Purity, beauty, elegance: these virtues are highly prized in Japanese culture – and are also characteristic of the MIYABI range of knives from ZWILLING J.A. HENCKELS.

MIYABI knives embody the beauty of sharpness. In this they follow in the tradition of the best Japanese swords, made by the legendary masters of the swordsmith's art. Not only were these swords unbelievably sharp, they were also extremely beautiful.

This is why all MIYABI knives from ZWILLING J.A. HENCKELS are manufactured in the city of Seki in Japan. Seki has been the centre of the Japanese sword and knife industry since the 14th century. The MIYABI production process combines German engineering with the finest Japanese craftsmanship. The result is an authentic Japanese knife that sets new quality standards – as the MIYABI 5000MCD series once more demonstrates.

Ihr Fachhändler · Your retailer

4 009839 290725

www.miyabi.eu

No. 99901-947 · 01/2011-3.0 · © 2011 ZWILLING J.A. HENCKELS AG

MIYABI. The Beauty of Sharpness
雅. 美しき切れ味

## MIYABI. The Beauty of Sharpness

Reinheit, Anmut, Eleganz: Diese Tugenden werden in der japanischen Kultur hoch geschätzt – und sie zeigen sich auch in den MIYABI Messern von ZWILLING.

MIYABI Messer verkörpern die Schönheit der Schärfe. Damit stehen sie in der Tradition der besten japanischen Schwerter, die einst von den legendären Meistern der Schwertschmiedekunst gefertigt wurden. Jene Schwerter waren nicht nur unglaublich scharf, sondern bestachen auch durch ihre Schönheit.

Deshalb werden sämtliche MIYABI Messer von ZWILLING in der japanischen Stadt Seki gefertigt. Seit dem 14. Jahrhundert liegt hier das Zentrum der japanischen Schwert- und Messerfertigung. In der MIYABI Produktion verbinden sich deutsche Ingenieurkunst und feinste japanische Handarbeit. Das Ergebnis sind authentisch japanische Messer, die neue Qualitätsmaßstäbe setzen – wie sich in der Serie MIYABI 5000MCD einmal mehr auf schönste Weise zeigt.

# MIYABI 5000MCD – Simply Stunning

Die Ästhetik spielt in der japanischen Küche seit jeher eine zentrale Rolle. Das Aussehen einer Speise, ihre Anordnung auf dem Teller: Das ist ebenso sehr Teil des Genusses, wie ihr Geschmack und ihr Duft es sind. In der Küche stellen japanische Köche entsprechend genauso hohe Ansprüche an die Ästhetik wie an die Funktionalität. Mit den Messern der Serie MIYABI 5000MCD haben ambitionierte Hobby- und Profiköche Präzisionswerkzeuge zur Hand, die in Funktion und Ergonomie perfekt und im Design absolut einzigartig sind.

Jedes einzelne Messer ist ein authentisches Meisterwerk. Den überaus harten Kern aus MicroCarbide Pulverstahl MC63 umgeben 100 Lagen aus zwei verschiedenen Stahlsorten von unterschiedlicher Härte. Eine besondere Klingenbehandlung verändert die Oberflächenstruktur jeder Lage und verleiht jeder Klinge ihr individuelles Flower-Damast-Muster.

Per Hand erhält jede Klinge den authentisch japanischen Honbazuke-Abzug. Auf rotierenden Steinen wird jede Klinge zweimal geschärft, bevor sie auf einem Lederrad poliert wird. Dieser Prozess verleiht dem Messer seine skalpellartige Schärfe, für die MIYABI berühmt ist.

Die bei jedem Messer einzigartige Katana-Schneide, ein sichtbares Zeichen meisterlichen Messerhandwerks, erinnert an die Klingen japanischer Schwerter. Durch die Hand des Schmiedes erhielten diese ihre individuelle „Hamon", die Härtelinie zwischen dem weniger harten Klingenkörper und der extrem harten Schneide.

Jeder Griff aus bester Masur-Birke ist ebenfalls ein Unikat: Im Wechselspiel der Linien und Streifen zeigen sich die Strukturen des Holzstückes, aus dem er gefertigt wurde. Die natürlich warme Holz-Optik bildet einen reizvollen Kontrast zur stählernen Klinge. Ein Mosaik-Pin und die dekorative Endkappe runden den edlen Look ab.

Since time immemorial, aesthetics have played a key role in Japanese cuisine. The look of a dish and the way it is presented on the plate are just as much a part of the pleasure as its taste and aroma. In the kitchen Japanese chefs are just as demanding where aesthetics are concerned as they over functionality. The MIYABI 5000MCD series of knives provides professionals and ambitious hobby chefs with a set of precision tools that combine perfect functionality and ergonomics with unique design.

Each individual knife is an authentic masterpiece. The extremely hard core of MicroCarbide MC63 powder steel is encased in 100 layers of steel of two different grades of hardness. A special blade treatment alters the surface structure of each layer, giving each blade its individual floral damask pattern.

Each blade is given its authentic Japanese Honbazuke honing by hand. Each blade is sharpened twice by hand on grindstones before being polished on a leather wheel. This process gives the knife the scalpel-like sharpness for which MIYABI is famous.

Each knife has a unique Katana cutting edge, a visible sign of master craftsmanship that is reminiscent of the blades of Japanese swords. Traditionally, these swords received their individual hamon, the line dividing the less hard blade body from the extremely hard cutting edge, by hand.

Each handle is made of top-quality Masur birch and is also unique. The structure of the wood out of which the handle has been crafted is revealed through the interplay of lines and stripes. The warmth of the natural wood contrasts attractively with the steel blade. A mosaic pin and decorative end cap provide the finishing touches to this sophisticated look.

Der „Mosaik-Pin".
The "mosaic pin".

Traditioneller „D-Griff" für ermüdungsfreies Arbeiten.
Traditional "D-handle" for tireless workings.

Messer mit beidseitig abgezogener Klinge.
Knife with symmetric blade.

34372-091, SHOTOH 90 mm

34372-131, SHOTOH 130 mm

34372-161, CHUTOH 160 mm

34374-181, SANTOKU 180 mm

34373-161, GYUTOH 160 mm

34373-201, GYUTOH 200 mm

34373-241, GYUTOH 240 mm

34378-241, SUJIHIKI 240 mm

## Das Material – The Material

MicroCarbide Pulverstahl MC63 ist ein überdurchschnittlich leistungsfähiger Stahl für Premium-Ansprüche. Der spezifische Klingenaufbau sowie das revolutionäre Härteverfahren sorgen für die außergewöhnliche Härte von ca. 63 HRC und höchste Schnitthaltigkeit der CRYODUR® Klingen.

- Klingenkern aus überaus hartem MicroCarbide Pulverstahl MC63, der in 100 Schichten Stahl eingebettet ist.
- CRYODUR® Klinge, gehärtet in einem speziell entwickelten Verfahren (inklusive Eishärtung bei –196 °C), das für die extrem hohe Härte sorgt.
- Beidseitig abgezogene Klinge mit einem ultrascharfen Honbazuke-Abzug.
- Dünne, stabile Klinge mit authentisch japanischem Klingenprofil: symmetrische Schneide, beidseitig im Gesamtwinkel von 19° geschliffen
- Griff aus Masur-Birke in traditioneller „D-Form" für ausgewogene Balance, optimale Kontrolle und ermüdungsfreies Schneiden.

Die Messer der Serie MIYABI 5000MCD vereinen Funktionalität und Ästhetik auf verblüffend harmonische Weise.

MicroCarbide MC63 powder steel is a high-grade steel for premium uses. The specific blade structure and revolutionary hardening process endow the CRYODUR® blades with exceptional hardness (approx. 63 HRC) and optimum sharpness retention.

- Blade core of extremely hard MicroCarbide MC63 powder steel embedded in 100 layers of steel.
- CRYODUR® blade, hardened using a specially developed process (including ice-hardening at –196°C) that guarantees extreme hardness.
- Symmetrical blade with ultra-sharp Honbazuke honing.
- Thin, stable blade with authentic Japanese blade profile: symmetrical cutting edge with 19° angle
- Traditional "D" handle of Masur birch for perfect balance, optimum control and tireless cutting.

The knives in the MIYABI 5000MCD series combine functionality with good looks in a supremely harmonious way.