

# Myabi 5000

ECCELLENZA GIAPPONESE



Coltello Gyutoh

I coltelli della nuova serie **Miyabi 5000** esprimono in modo completo l'eleganza dell'Estremo Oriente. La lama in damasco da 49 strati "**High Carbon Inossidabile**", include il nucleo in acciaio Fine Carbide FC 61, di durezza superiore a 61 HRC. Lo speciale processo di tempra e la molatura artigianale originale giapponese Honbazuke, contribuiscono a conferire a queste lame un'elevatissima affilatura. In più, **l'impeccabile funzionalità ed ergonomia del manico in "Pakka Wood"** con pin mosaico centrale, rendono l'impiego piacevole e sicuro da impugnare, oltre che una bilanciatura senza paragoni. L'accuratezza degli accoppiamenti dei diversi componenti è completato da una capsula in acciaio posta sul fondo con spaziatori rossi. Ogni coltello è un autentico pezzo unico, realizzato con sapiente cura dai maestri giapponesi. Lasciatevi trasportare da **Miyabi 5000** vi sembrerà di essere nella cucina di un grande ristorante di Tokyo.



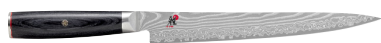
Cod. **ZW.34680.091**  
Coltello Shotok  
cm. 9



Cod. **ZW.34680.111**  
Coltello Shotok  
cm. 11



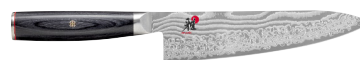
Cod. **ZW.34680.131**  
Coltello Shotok  
cm. 13



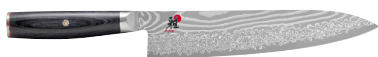
Cod. **ZW.34680.241**  
Coltello Sujihiki  
cm. 24



Cod. **ZW.34681.161**  
Coltello Gyutoh  
cm. 16



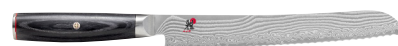
Cod. **ZW.34681.201**  
Coltello Gyutoh  
cm. 20



Cod. **ZW.34681.241**  
Coltello Gyutoh  
cm. 24



Cod. **ZW.34684.181**  
Coltello Santoku  
cm. 18



Cod. **ZW.34686.241**  
Coltello Bread  
cm. 24