PRIJSLIJST / TARIF MIYABI

2021

Inhoud • Contenu

Messen		
Couteaux	MIYABI 5000MCD 67	2
	MIYABI 5000MCD	4
	MIYABI 5000FCD	6
	MIYABI 6000MCT	8
	MIYABI 7000D	10
	Toebehoren · Articles complémentaires	12

* G = Geschenkverpakking / boîte cadeaux

De vermelde prijzen zijn adviesverkoopprijzen in euro inclusief BTW. Zet- en drukfouten voorbehouden.

Les prix mentionnés sont des prix de vente recommandés en euros, TVA inclus. Sous réserve des coquilles et des erreurs d'impression.

MIYABI 5000MCD 67

Dit mes is een extravagante combinatie van efficiëntie en innemend design.

Ce couteau est une extravagante combinaison d'efficacité et de design captivant.

MIYABI 5000MCD 67

Lemmet: MC66 poederstaal, damast design, 133 lagen
Lame : acier poudré MC66, design damas, 133 couches

Greep: traditioneel D-heft, zwart esdoornhout en roestvrij staal
Manche : traditionnel en forme de D, bois d'érable noir + acier inoxydable

Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) EUR	EAN
SHOTOH	130 mm	G	1	34400-131	309,00	4 009839 394959
GYUTOH	200 mm	G	1	34401-201	409,00	4 009839 394973
GYUTOH	240 mm	G	1	34401-241	439,00	4 009839 395161
SANTOKU	180 mm	G	1	34404-181	409,00	4 009839 395284
SUJIHIKI	240 mm	G	1	34400-241	409,00	4 009839 395000

MIYABI 5000MCD

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

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

MIYABI 5000MCD

Lemmet: MC63 poederstaal, damast design, 101 lagen
Lame : acier poudré MC63, design damas, 101 couches

Greep: traditioneel D-heft, berk en roestvrij staal
Manche : traditionnel en forme de D, bouleau + acier inoxydable

Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) EUR	EAN
SHOTOH	90 mm	G	1	34372-091	259,00	4 009839 275920
SHOTOH	130 mm	G	1	34372-131	299,00	4 009839 275951
SHOTOH	140 mm	G	1	34381-141	309,00	4 009839 408601
CHUTOH	160 mm	G	1	34372-161	329,00	4 009839 275982
GYUTOH	200 mm	G	1	34373-201	409,00	4 009839 276019
GYUTOH	240 mm	G	1	34373-241	429,00	4 009839 276040
SANTOKU	180 mm	G	1	34374-181	409,00	4 009839 276071
ROCKING SANTOKU	180 mm	G	1	34388-181	409,00	4 009839 408618
SUJIHIKI	240 mm	G	1	34378-241	409,00	4 009839 281853
NAKIRI	170 mm	G	1	34375-171	409,00	4 009839 408632

MIYABI 5000FCD

Een perfecte symbiose van elegant design, state-of-the-art technologie en een eeuwenoude kennis.

La symbiose parfaite entre un design élégant, un style fluide et une technologie de pointe.

MIYABI 5000FCD

Lemmet: FC61 staal, damast design, 49 lagen
Lame : acier FC61, design damas, 49 couches

Greep: zwart pakka hout en roestvrij staal
Manche : bois de pakka noir + acier inoxydable

Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) EUR	EAN
SHOTOH	90 mm	G	1	34680-091	144,00	4 009839 376863
SHOTOH	110 mm	G	1	34680-111	154,00	4 009839 376870
SHOTOH	130 mm	G	1	34680-131	164,00	4 009839 376887
GYUTOH	160 mm	G	1	34681-161	204,00	4 009839 376900
GYUTOH	200 mm	G	1	34681-201	229,00	4 009839 376917
GYUTOH	240 mm	G	1	34681-241	259,00	4 009839 376924
SANTOKU	180 mm	G	1	34684-181	229,00	4 009839 376931
SUJIHIKI	240 mm	G	1	34680-241	229,00	4 009839 376894
BROODMES COUTEAU À PAIN	240 mm	G	1	34686-241	229,00	4 009839 376948

MIYABI 6000MCT

Excellente functionaliteit en indrukwekkende ergonomie komen samen in dit aantrekkelijke en stijlvolle mes.

Ce couteau élégant combine à la fois une excellente fonctionnalité et une ergonomie impressionnante

MIYABI 6000MCT

Lemmet: MC63 poederstaal, Tsuchime hamerslagstructuur, 3 lagen
Lame : acier poudré MC63, Tsuchime finition martelée, 3 couches

Greep: cocobolo pakka hout en roestvrij staal
Manche : bois cocobola pakka + acier inoxydable

Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) EUR	EAN
SHOTOH	90 mm	G	1	34072-091	154,00	4 009839 307928
SHOTOH	130 mm	G	1	34072-131	174,00	4 009839 307959
GYUTOH	160 mm	G	1	34073-161	204,00	4 009839 307980
GYUTOH	200 mm	G	1	34073-201	239,00	4 009839 308017
GYUTOH	240 mm	G	1	34073-241	279,00	4 009839 308048
SANTOKU	180 mm	G	1	34074-181	239,00	4 009839 308079
SUJIHIKI	240 mm	G	1	34078-241	249,00	4 009839 308130

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.

MIYABI 7000D

Lemmet: CMV60 staal, damast design, 65 lagen
Lame : acier CMV60, design damas, 65 couches

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

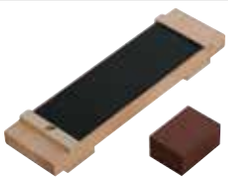
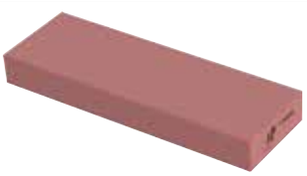
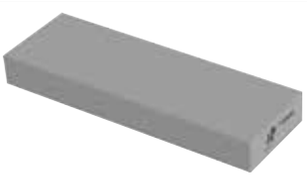
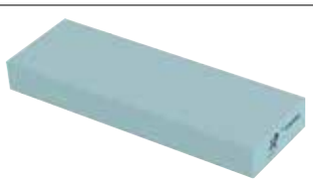
Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) EUR	EAN
KUDAMONO	90 mm	G	1	34541-091	124,00	4 009839 216718
SHOTOH	130 mm	G	1	34542-131	144,00	4 009839 216725
CHUTOH	160 mm	G	1	34542-161	164,00	4 009839 216732
GYUTOH	200 mm	G	1	34543-201	204,00	4 009839 216763
GYUTOH	240 mm	G	1	34543-241	249,00	4 009839 238970
SANTOKU	180 mm	G	1	34544-181	204,00	4 009839 216756

Toebehoren • Articles complémentaires

Messenblokken (leeg)
Blocs de couteaux (vide)

Artikel Article		Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) EUR	EAN
Messenblok, bamboe - magneet Bloc de couteaux, bambou - aimant		205 x 425 x 230 mm	G	1	34532-100	104,00	4 009839 275227

Slijpen
Aiguiser

Messenslijper met keramische rollers Aiguiseur avec disques en céramique		210 mm	G	1	34536-007	62,95	4 009839 303098
Basiskit* Kit de base*		290 x 80 x 45 mm	G	1	34536-000	72,95	4 009839 275104
Slijpsteen, #400* Pierre à aiguiser, #400*		210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-001	84,95	4 009839 275043
Slijpsteen, #1000* Pierre à aiguiser, #1000*		210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-002	104,00	4 009839 275050
Slijpsteen, #2000* Pierre à aiguiser, #2000*		210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-003	109,00	4 009839 275067
Slijpsteen, #3000* Pierre à aiguiser, #3000*		210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-004	159,00	4 009839 275074
Slijpsteen, #5000* Pierre à aiguiser, #5000*		210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-005	204,00	4 009839 275081
Slijpsteen, #10000* Pierre à aiguiser, #10000*		210 x 70 x 25 mm	G	1	34536-006	359,00	4 009839 275098

Uw verdeler in de Benelux
Votre distributeur au Benelux :

DEMEYERE COMMV. – Member of the ZWILLING Group
Atealaan 63 - B-2200 Herentals - België/Belgique
info@demeyere.be
www.demeyere.be - www.zwilling.com

Vind onze verkoopsvoorwaarden op terms.demeyere.be
Trouvez nos conditions de vente sur terms.demeyere.be

ZWILLING

4 009839 296604

No. 99000-420 – 09/2021 – 1.0 – © 2021 ZWILLING