributeur FRANCE

ZWILLING STAUB France SAS

47 bis, rue des vinaigriers	Phone: +33 (0) 140 05 69 30
75010 Paris	Fax: +33 (0) 140 34 95 83
FRANCE	Email: info@zwilling.fr / sav@zwilling.fr

Sont en vigueur nos actuelles conditions générales de vente ZWILLING STAUB FRANCE SAS.

Distribuidor ESPAÑA

ZWILLING J.A. HENCKELS España S.A.

Carretera de L'Hospitalet, n° 11, Nave 1	Teléfono: +34 934 800 130
08940 Cornellá de Llobregat (Barcelona)	Teléfono: +34 934 800 108
ESPAÑA	Email: zwilling@zwilling.es

Son válidas las Condiciones Comerciales Generales de ZWILLING J.A. HENCKELS ESPAÑA S.A.

Vendite ITALIA

ZWILLING J.A. HENCKELS Italia S.r.l.

Via Palermo, 12	Telefono: +39-02 / 45 70 17 07
20090 Buccinasco / Milano	Telefax: +39-02 / 45 71 31 01
ITALIA	Email: commerciale@zwilling.it

Sono da intendersi valide unicamente le condizioni generali di vendita di ZWILLING J.A. HENCKELS Italia Srl

Salg DANMARK

ZWILLING J.A. HENCKELS Scandinavia A/S

Baltorpbakken 12 B	Telefon: +45 3314 1405
2750 Ballerup	Telefax: +45 3314 2945
DANMARK	Email: info@zwilling.dk

De generelle forretningsbetingelser for ZWILLING J.A. HENCKELS SCANDINAVIA A/S er gældende.

www.zwilling.com



No. 99901-366 - 05/2014 - 4,9 - © 2014 ZWILLING J.A. HENCKELS AG