

MIYABI 5000MCD 67 – Simply Fascinating

Bei den Messern der Serie 5000MCD 67 wird auf den ersten Blick deutlich, was Damast-Messer so faszinierend macht: Die herrliche Klingenmaserung wirkt wie ein zartes florales Muster – nicht von ungefähr trägt der bei dieser Serie aus 132 Lagen bestehende Damaszenerstahl die Bezeichnung „Flower Damast“. Die Kernlage ist aus hochwertigem MC66-Stahl. Dank des speziellen Härteverfahrens, das jede Klinge durchläuft, ist die Klingenhärte bei dieser Serie selbst unter Miyabi Messern herausragend: Sie beträgt ca. 66 HRC.

Optisch nicht minder reizvoll als die Klinge ist der mit einer edlen Endkappe versehene Griff in „D“-Form: Gefertigt aus einzigartigem „Black Ash“ Holz bietet er einen schönen Kontrast zu dem schimmernden Klingenstahl. Der Logo-Pin im Mosaik-Design dient als Blickfang.



MicroCarbide
Pulverstahl MC66

MicroCarbide
powder steel MC66



Messer mit beidseitig
abgezogener Klinge.

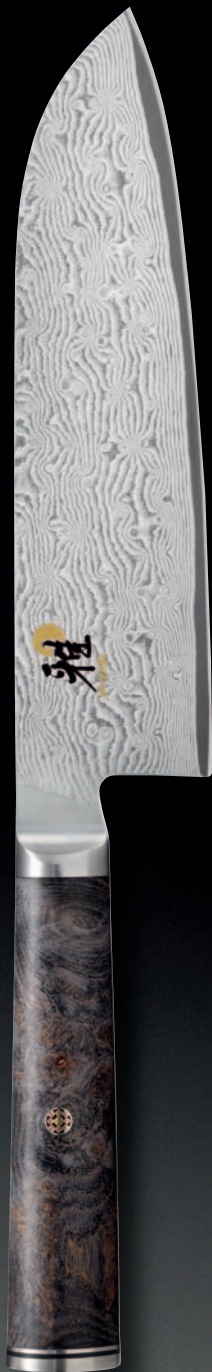
Knife with
symmetric blade.

5000MCD 67 knives demonstrate at first glance what makes Damask knives so unique. The magnificent graining on the blade has the appearance of a delicate floral pattern – it is not by chance that the Damask steel used in this series, consisting of 132 separate layers, is also known as “Flower Damask”. The core layer is made of high-grade MC66 steel. Thanks to the special hardening process that every blade undergoes, the blade hardness of this series even stands out among Miyabi knives: approx. 66 HRC.

The D-shaped handle featuring a sophisticated end cap is visually as attractive as the blade. Made of a unique “Black Ash” wood, it provides a striking contrast to the gleaming blade steel. The mosaic design of the logo pin is a further eye-catching feature.

Der traditionelle „D-Griff“ ermöglicht ermüdungsfreies Arbeiten bei allen Schneidtechniken.

The traditional “D-handle” allows tireless working using all cutting techniques.



Das Material

Die CRYODOR® Klinge – bestehend aus 132 Lagen Stahl, die eine Kernlage aus MC66-Pulverstahl umgeben – genügt in puncto Stabilität und Schnitthaligkeit höchsten Ansprüchen.

- Gehärtet in einem speziellen Verfahren (inklusive Eishärtung bei -196 °C), das für extreme Härte (ca. 66 HRC) sorgt
- Beidseitig abgezogene Klinge mit japanischen Klingenprofil und ultrascharfem Honbazuke-Abzug
- Griff aus einzigartigem „Black Ash“ Holz in traditioneller „D“-Form
- Optimale Griff-Klingen-Balance

The Material

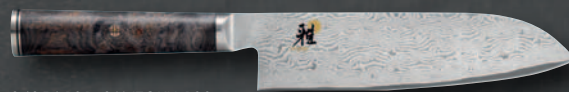
The CRYODOR® blade – consisting of 132 layers of steel surrounded by a core layer of MC66 powder steel – meets the most exacting requirements in terms of stability and cutting edge retention.

- Hardened in a special process (including ice-hardening at -196°C) to guarantee extreme hardness of approx. 66 HRC
- Symmetrically honed blade with Japanese blade profile and ultra-sharp Honbazuke honing
- Traditional D-shaped handle made of unique “Black Ash” wood
- Optimum handle-blade balance

MIYABI
5000MCD 67 – Simply Fascinating



34050-131, SHOTOH 130 mm



34054-181, SANTOKU 180 mm



34051-201, GYUTOH 200 mm



34056-241, BROTMESSER / BREAD KNIFE 240 mm



34051-241, GYUTOH 240 mm



34050-241, SUJHIKI 240 mm