



Messer	MIYABI 5000MCD	2
Knives	MIYABI 6000MCT	6
Couteaux	MIYABI 7000D	10
Cuchillos	MIYABI 5000DP	12
Coltelli	MIYABI 600D	16
Messen	MIYABI 600Pro	20
Knive	MIYABI 600S	22
Facas	Zubehör · Accessories · Articles complémentaires · Accessorios	25
	Accessori · Toebehoren · Knivtilbehør · Acessórios	

* G = Geschenkverpackung / gift box / boîte cadeaux / caja regalo / confezione regalo / geschenken doos / gaveæske / embalagem para presente

Satz- und Druckfehler vorbehalten! / Typographical and printing errors reserved! / Sous réserve des coquilles et des erreurs d'impression! / Salvo error de redacción ode impresión!
 Salvo errori di stampa e di traduzione! / Zet- en drukfouten voorbehouden! / Der tages forbehold for typografiske- og tryk fejl! / Sujeito a erros de redação e impressão!



MIYABI 5000MCD



Klingen, MicroCarbide Pulverstahl MC63, Damast-Design, 101 Lagen
 Blades, MicroCarbide powder steel MC63, damask design, 101 layers
 Lames, aggloméré d'acier aux microcarbures MC63, design damas, 101
 couches Hojas, acero en polvo Micro Carburo MC63, diseño adamascado, 101
 capas Lame, polvere di acciaio MicroCarbide MC63, design damascato, 101
 strati Lemmet, Micro Carbide poederstaal MC63, damast design, 101 lagen
 Klinger, MikroCarbid pulverstål MC63, damask-design, 101 lag
 Lâmina, aço em pó MicroCarbide MC63, design de damasco, 101 camadas

Griff: traditioneller D-Griff, Masur-Birke + Edelstahl
 Handles: traditional D-handle, Masur birchwood + stainless steel
 Manche: traditionnel en forme de D, bouleau + acier inoxydable
 Mango: tradicional en D, abedul + acero inoxidable
 Manico: tradizionale, a forma di D, betulla + acciaio inossidabile
 Greep: traditioneel D-heft, berken roestvrij staal
 Håndtag: traditionelt D-greb, birk og rustfrit stål
 Cabo: "D" tradicional, videeiro + Aço inox

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
SHOTOH 	31/2" 90mm	G	1	34372-091		
SHOTOH 	5" 130 mm	G	1	34372-131		
CHUTOH 	6" 160 mm	G	1	34372-161		
GYUTOH 	8" 200 mm	G	1	34373-201		
GYUTOH 	9" 240 mm	G	1	34373-241		
SANTOKU 	7" 180 mm	G	1	34374-181		
BREAD KNIFE 	9" 230 mm	G	1	34376-231		

MIYABI 5000MCD



Klingen, MicroCarbide Pulverstahl MC63, Damast-Design, 101 Lagen
 Blades, MicroCarbide powder steel MC63, damask design, 101 layers
 Lames, aggloméré d'acier aux microcarbures MC63, design damas, 101
 couches Hojas, acero en polvo Micro Carburo MC63, diseño adamascado, 101
 capas Lame, polvere di acciaio MicroCarbide MC63, design damascato, 101
 strati Lemmet, Micro Carbide poederstaal MC63, damast design, 101 lagen
 Klinger, MikroCarbid pulverstål MC63, damask-design, 101 lag
 Lâmina, aço em pó MicroCarbide MC63, design de damasco, 101 camadas

Griff: traditioneller D-Griff, Masur-Birke + Edelstahl
 Handles: traditional D-handle, Masur birchwood + stainless steel
 Manche: traditionnel en forme de D, bouleau + acier inoxydable
 Mango: tradicional en D, abedul + acero inoxidable
 Manico: tradizionale, a forma di D, betulla + acciaio inossidabile
 Greep: traditioneel D-heft, berken roestvrij staal
 Håndtag: traditionelt D-greb, birk og rustfrit stål
 Cabo: "D" tradicional, videiro + Aço inox

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
SUJIHIKI	9" 240 mm	G	1	34378-241		





MIYABI 6000MCT



Klingen, MicroCarbide Pulverstahl MC63, Tsuchime, 3 Lagen
 Blades, MicroCarbide powder steel MC63, Tsuchime, 3 layers
 Lames, aggloméré d'acier aux microcarbures MC63, Tsuchime, 3 couches
 Hojas, acero en polvo Micro Carburo MC63, Tsuchime, 3 capas
 Lame, polvere di acciaio MicroCarbide MC63, Tsuchime, 3 strati
 Lemmet, Micro Carbide poederstaal MC63, Tsuchime, 3 lagen
 Klinger, MikroCarbid pulverstål MC63, Tsuchime, 3 lag
 Lâmina, aço em pó MicroCarbide MC63, Tsuchime, 3 camadas

Griff: ergonomisch, Cocobolo Pakka Wood + Edelstahl
 Handles: ergonomic, cocobolo pakka wood + stainless steel
 Manche: ergonomique, bois en cocobolo pakka + acier inoxydable
 Mango: ergonómico, madera de cocobolo pakka + acero inoxidable
 Manico: ergonomico, legno cocobolo pakka + acciaio inossidabile
 Greep: ergonomisch, cocobolo pakka hout + roestvrij staal
 Håndtag: ergonomisk, cocobolo pakkatræ og rustfrit stål
 Cabo: ergonômico, madeira cocobolo pakka + Aço inox

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
SHOTOH 	31/2" 90mm	G	1	34072-091		
SHOTOH 	5" 130 mm	G	1	34072-131		
GYUTOH 	6" 160 mm	G	1	34073-161		
GYUTOH 	8" 200 mm	G	1	34073-201		
GYUTOH 	9" 240 mm	G	1	34073-241		
SANTOKU 	5 1/2" 140 mm	G	1	34074-141		
SANTOKU 	7" 180 mm	G	1	34074-181		

MIYABI 6000MCT



Klingen, MicroCarbide Pulverstahl MC63, Tsuchime, 3 Lagen
 Blades, MicroCarbide powder steel MC63, Tsuchime, 3 layers
 Lames, aggloméré d'acier aux microcarbures MC63, Tsuchime, 3 couches
 Hojas, acero en polvo Micro Carburo MC63, Tsuchime, 3 capas
 Lame, polvere di acciaio MicroCarbide MC63, Tsuchime, 3 strati
 Lemmet, Micro Carbide poederstaal MC63, Tsuchime, 3 lagen
 Klinger, MikroCarbid pulverstål MC63, Tsuchime, 3 lag
 Lâmina, aço em pó MicroCarbide MC63, Tsuchime, 3 camadas

Griff: ergonomisch, Cocobolo Pakka Wood + Edelstahl
 Handles: ergonomic, cocobolo pakka wood + stainless steel
 Manche: ergonomique, bois en cocobolo pakka + acier inoxydable
 Mango: ergonómico, madera de cocobolo pakka + acero inoxidable
 Manico: ergonomico, legno cocobolo pakka + acciaio inossidabile
 Greep: ergonomisch, cocobolo pakka hout + roestvrij staal
 Håndtag: ergonomisk, cocobolo pakkatræ og rustfrit stål
 Cabo: ergonômico, madeira cocobolo pakka + Aço inox

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
SANTOKU 	7" 180 mm	G	1	34088-181		
BREAD KNIFE 	9" 230 mm	G	1	34076-231		
SUJIIHIKI 	9" 240 mm	G	1	34078-241		
STEAK SET 4 x 34079-140 	5 1/2" 140 mm	G	1	34079-000		



MIYABI 7000D



Klingen, CMV60 Stahl, Damast-Design, 65 Lagen
 Blades, steel CMV60, damask design, 65 layers
 Lames, acier CMV60, design damas, 65 couches
 Hojas, acero CMV60, diseño adamascado, 65 capas
 Lame, acciaio CMV60, design damascato, 65 strati
 Lemmet, CMV60 staal, damast design, 65 lagen
 Klinger, stål CMV60, damask-design, 65 lag
 Lâmina, aço CMV60, design de damasco, 65
 camadas

Griff: traditioneller D-Griff, Micarta + Edelstahl
 Handles: traditional D-handle, Micarta + stainless steel
 Manche: traditionnel en forme de D, Micarta + acier inoxydable
 Mango: tradicional en D, Micarta + acero inoxidable
 Manico: tradizionale, a forma di D, Micarta + acciaio inossidabile
 Greep: traditioneel D-heft, Micarta en roestvrij staal
 Håndtag: traditionelt D-greb, Micarta og rustfrit stål
 Cabo: "D" tradicional, Micarta + Aço inox

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
KUDAMONO 	31/2" 90mm	G	1	34541-091		
SHOTOH 	5" 130 mm	G	1	34542-131		
CHUTOH 	6" 160 mm	G	1	34542-161		
GYUTOH 	8" 200 mm	G	1	34543-201		
GYUTOH 	9" 240 mm	G	1	34543-241		
SANTOKU 	7" 180 mm	G	1	34544-181		



MIYABI 5000DP



Klingen, CMV60 Stahl, Damast-Design, 65 Lagen
Blades, steel CMV60, damask design, 65 layers
Lames, acier CMV60, design damas, 65 couches
Hojas, acero CMV60, diseño adamascado, 65 capas
Lame, acciaio CMV60, design damascato, 65 strati
Lemmet, CMV60 staal, damast design, 65 lagen
Klinger, stål CMV60, damask-design, 65 lag
Lâmina, aço CMV60, design de damasco, 65
camadas

Griff: traditioneller D-Griff, Micarta + Edelstahl
Handles: traditional D-handle, Micarta + stainless steel
Manche: traditionnel en forme de D, Micarta + acier inoxydable
Mango: tradicional en D, Micarta + acero inoxidable
Manico: tradizionale, a forma di D, Micarta + acciaio inossidabile
Greep: traditioneel D-heft, Micarta en roestvrij staal
Håndtag: traditionelt D-greb, Micarta og rustfrit stål
Cabo: "D" tradicional, Micarta + Aço inox

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
KUDAMONO 	31/2" 90mm	G	1	34181-091		
SHOTOH 	31/2" 90mm	G	1	34182-091		
SHOTOH 	5" 130 mm	G	1	34182-131		
SHOTOH 	5 1/2" 140 mm	G	1	34180-141		
CHUTOH 	6" 160 mm	G	1	34182-161		
GYUTOH 	8" 200 mm	G	1	34183-201		
GYUTOH 	9" 240 mm	G	1	34183-241		

MIYABI 5000DP



Klingen, CMV60 Stahl, Damast-Design, 65 Lagen
 Blades, steel CMV60, damask design, 65 layers
 Lames, acier CMV60, design damas, 65 couches
 Hojas, acero CMV60, diseño adamascado, 65 capas
 Lame, acciaio CMV60, design damascato, 65 strati
 Lemmet, CMV60 staal, damast design, 65 lagen
 Klinger, stål CMV60, damask-design, 65 lag
 Lâmina, aço CMV60, design de damasco, 65
 camadas

Griff: traditioneller D-Griff, Micarta + Edelstahl
 Handles: traditional D-handle, Micarta + stainless steel
 Manche: traditionnel en forme de D, Micarta + acier inoxydable
 Mango: tradicional en D, Micarta + acero inoxidable
 Manico: tradizionale, a forma di D, Micarta + acciaio inossidabile
 Greep: traditioneel D-heft, Micarta en roestvrij staal
 Håndtag: traditionelt D-greb, Micarta og rustfrit stål
 Cabo: "D" tradicional, Micarta + Aço inox

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
BREAD KNIFE 	9" 230 mm	G	1	34186-231		
SUJIIHIKI 	9" 240 mm	G	1	34188-241		
SANTOKU 	6" 150 mm	G	1	34194-151		
SANTOKU 	7" 180 mm	G	1	34194-181		
SANTOKU 	7" 180 mm	G	1	34198-181		



MIYABI 600D



Klingen, CMV60 Stahl, Damast-Design, 65 Lagen
Blades, steel CMV60, damask design, 65 layers
Lames, acier CMV60, design damas, 65 couches
Hojas, acero CMV60, diseño adamascado, 65 capas
Lame, acciaio CMV60, design damascato, 65 strati
Lemmet, CMV60 staal, damast design, 65 lagen
Klinger, stål CMV60, damask-design, 65 lag
Lâmina, aço CMV60, design de damasco, 65
camadas

Griff: genietet, Vollerl, Kunststoff-Schalen, schwarz
Handles: riveted, full tang, synthetic scales, black
Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir
Mango: remachado, espiga entera, cachas sintéticas, negro
Manico: rivettato, codolo a tutta lunghezza, sintetico, nero
Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
Håndtag: Stål med nitter / Skaller i kunststof, sort
Cabo: rebitado, espigão inteiro, talas de material sintético, preto

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
KUDAMONO 	31/2" 90mm	G	1	34451-091		
SHOTOH 	31/2" 90mm	G	1	34452-091		
SHOTOH 	41/2" 120 mm	G	1	34452-121		
SHOTOH 	51/2" 140 mm	G	1	34450-141		
SHOTOH 	6" 150 mm	G	1	34452-151		
CHUTOH 	6" 160 mm	G	1	34452-161		
GYUTOH 	8" 210 mm	G	1	34453-211		

MIYABI 600D



Klingen, CMV60 Stahl, Damast-Design, 65 Lagen
 Blades, steel CMV60, damask design, 65 layers
 Lames, acier CMV60, design damas, 65 couches
 Hojas, acero CMV60, diseño adamascado, 65 capas
 Lame, acciaio CMV60, design damascato, 65 strati
 Lemmet, CMV60 staal, damast design, 65 lagen
 Klinger, stål CMV60, damask-design, 65 lag
 Lâmina, aço CMV60, design de damasco, 65
 camadas

Griff: genietet, Vollerl, Kunststoff-Schalen, schwarz
 Handles: riveted, full tang, synthetic scales, black
 Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir
 Mango: remachado, espiga entera, cachas sintéticas, negro
 Manico: rivettato, codolo a tutta lunghezza, sintetico, nero
 Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
 Håndtag: Stål med nitter / Skaller i kunststof, sort
 Cabo: rebitado, espigão inteiro, talas de material sintético, preto

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
GYUTOH 	10 1/2" 270 mm	G	1	34453-271		
SANTOKU 	7" 180 mm	G	1	34454-181		
SANTOKU 	7" 180 mm	G	1	34458-181		
SUJIIHIKI 	9" 240 mm	G	1	34458-241		
BREAD KNIFE 	9" 230 mm	G	1	34456-231		

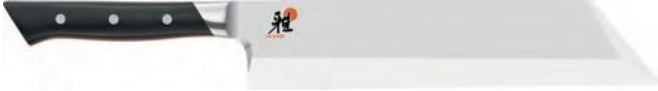


MIYABI 600Pro



Klingen, CMV60 Stahl, einseitig abgezogen
Blades, steel CMV60, asymmetric blade
Lames, acier CMV60, lame asymétrique
Hojas, acero CMV60, biselado a un lado
Lame, Cacciaio CMV60, asimmetriche
Lemmet, CMV60 staal, enkelzijdig
geslepen Klinger, stål CMV60,
asymmetrisk klinge Lâmina, aço CMV60,
afiação unilateral

Griff: genietet, Vollerl, Kunststoff-Schalen, schwarz
Handles: riveted, full tang, synthetic scales, black
Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir
Mango: remachado, espiga entera, cachas sintéticas, negro
Manico: rivettato, codolo a tutta lunghezza, sintetico, nero
Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
Håndtag: Stål med nitter / Skaller i kunststof, sort
Cabo: rebitado, espigão inteiro, talas de material sintético, preto

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
KODEBA 	4" 100 mm	G	1	34395-101		
DEBA 	6 1/2" 170 mm	G	1	34395-171		
KIRITSUKE 	9" 240 mm	G	1	34398-241		
SAKIMARU TAKOBIKI 	10 1/2" 270 mm	G	1	34399-271		
YANAGIBA 	10 1/2" 270 mm	G	1	34397-271		



MIYABI 600S



Klingen, rostfreier Spezialstahl
Blades, stainless special steel
Lames, acier inoxydable spécial
Hojas, acero inoxidable especial
Lame, acciaio inossidabile
speciale Lemmet, roestvrij,
speciaal staal Klinger, rustfrit
specialstål Lâmina, aço especial
inoxidável

Griff: genietet, Vollerl, Kunststoff-Schalen, schwarz
Handles: riveted, full tang, synthetic scales, black
Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir
Mango: remachado, espiga entera, cachas sintéticas, negro
Manico: rivettato, codolo a tutta lunghezza, sintetico, nero
Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
Håndtag: Stål med nitter / Skaller i kunststof, sort
Cabo: rebitado, espigão inteiro, talas de material sintético, preto

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
KUDAMONO 	31/2" 90mm	G	1	34471-091		
SHOTOH 	41/2" 120 mm	G	1	34472-121		
SHOTOH 	51/2" 140 mm	G	1	34470-141		
SHOTOH 	6" 150 mm	G	1	34472-151		
GYUTOH 	8" 210 mm	G	1	34473-211		
GYUTOH 	9" 240 mm	G	1	34473-241		
GYUTOH 	10 1/2" 270 mm	G	1	34473-271		

MIYABI 600S

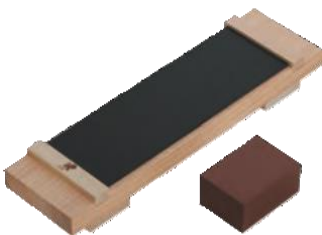


Klingen, rostfreier Spezialstahl
Blades, stainless special steel
Lames, acier inoxydable spécial
Hojas, acero inoxidable especial
Lame, acciaio inossidabile
speciale Lemmet, roestvrij,
speciaal staal Klinger, rustfrit
specialstål Lâmina, aço especial
inoxidável

Griff: genietet, Vollerl, Kunststoff-Schalen, schwarz
Handles: riveted, full tang, synthetic scales, black
Manche: rivets, pleine soie, coques en synthétique, noir
Mango: remachado, espiga entera, cachas sintéticas, negro
Manico: rivettato, codolo a tutta lunghezza, sintetico, nero
Greep: met rivetten, volledige angel, kunststof, zwart
Håndtag: Stål med nitter / Skaller i kunststof, sort
Cabo: rebitado, espigão inteiro, talas de material sintético, preto

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
SANTOKU 	7" 180 mm	G	1	34474-181		
SANTOKU 	7" 180 mm	G	1	34468-181		
BREAD KNIFE 	9" 240 mm	G	1	34476-241		
SUJIHIKI 	10 1/2" 270 mm	G	1	34478-271		
SUJIHIKI 	9" 240 mm	G	1	34478-241		

Schärfen
 Sharpen
 Aiguiser
 Afilar
 Affilare
 Slijpen
 Sliben
 Afiação

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
Messerschärfer, Keramikrollen Knife sharpener, ceramic discs Aiguiseur avec disques en céramique Afilador de cuchillos, discos cerámicos Affilatoi con rotelle in ceramica Messenslijper met keramische rollers Knivsliber, keramiske hjul Afiador de facas, rolos de cerâmica	 8 1/4" 210 mm	G	1	34536-007		
Basis Kit Basic kit Kit de base Kit básico Basic kit Basis Kit Basis Kit Basis Kit	 290x80x45 mm	G	1	34536-000		
Wetzstein, #400 Sharpening Stone, #400 Pierre à aiguiser, #400 Piedra de afilar, #400 Pietra per affilare, #400 Slijpsteen, #400 Slibesten, #400 Pedra de afiação, #400	 210x70x25 mm	G	1	34536-001		
Wetzstein, #1000 Sharpening Stone, #1000 Pierre à aiguiser, #1000 Piedra de afilar, #1000 Pietra per affilare, #1000 Slijpsteen, #1000 Slibesten, #1000 Pedra de afiação, #1000	 210x70x25 mm	G	1	34536-002		
Wetzstein, #5000 Sharpening Stone, #5000 Pierre à aiguiser, #5000 Piedra de afilar, #5000 Pietra per affilare, #5000 Slijpsteen, #5000 Slibesten, #5000 Pedra de afiação, #5000	 210x70x25 mm	G	1	34536-005		

Zubehör · Accessories · Articles complémentaires · Accesorios
Accessori · Toebehoren · Knivtilbehør · Acessórios



Schneidbretter
Cutting boards
Planches à découper
Tablas de cortar
Taglieri
Snijplanken
Skærebrætter
Tábuas

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
Schneidbrett, Hinoki, mittel Cutting board, Hinoki, medium Planche à découper, Hinoki, moyen Tabla de cortar, Hinoki, medio Tagliere in Hinoki, medio Snijplank, Hinoki, middelgroot Skærebræt, Hinoki, mellem Tábua, Hinoki, médio	 350x200x 30mm	G	1	34535-200		
Schneidbrett, Hinoki, groß Cutting board, Hinoki, large Planche à découper, Hinoki, grand Tabla de cortar, Hinoki, grande Tagliere in Hinoki, grande Snijplank, Hinoki, groot Skærebræt, Hinoki, stor Tábua, Hinoki, grande	 400x250x 30mm	G	1	34535-300		
Schneidbrett, Hinoki, extra groß Cutting board, Hinoki, extra large Planche à découper, Hinoki, extra grand Tabla de cortar, Hinoki, especial grande Tagliere in Hinoki, extra grande Snijplank, Hinoki, extra groot Skærebræt, Hinoki, extra stor Tábua, Hinoki, extra grande	 450x270x 30mm	G	1	34535-400		

Zubehör · Accessories · Articles complémentaires · Accesorios Accessori · Toebehoren · Knivtilbehør · Acessórios



Messerblöcke (leer)
 Knife blocks (empty)
 Blocs de couteaux (vide)
 Bloques de cuchillos (vacíos)
 Ceppi per coltelli (vuoti)
 Messenblokken (leeg)
 Kniv blokke (tom)
 Blocos para facas, vazio

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel Artikel Artigo	Größe circa Size approx. Taille approx. Medida aprox. Dimensiona ca. Afmeting ca. Størrelse ca. Tam. aprox.	*	Bestelleinheit Order quantity Unité de com. Unidad pedido Unità ordine Besteleenheid Ordre antal Quant. pedido	Bestell-Nummer Order number Référence Cód. artículo Cod. articolo Artikelnr. Artikelnr. Código de pedido		
Messerblock, Bambus Knife block, bamboo Bloc de couteaux, bambou Bloque de cuchillos, bambú Ceppo di coltelli, bambù Messenblok, bamboe Knivblok, bambus Bloco para facas, bambu	 205x425x 230 mm	G	1	34532-100		
MAGNET						
Messerblock, Bambus Knife block, bamboo Bloc de couteaux, bambou Bloque cuchillos, bambú Ceppo di coltelli, bambù Messenblok, bamboe Knivblok, bambus Bloco para facas, bambu	 80x205x 195 mm	G	1	34530-100		

Vielzweckscheren, rostfrei
 Multi-purpose shears, stainless
 Ciseaux à multiples usages, acier inoxydable
 Tijeras multiusos, inoxidable
 Forbici multifunzionali inossidabili
 Multifunctionele scharen, roestvrij staal
 Multisaks, rustfrit stål
 Tesouras uso geral, inoxidável

Vielzweckschere, schwarz Multi-purpose shears, black Ciseaux à multiples usages, noir Tijeras multiusos, negro Forbici multifunzionali, nere Multifunctionele schaar, zwart Multisaks, sort Tesoura uso geral, preta	 8 1/2" 220 mm	G	1	41477-004		
---	---	---	---	-----------	--	--

Index

Index
Index
Index
Índice
Indice
Index

Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel	Seite Page Page Página Pagina	Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel	Seite Page Page Página Pagina	Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel	Seite Page Page Página Pagina	Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel	Seite Page Page Página Pagina	Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel	Seite Page Page Página Pagina	Artikel Item Article Artículo Articolo Artikel	Seite Page Page Página Pagina
34072-091	7	34451-091	17	34543-241	11						
34072-131	7	34452-091	17	34544-181	11						
34073-161	7	34452-121	17	41477-004	27						
34073-201	7	34452-151	17								
34073-241	7	34452-161	17								
34074-141	7	34453-211	17								
34074-181	7	34453-271	18								
34076-231	8	34454-181	18								
34078-241	8	34456-231	18								
34079-000	8	34458-181	18								
34088-181	8	34458-241	18								
34180-141	13	34468-181	24								
34181-091	13	34470-141	23								
34182-091	13	34471-091	23								
34182-131	13	34472-121	23								
34182-161	13	34472-151	23								
34183-201	13	34473-211	23								
34183-241	13	34473-241	23								
34186-231	14	34473-271	23								
34188-241	14	34474-181	24								
34194-151	14	34476-241	24								
34194-181	14	34478-241	24								
34198-181	14	34478-271	24								
34372-091	3	34530-100	27								
34372-131	3	34532-100	27								
34372-161	3	34535-200	26								
34373-201	3	34535-300	26								
34373-241	3	34535-400	26								
34374-181	3	34536-000	25								
34376-231	3	34536-001	25								
34378-241	4	34536-002	25								
34395-101	21	34536-005	25								
34395-171	21	34536-007	25								
34397-271	21	34541-091	11								
34398-241	21	34542-131	11								
34399-271	21	34542-161	11								
34450-141	17	34543-201	11								

