



MIYABI. The Beauty of Sharpness

雅. 美しき切れ味

BENELUX

Prijslijst 2011/2012 · Adviesverkoopprijs (A.V.P.)

Tarif 2011/2012 · Prix de vente public TTC (PP TTC)

Preisliste 2011/2012 · Unverbindliche Preisempfehlung (UVP)

www.miyabi.eu





Messen

Couteaux	MIYABI 7000MCD	2
Messer	MIYABI 7000MC	4
	MIYABI 7000D	6
	MIYABI 7000Pro	10
	MIYABI 600D	12
	Toebehoren · Articles complémentaires · Zubehör	15



MIYABI 7000MCD



Elk mes is een authentiek kunstwerk en is toonaangevend op het gebied van scherppte, schoonheid en elegantie.

Chaque couteau est un véritable chef d'oeuvre qui instaure de nouveaux standards en terme de tranchant, d'esthétisme et d'élégance.




Jedes einzelne Messer ist ein authentisches Kunstwerk und setzt neue Maßstäbe in Schärfe, Schönheit und Anmut.

MIYABI 7000MCD



Lemmet, Micro Carbide poederstaal MC66, damast design, 132 lagen
Lames, aggloméré d'acier aux microcarbures MC66, design damas, 132 couches
Klingen, MicroCarbide Pulverstahl MC66, Damast-Design, 132 Lagen

Greep: traditioneel D-heft, Micarta en roestvrij staal
Manche: traditionnel en forme de D, Micarta + acier inoxydable
Griff: traditioneller D-Griff, Micarta + Edelstahl

Artikel Article Artikel	Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN
SHOTOH 	5" 130 mm	G	1	34562-131	249,00	4 009839 260766
SANTOKU 	7" 180 mm	G	1	34564-181	349,00	4 009839 260759
GYUTOH 	8" 200 mm	G	1	34563-201	349,00	4 009839 260773



MIYABI 7000MC



Extreme scherpste en bovengemiddeld scherpstebehoud door ultra hard Micro Carbide poederstaal MC66.

L'aggloméré de microcarbures extradur MC66 procure à la lame un tranchant extrême et une endurance remarquable.

Extreme Schärfe und überdurchschnittliche Schnitthaltigkeit durch den ultraharten MicroCarbide Pulverstahl MC66.

MIYABI 7000MC



Lemmet, Micro Carbide poederstaal MC66
Lames, aggloméré d'acier aux microcarbures MC66
Klingen, MicroCarbide Pulverstahl MC66

Greep: traditioneel D-heft, Micarta en roestvrij staal
Manche: traditionnel en forme de D, Micarta + acier inoxydable
Griff: traditioneller D-Griff, Micarta + Edelstahl

Artikel Article Artikel	Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN
SHOTOH 	5 " 130 mm	G	1	34582-131	169,00	4 009839 216916
CHUTOH 	6 " 160 mm	G	1	34582-161	189,00	4 009839 216923
SANTOKU 	7 " 180 mm	G	1	34584-181	229,00	4 009839 216930
GYUTOH 	8 " 200 mm	G	1	34583-201	229,00	4 009839 216947
GYUTOH 	9 " 240 mm	G	1	34583-241	279,00	4 009839 238987
Messenset, 2-dlg. Jeu de couteaux, 2 pcs.	Messerset, 2-tlg.	G	1	34580-002	349,00	4 009839 260391





MIYABI 7000D



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

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







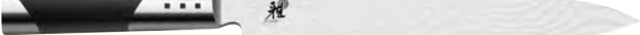
Faszinierende Ästhetik der Klingen durch den mehrschichtigen Stahl in attraktivem Damast-Design.

MIYABI 7000D



Lemmet, damast design, 65 lagen
Lames, design damas, 65 couches
Klingen, Damast-Design, 65 Lagen

Greep: traditioneel D-heft, Micarta en roestvrij staal
Manche: traditionnel en forme de D, Micarta + acier inoxydable
Griff: traditioneller D-Griff, Micarta + Edelstahl

Artikel Article Artikel	Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN
KUDAMONO 	3 1/2 " 90 mm	G	1	34541-091	109,00	4 009839 216718
SHOTOH 	5 " 130 mm	G	1	34542-131	129,00	4 009839 216725
CHUTOH 	6 " 160 mm	G	1	34542-161	149,00	4 009839 216732
SANTOKU 	6 " 150 mm	G	1	34544-151	149,00	4 009839 216749
SANTOKU 	7 " 180 mm	G	1	34544-181	189,00	4 009839 216756
GYUTOH 	8 " 200 mm	G	1	34543-201	189,00	4 009839 216763
GYUTOH 	9 " 240 mm	G	1	34543-241	229,00	4 009839 238970

MIYABI 7000D



Lemmet, damast design, 65 lagen
Lames, design damas, 65 couches
Klingen, Damast-Design, 65 Lagen

Greep: traditioneel D-heft, Micarta en roestvrij staal
Manche: traditionnel en forme de D, Micarta + acier inoxydable
Griff: traditioneller D-Griff, Micarta + Edelstahl

Artikel Article Artikel		Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN
Messerset, 2-dlg. Jeu de couteaux, 2 pcs.	Messerset, 2-tlg.	382 x 143 mm	G	1	34540-001	259,00	4 009839 258664



Messerset, 2-dlg. Jeu de couteaux, 2 pcs.	Messerset, 2-tlg.	382 x 143 mm	G	1	34540-002	279,00	4 009839 258671
--	-------------------	--------------	---	---	-----------	--------	-----------------



Messerset, 3-dlg. Jeu de couteaux, 3 pcs.	Messerset, 3-tlg.	382 x 207 mm	G	1	34540-004	399,00	4 009839 258688
--	-------------------	--------------	---	---	-----------	--------	-----------------




MIYABI 7000D

Lemmet, damast design, 65 lagen
Lames, design damas, 65 couches
Klingen, Damast-Design, 65 Lagen



Greep: traditioneel D-heft, Micarta en roestvrij staal
Manche: traditionnel en forme de D, Micarta + acier inoxydable
Griff: traditioneller D-Griff, Micarta + Edelstahl

Artikel Article Artikel		Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN
Messenblok, 4-dlg. Bloc de couteaux, 4 pcs.	Messerblock, 4-tlg.	270 x 80 x 285 mm	G	1	34540-101	449,00	 4 009839 260384





MIYABI 7000Pro



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

Cette série professionnelle remarquable se distingue grâce à l'extraordinaire précision de sa lame asymétrique.





Höchste Professionalität durch die charakteristische Präzision des einseitigen Klingensabzugs.

MIYABI 7000Pro



Lemmet, roestvrij staal CMV60, enkelzijdig geslepen
Lames, acier inoxydable CMV60, lame asymétrique
Klingen, Edelstahl CMV60, einseitig abgezogen

Greep: traditioneel D-heft, Micarta en roestvrij staal
Manche: traditionnel en forme de D, Micarta + acier inoxydable
Griff: traditioneller D-Griff, Micarta + Edelstahl

Artikel Article Artikel	Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN
KODEBA 	4 " 100 mm	G	1	34595-101	139,00	4 009839 232718
USUBA 	6 1/2 " 170 mm	G	1	34596-171	199,00	4 009839 232732
DEBA 	6 1/2 " 170 mm	G	1	34595-171	219,00	4 009839 232725
YANAGIBA 	9 " 240 mm	G	1	34597-241	219,00	4 009839 232749
Messerset, 2-dlg. Jeu de couteaux, 2 pcs.	Messerset, 2-tlg.	G	1	34590-003	299,00	4 009839 258695





MIYABI 600D



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

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


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

MIYABI 600D



Lemmet, CRYODUR®, CMV60 staal, damast design, 65 lagen
 Lames, CRYODUR®, acier CMV60, design damas, 65 couches
 Klingen, CRYODUR®, CMV60 Stahl, Damasti-Design, 65 Lagen

Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
 Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir
 Griff: genietet, Vollerl, Kunststoff-Schalen, schwarz



Artikel Article Artikel	NEU ! NEW ! NOUVEAU ! NUEVO ! NUOVO ! NIEUW ! NY ! NOVO !	Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN
KUDAMONO 		3 1/2 " 90 mm	G	1	34451-091	109,00	4 009839 288517
SHOTOH 		3 1/2 " 90 mm	G	1	34452-091	109,00	4 009839 288548
SHOTOH 		4 1/2 " 120 mm	G	1	34452-121	129,00	4 009839 288579
SHOTOH 		6 " 150 mm	G	1	34452-151	139,00	4 009839 288609
CHUTOH 		6 " 160 mm	G	1	34452-161	149,00	4 009839 288630
GYUTOH 		8 " 210 mm	G	1	34453-211	189,00	4 009839 288722
GYUTOH 		10 1/2 " 270 mm	G	1	34453-271	249,00	4 009839 288753

MIYABI 600D



Lemmet, CRYODUR®, CMV60 staal, damast design, 65 lagen
 Lames, CRYODUR®, acier CMV60, design damas, 65 couches
 Klengen, CRYODUR®, CMV60 Stahl, Damasti-Design, 65 Lagen

Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
 Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir
 Griff: genietet, Vollerl, Kunststoff-Schalen, schwarz

Artikel Article Artikel	NEU ! NEW ! NOUVEAU ! NUEVO ! NUOVO ! NIEUW ! NY ! NOVO !	Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN
SANTOKU met kuiltjes/avec alvéoles 		7" 180 mm	G	1	34454-181	189,00	 4 009839 288784
Broodmes/Couteau à pain 		9" 230 mm	G	1	34456-231	189,00	 4 009839 288661
SUJIKI 		9" 240 mm	G	1	34458-241	199,00	 4 009839 288692

Toebehoren · Articles complémentaires · Zubehör





Slijpen
Aiguiser
Schärfen

Artikel Article Artikel	Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN	
Basis Kit Kit de base Basis Kit		230 x 70 x 35 mm	G	1	34536-000	59,00	 4 009839 275104
Slijpsteen, #400 Pierre à aiguiser, #400 Wetzstein, #400		210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-001	69,00	 4 009839 275043
Slijpsteen, #1000 Pierre à aiguiser, #1000 Wetzstein, #1000		210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-002	89,00	 4 009839 275050
Slijpsteen, #2000 Pierre à aiguiser, #2000 Wetzstein, #2000		210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-003	99,00	 4 009839 275067
Slijpsteen, #3000 Pierre à aiguiser, #3000 Wetzstein, #3000		210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-004	139,00	 4 009839 275074

Toebehoren · Articles complémentaires · Zubehör



Slijpen
Aiguiser
Schärfen

Artikel Article Artikel	Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN
Slijpsteen, #5000 Pierre à aiguiser, #5000 Wetzstein, #5000	210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-005	169,00	4 009839 275081
						
Slijpsteen, #10000 Pierre à aiguiser, #10000 Wetzstein, #10000	210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-006	319,00	4 009839 275098
						

Toebehoren · Articles complémentaires · Zubehör



Messenblokken (leeg)
 Blocs de couteaux (vide)
 Messerblöcke (leer)

Artikel Article Artikel	Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN	
Messenblok, bamboe Bloc de couteaux, bambou Messerblock, Bambus		210 x 80 x 195 mm	G	1	34530-100	39,00	 4 009839 259104
Messenblok, bamboe Bloc de couteaux, bambou Messerblock, Bambus		215 x 425 x180 mm	G	1	34532-100	69,00	 4 009839 275227
MAGNET Messenblok, bamboe Bloc de couteaux, bambou Messerblock, Bambus		220 x 135 x 295 mm	G	1	34531-100	69,00	 4 009839 274435

Toebehoren · Articles complémentaires · Zubehör



Snijplanken Planches à découper Schneidbretter

Artikel Article Artikel	Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN
Snijplank, Hinoki, klein Planche à découper, Hinoki, petit Schneidbrett, Hinoki, klein 	240 x 240 x 30 mm	G	1	34535-100	59,00	4 009839 275005
Snijplank, Hinoki, middelgroot Planche à découper, Hinoki, moyen Schneidbrett, Hinoki, mittel 	350 x 200 x 30 mm	G	1	34535-200	79,00	4 009839 275012
Snijplank, Hinoki, groot Planche à découper, Hinoki, grand Schneidbrett, Hinoki, groß 	400 x 250 x 30 mm	G	1	34535-300	99,00	4 009839 275029
Snijplank, Hinoki, extra groot Planche à découper, Hinoki, extra grand Schneidbrett, Hinoki, extra groß 	450 x 270 x 30 mm	G	1	34535-400	129,00	4 009839 275036

Toebehoren · Articles complémentaires · Zubehör



Toebehoren
Articles complémentaires
Zubehör

Artikel Article Artikel	Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN
Schede, Kudamono Fourreau, Kudamono Stulpe, Kudamono	3 1/2 " 90 mm		G 1	34537-001	35,00	4 009839 275111
Schede, Shotoh Fourreau, Shotoh Stulpe, Shotoh	5 " 130 mm		G 1	34537-002	35,00	4 009839 275128
Schede, Chutoh Fourreau, Chutoh Stulpe, Chutoh	6 " 160 mm		G 1	34537-003	45,00	4 009839 275135
Schede, Santoku Fourreau, Santoku Stulpe, Santoku	6 " 150 mm		G 1	34537-004	45,00	4 009839 275142
Schede, Santoku Fourreau, Santoku Stulpe, Santoku	7 " 180 mm		G 1	34537-005	45,00	4 009839 275159
Schede, Gyutoh Fourreau, Gyutoh Stulpe, Gyutoh	8 " 200 mm		G 1	34537-006	45,00	4 009839 275166

Toebehoren · Articles complémentaires · Zubehör



Toebehoren
Articles complémentaires
Zubehör

Artikel Article Artikel	Afmeting ca. Taille approx. Größe circa	*	Besteleenheid Unité de com. Bestelleinheit	Artikelnr. Référence Bestell-Nummer	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) Preis (UVP) EUR	EAN
Schede, Gyutoh Fourreau, Gyutoh Stulpe, Gyutoh	 9 " 240 mm	G	1	34537-007	49,00	 4 009839 275173
Schede, Kodeba Fourreau, Kodeba Stulpe, Kodeba	 4 " 100 mm	G	1	34537-008	45,00	 4 009839 275180
Schede, Usuba Fourreau, Usuba Stulpe, Usuba	 6 1/2 " 170 mm	G	1	34537-009	49,00	 4 009839 275197
Schede, Deba Fourreau, Deba Stulpe, Deba	 6 1/2 " 170 mm	G	1	34537-010	49,00	 4 009839 275203
Schede, Yanagiba Fourreau, Yanagiba Stulpe, Yanagiba	 8 " 240 mm	G	1	34537-011	49,00	 4 009839 275210

Vertrieb DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH

ZWILLING J.A. HENCKELS AG

Grünewalderstr. 14-22 · 42657 Solingen
DEUTSCHLAND

Es gelten die aktuellen Allgemeinen Geschäftsbedingungen Deutschland/Österreich der ZWILLING J.A. HENCKELS AG

Distributeur FRANCE

ZWILLING STAUB France SAS

47 bis, rue des vinaigriers · 75010 Paris
FRANCE

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
08940 Cornellá de Llobregat (Barcelona)
ESPAÑA

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 · 20090 Buccinasco / Milano
ITALIA

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

Verkoop · Distributeur BENELUX

DEMEYERE Comm.V. – Member of the ZWILLING Group

Atealaan 63 · B-2200 Herentals
BELGIË

De actuele Algemene Verkoopvoorwaarden van DEMEYERE Comm.V. zijn van toepassing.
Sont en vigueur nos actuelles conditions générales de vente DEMEYERE Comm.V..

Salg DANMARK

ZWILLING J.A. HENCKELS Scandinavia A/S

Baltorpbakken 12 B · 2750 Ballerup
DANMARK

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

DEMEYERE Comm.V. – ZWILLING Group
Atealaan 63 · B-2200 Herentals · België · www.zwilling.com



ZWILLING
J.A.HENCKELS



No. 99000-420 – 06/2011 – 0.5 – © 2011 ZWILLING J.A. HENCKELS AG