



MIYABI 5000 FCD

La bellezza dell'affilatura giapponese

Made in Japan

Katana design

Durezza della lama

HRC 61 approx

Manico

Caratterizzato dalla tipica forma giapponese "D-Handle" che facilita tutte le tecniche di taglio. Realizzato in Black Pakka Wood, adotta terminale in acciaio e spaziatore terminale in acciaio e spaziatore rosso in perfetto stile giapponese.

Mosaic Pin

Rivetto in metallo realizzato con la tecnica del mosaico.

Tecnologia laser

Zwilling® utilizza la tecnologia laser di precisione per testare la qualità e l'angolo di taglio ottimale.



Lama in autentico stile Giapponese



Realizzata a Seki polo internazionale dell'industria della spada e del coltello giapponese dal 14° secolo. Il filo della lama, secondo la tradizione giapponese, ha un angolo particolarmente stretto e simmetrico.

Lama in acciaio Damasco San May inserto centrale FC61 fine carbide

La lama è costituita da un nucleo FC61 che consente eccellenti capacità di taglio incorporata in 48 strati di acciaio damasco che conferiscono alla stessa stabilità, resistenza e un design unico. L'acciaio Damasco è una lega formata da più strati a vista, anche di diversa composizione, che dona simmetria, elasticità. Affilatura Honbazuke su entrambi i lati.

Friodur®

Tempra criogenica, rende la lama estremamente dura e resistente.



Affilatura giapponese Honbazuke

Ha origini dalla produzione dei coltelli di tradizione giapponese. Ogni lama è affilata a mano in tre specifici passaggi. La lama è inizialmente lavorata utilizzando una speciale mola a rotazione verticale, seguita da una fine affilatura usando una mola a rotazione orizzontale.



10


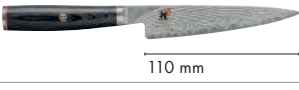
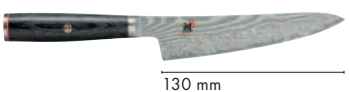
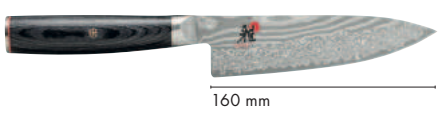
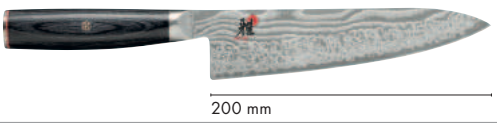
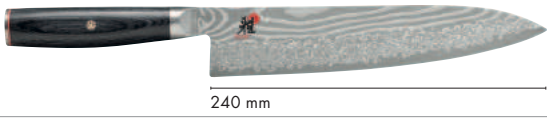
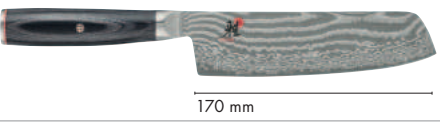
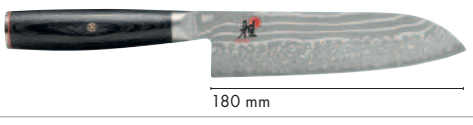
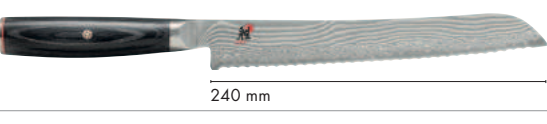
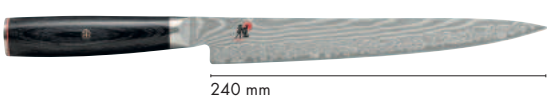
BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE UN COLTELLO MIYABI



- 1 COMPETENZA:**
MIYABI È UN NOTO MARCHIO DI COLTELLI DI PRIMISSIMA QUALITÀ, PRODOTTO DA ZWILLING® IN GIAPPONE.
- 2 TRADIZIONE:**
COMBINAZIONE TRA LA TECNOLOGIA TEDESCA E L'ARTIGIANATO GIAPPONESE.
- 3 DESIGN:**
PROGETTATI IN COLLABORAZIONE CON GLI CHEF TELEVISIVI MICHIBA E MORIMOTO.
- 4 AFFILATURA:**
LAME SOTTILI IN AUTENTICO PROFILO GIAPPONESE PER UN'ECCEZIONALE AFFILATURA.
- 5 MATERIALE:**
FABBRICATI IN ACCIAIO DI ALTISSIMA QUALITÀ CON IMPUGNATURA IN MATERIALE PREGIATO.
- 6 TECNOLOGIA:**
LAME TEMPRATE CON SPECIFICO TRATTAMENTO DI RAFFREDDAMENTO CRIOGENICO FRIODUR® A -73° C.
- 7 L'ARTE DELL'INGEGNERIA:**
LAME AFFILATE CON PRECISIONE, UTILIZZANDO MACCHINARI APPOSITAMENTE PROGETTATI DA ZWILLING®.
- 8 PRECISIONE:**
LAMA LAVORATA A MANO CON AFFILATURA HONBAZUKE, ANGOLO VARIABILE TRA I 19° E I 24° (9,5° - 12° PER LATO).
- 9 LAVORAZIONE:**
SOLIDITÀ, DESIGN SENZA TEMPO, PERFETTA FINITURA E IMPUGNATURA.
- 10 GAMMA DI PRODOTTI:**
GAMMA COMPLETA, INCLUDE FORME INDISPENSABILI E ACCESSORI DI ALTA QUALITÀ.

MIYABI 5000 FCD



	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
	Shotoh / Spelucchino	90	1006984	34680-091	1	4009839376863	144,00 €
	Shotoh / Spelucchino	110	1006985	34680-111	1	4009839376870	154,00 €
	Shotoh / Coltello Chef Compact	130	1006986	34680-131	1	4009839376887	164,00 €
	Gyutoh / Coltello da cuoco	160	1006988	34681-161	1	4009839376900	204,00 €
	Gyutoh / Coltello da cuoco	200	1006989	34681-201	1	4009839376917	229,00 €
	Gyutoh / Coltello da cuoco	240	1006990	34681-241	1	4009839376924	259,00 €
	Nakiri	170	1006992	34685-171	1	4009839408625	229,00 €
	Santoku	180	1006991	34684-181	1	4009839376931	229,00 €
	Coltello da pane	240	1006993	34686-241	1	4009839376948	229,00 €
	Sujihiki / Coltello per affettare / Sashimi	240	1006987	34680-241	1	4009839376894	229,00 €

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante