



PRIJSLIJST / TARIF MIYABI  
2023-2024





## 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. Deze prijzen zijn geldig van 01/07/2023 tot en met 30/06/2024. Zet- en drukfouten voorbehouden.

Les prix mentionnés sont des prix de vente recommandés en euros, TVA incluse. Ces prix sont valables du 01/07/2023 au 30/06/2024 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	339,00	4 009839 394959
 GYUTOH	200 mm	G	1	34401-201	449,00	4 009839 394973
 GYUTOH	240 mm	G	1	34401-241	479,00	4 009839 395161
 SANTOKU	180 mm	G	1	34404-181	449,00	4 009839 395284
 SUJIIHIKI	240 mm	G	1	34400-241	449,00	4 009839 395000
 BROODMES / COUTEAU À PAIN	240 mm	G	1	34406-241	449,00	4 009839 395314



## 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	269,00	 4 009839 275920
 SHOTOH	130 mm	G	1	34372-131	309,00	 4 009839 275951
 SHOTOH	140 mm	G	1	34381-141	319,00	 4 009839 408601
 CHUTOH	160 mm	G	1	34372-161	339,00	 4 009839 275982
 GYUTOH	200 mm	G	1	34373-201	429,00	 4 009839 276019
 GYUTOH	240 mm	G	1	34373-241	459,00	 4 009839 276040
 SANTOKU	180 mm	G	1	34374-181	429,00	 4 009839 276071
 ROCKING SANTOKU	180 mm	G	1	34388-181	429,00	 4 009839 408618
 SUJHIKI	240 mm	G	1	34378-241	429,00	 4 009839 281853
 NAKIRI	170 mm	G	1	34375-171	429,00	 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	149,00	 4 009839 376863
SHOTOH 	110 mm	G	1	34680-111	159,00	 4 009839 376870
SHOTOH 	130 mm	G	1	34680-131	169,00	 4 009839 376887
GYUTOH 	160 mm	G	1	34681-161	219,00	 4 009839 376900
GYUTOH 	200 mm	G	1	34681-201	249,00	 4 009839 376917
GYUTOH 	240 mm	G	1	34681-241	279,00	 4 009839 376924
SANTOKU 	180 mm	G	1	34684-181	249,00	 4 009839 376931
SUJIHIKI 	240 mm	G	1	34680-241	249,00	 4 009839 376894
BROODMES COUTEAU À PAIN 	240 mm	G	1	34686-241	249,00	 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	169,00	4 009839 307928
 SHOTOH	130 mm	G	1	34072-131	199,00	4 009839 307959
 GYUTOH	160 mm	G	1	34073-161	229,00	4 009839 307980
 GYUTOH	200 mm	G	1	34073-201	279,00	4 009839 308017
 GYUTOH	240 mm	G	1	34073-241	319,00	4 009839 308048
 SANTOKU	180 mm	G	1	34074-181	279,00	4 009839 308079
 SUJHIKI	240 mm	G	1	34078-241	289,00	4 009839 308130
 BROODMES / COUTEAU À PAIN	230 mm	G	1	34076-231	279,00	4 009839 308109



# 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



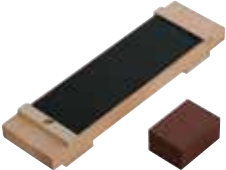





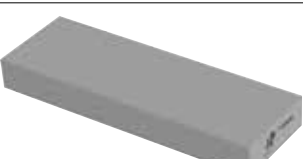

Artikel Article	Afmeting ca. Taille approx.	*	Besteleenheid Unité de com.	Artikelnr. Référence	Prijs (A.V.P.) Prix (PP TTC) EUR	EAN
 KUDAMONO	90 mm	G	1	34541-091	129,00	 4 009839 216718
 SHOTOH	130 mm	G	1	34542-131	149,00	 4 009839 216725
 CHUTOH	160 mm	G	1	34542-161	169,00	 4 009839 216732
 GYUTOH	200 mm	G	1	34543-201	219,00	 4 009839 216763
 GYUTOH	240 mm	G	1	34543-241	269,00	 4 009839 238970
 SANTOKU	180 mm	G	1	34544-181	219,00	 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	6	1	34532-100	109,00	

### Slijpen Aiguiser

Messenslijper met keramische rollers Aiguiser avec disques en céramique		210 mm	6	1	34536-007	66,95	
Basiskit* Kit de base*		290 x 80 x 45 mm	6	1	34536-000	76,95	
Slijpsteen, #400* Pierre à aiguiser, #400*		210 x 70 x 25 mm	6	1	34536-001	89,95	
Slijpsteen, #1000* Pierre à aiguiser, #1000*		210 x 70 x 25 mm	6	1	34536-002	109,00	
Slijpsteen, #5000* Pierre à aiguiser, #5000*		210 x 70 x 25 mm	6	1	34536-005	219,00	

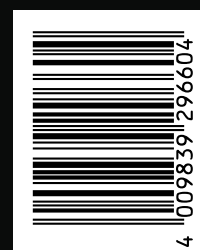


**Uw verdeler in de Benelux**  
**Votre distributeur au Benelux :**

---

**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 verkoopvoorwaarden op [terms.demeyere.be](https://terms.demeyere.be)  
Trouvez nos conditions de vente sur [terms.demeyere.be](https://terms.demeyere.be)