

# En japanare i hemmet – Zwilling's kvalitetsknivar i ädelt stål

Miyabi betyder på japanska elegans, renhet och kultur. Detta är även namnet på en av Zwilling's mest exklusiva knivkollektioner, producerad i Japan. Här, i solens rike, tillverkas knivar efter generationers erfarenheter och ärofyllda traditioner. Detta mynnar ut i skarpslipade klingor och estetisk, läcker och funktionell design. Området kring Seki i Japan har sedan 1400-talet varit centrum för svärdframställning. Nu förs österns knowhow och europeisk innovation vidare med Miyabiknivarna från Zwilling.

Zwilling har i samarbete med mästarkockarna Rakusaburo Michiba och Masaharu Morimoto utvecklat en serie knivar till den kvalitetsmedvetna kökschefen. Miyabi omfattar sex olika serier, som tar hänsyn till alla behov vid matlagning. Miyabi 7000MCD - *“Simply Astonishing”*, Miyabi 7000MC - *“Simply Sharp”*, Miyabi 7000D - *“Simply Beautiful”*, Miyabi 7000Pro - *“Simply Professional”*, Miyabi 5000S - *“Simply Practical”* samt Miyabi 600S - *“Simply Functional”*.

Miyabi 7000MCD - *“Simply Astonishing”*, är ett av de senaste tillskotten i Miyabiserien, designad av mästarkocken Masaharu Morimoto. Denna serie är framtagen för att tillfredsställa den verkligt kräsna esteten, som önskar inrätta köket med den absoluta bästa kvaliteten, men också det vackraste hantverket. Hela 132 lager rostfritt stål av toppkvalité omsluter den ultraskarpa kärnan av MC66 pulverstål. CRYODUR® bladet är härdat i en speciellt utvecklad process för att uppnå kärnans otroliga hårdhet. Knivens handtag är framställt av det solida materialet Micarta och har det traditionella D-greppet, för perfekt balans, optimal kontroll samt outröttligt skärande. Harmonin mellan material, design och knivens funktionalitet gör denna serie till en oemotståndlig pärla.



Miyabi 7000MC - *“Simply Sharp”*, är den hårdföra kollektionen, även denna med en kärna av MC66 pulverstål, men här som en tre-lags stålkonstruktion, som ger en extremt skarp och slitstark kniv. Greppet är utfört i en kombination av rostfritt stål och Micarta, ett material som också används till kirurgiska instrument - återigen för att garantera lång hållbarhet.

Miyabi 7000D - *“Simply Beautiful”*, är för esteten. Med ett inre av rostfritt CMV60 stål, omslutet av 32 lager damaskusstål, vilket återges som dekorativa ådror längs knivens blad, är 7000D både elegant och effektiv. Skaftet är också här tillverkat av Micarta med partier av rostfritt stål.

Miyabi 7000Pro - *“Simply Professional”*, består av fyra utvalda knivar – speciellt designade till sushiidealisten. Efter klassisk japansk metod är knivarna lätt konkava, vilket ger en optimal skärvinkel vid tillredning av sushi. Knivarna i 7000 Pro är tillverkade av CMV60 stål för maximal hårdhet.

Miyabi 5000S - *“Simply Practical”*, kännetecknas av sin flexibilitet. En optimal materialblandning av bland annat kol och krom ger skarpa, elastiska och mycket användarvänliga knivar. Det FRIODUR® is-härdade bladet, med en hårdhet på ca 57 Rockwell, är perfekt för den praktiska kocken, som värdesätter

bekymmersfria och solida redskap. Den traditionellt utformade japanska designen av greppet är tilltalande i både form och funktion.

Miyabi 600S – *“Simply Functional”*, är även denna en nykomling, designad av mästaren Masaharu Morimoto. 600S-kniven är liksom 5000S tillverkad av Zwilling's patenterade toppkvalitetsstål för en optimal kombination av hårdhet, flexibilitet och användarvänlighet. Det speciella med 600S är greppet, vilket skiljer sig från de övriga Miyabiserierna. I 600S har man valt en västerländsk design på greppet, vilket ger en spännande mix, visuellt såväl som funktionellt och förenar det bästa av två världar.

En Miyabikniv är mycket mer än bara en kniv, det är århundraden av traditioner, vacker design och kompromisslösa klingor. Det är därför både förnämt och funktionellt med en japanare i hemmet, vilken, som kökschefens förlängda arm, utför arbetet med precision och perfektionism.

***Rekommenderade butikspriser för Miyabiknivarna startar på 849.-  
För ytterligare information eller närmaste återförsäljare ring: 0431 445880***

Se flera produkter på [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)