



THE MASTER'S WAY

PRODUKTKATALOG 2026/2027

Gültig ab 01.04.2026



目次

INHALTSVERZEICHNIS

ÜBER MIYABI	4
MESSER	12
MIYABI 5000 MCD 67	14
MIYABI 5000 MCD	16
MIYABI 6000 MCT	18
MIYABI 5000 FCD	20
MIYABI 4000 FC	22
MIYABI 4000 FC KOYA	24
MIYABI 4500 FCD MIKOTO	26
ZUBEHÖR	29





-達人の道-

THE MASTER'S WAY

Perfektion ist kein Status in der japanischen Kultur. Perfektion ist eine Frage der Haltung. Der Weg zur Meisterschaft endet nie und MIYABI verkörpert genau dieses stetige Streben nach Verbesserung, auch als Kaizen bekannt.

Unsere MIYABI Messer sind nicht für jeden, sondern für die, die selber nach dem Besten streben und Meisterschaft zu schätzen wissen.





感覚を研ぎ澄ませ

EINE FRAGE DER DETAILS.

Ultimative Schärfe ist kein Selbstzweck, sie bereichert das kulinarische Leben. MIYABI Messer vereinen sie mit der Tradition der Samuraischwerter. Sie bringen japanische Handwerkskunst mit herausragendem Design für alle Sinne zusammen. Die perfekte Symbiose, die in den Küchen dieser Welt unzählige Fans hat.

完璧の芸術

DIE KUNST DER PERFEKTION.

Ein MIYABI Messer herzustellen ist eine Kunst für sich. Mehr als 100 Schritte und 42 Tage sind nötig, um ein Messer herzustellen, das des Namens MIYABI würdig ist. Jedes einzelne Messer kommt aus den Händen erfahrener Handwerkskünstler, die sicherstellen, dass Sie nur das Beste in den Händen halten. Das Besondere.

Wie eine Einladung, geschrieben auf handgeschöpftem Papier. Wie der Geruch von frisch gestärkter Tischwäsche. Das Gefühl von maritischer Birke in Ihrer Hand. Das Knallen des Champagnerkorkens. Der perfekte Klang des Messers, das aus seinem Block gezogen wird. In einem Wort: Vollendung.





常に一步先を行く

IMMER EINEN SCHNITT VORAUSS.

In Japan weiß man schon lange, dass scharfe Messer unverzichtbar sind. Denn nur mit ihnen werden Geschmack und Konsistenz feinsten Speisen bewahrt. Ein Unterschied, den man schwer erklären aber einfach schmecken kann – mit einem Messer von MIYABI.



伝統による完璧さ

PERFEKTION AUS TRADITION.

Jedes Messer wandert aus den Händen geschickter Kunsthandwerker in Ihre Hände. Die MIYABI Messer werden in Seki gefertigt, seit dem 14. Jahrhundert Japans Hochburg für die Schmiede von Samurai-schwertern.

Damit Sie die Highlights aus zwei Welten erhalten: Deutsche Ingenieurskunst und japanische Handwerkskunst vereinen sich zu Messern, die lange Haltbarkeit und hochkarätige Schärfe bieten. Werden Sie zum Meister des präzisen Schnitts.

さらなる努力

DAS STREBEN NACH MEHR.

Für unsere Messer nutzen wir ausgewählte Stahlsorten, die eines gemeinsam haben: ihre hohen Härtegrade von 60 HRC und mehr. Bis zu 133 Lagen davon verwenden wir bei der Fertigung unserer Messer, um für Sie Meisterwerke der Härte und Schärfe zu erschaffen.

Direkt nach dem Schmieden folgt für MIYABI Messer die Eishärtung. Dafür werden die Klingen auf tiefste Temperaturen heruntergekühlt und gehärtet. Das Ergebnis sind die besonderen CRYODUR Klingen. Eine ideale Kombination aus herausragender Härte, Flexibilität und Korrosionsbeständigkeit. Eine Symbiose aus Feuer und Eis.



見事な切れ味

MEISTERLICH GESCHÄRFT.

Der traditionsreiche japanische Honbazuke-Abzug, übersetzt "echte Schneide", ist der finale Schliff, durch den unsere Messer die herausragende Schärfe erhalten, für die sie berühmt sind. Er erfordert ein tiefgreifendes Verständnis der Messer, ihrer Eigenschaften und des feinen 10° Winkels, um diese Schärfe auf höchstem Niveau zu erreichen. Lediglich fünf sorgfältig ausgebildete Handwerksmeister*innen beherrschen diese Kunstfertigkeit bei MIYABI. Sie müssen sie nicht nur über fünf Jahre lang erlernen, sondern auch mehr als eine Million Messer geschliffen haben. Unermüdliche Hingabe und das Wahnen alter Tradition, um Meisterlichkeit zu erreichen.

10の理由

10 GUTE GRÜNDE FÜR MIYABI.

JAPANISCHE HANDWERKSKUNST TRIFFT AUF DEUTSCHE TECHNOLOGIE

Die MIYABI Messer werden in Seki hergestellt, dem Zentrum der japanischen Schwert- und Messerproduktion, dem „Solingen“ Japans. Die Kombination aus japanischer Tradition und Handwerkskunst mit deutscher Präzisionstechnologie gewährleistet die Herstellung hochwertiger japanischer Messer. Deshalb werden MIYABI Messer weltweit von Hobbyköch*innen und professionellen Anwender*innen benutzt.

STAHL FÜR JEDEN ANWENDERTYP

Für die MIYABI Messer werden unterschiedliche Stahltypen mit bis zu 133 Lagen und bis zu ca. 66 HRC (Rockwell) verwendet. MIYABI erfüllt die Bedürfnisse verschiedener Anwendertypen: Von Design-Liebhaber*innen bis hin zu anspruchsvollen und intensiven Anwender*innen, ist die Härte der Klinge äußerst wichtig.

EISGEHÄRTETE CRYODUR KLINGEN

Speziell für Mehrlagenstahl mit einer Härte von 60 Rockwell und mehr hat MIYABI dieses Härteverfahren entwickelt. Das Härten findet in einem Vakuumofen statt, der präzise Temperaturkontrolle erlaubt und Oxidation ausschließt. Die Klingen werden durch Tieftemperaturen unterkühlt und gehärtet. Dadurch erhalten sie ihre besondere, langanhaltende Härte.

HONBAZUKE-ABZUG

MIYABI Messer werden mit dem traditionellen Honbazuke-Abzug geschliffen und poliert. Der Honbazuke-Abzug, der wörtlich übersetzt „echte Schneide“ bedeutet, wird in drei Schritten realisiert: Zunächst das Vorschärfen auf einem groben, vertikal rotierenden Schleifstein, danach das Feinschärfen auf einem feinen, horizontal rotierenden Schleifstein und final die Politur auf einem vertikal rotierenden Lederad.

ULTIMATIVE SCHÄRFE, DIE LÄNGER BLEIBT

Durch die Kombination von spezifischen Stahlsorten, der Eishärtung und dem Honbazuke-Abzug erhalten die Messer von MIYABI ihre ultimative Schärfe, die durch optimale Pflege der Schneide auch bei intensiver Nutzung lange anhält.

DAMAST-MUSTER

Viele MIYABI Messer haben das typische Damast-Muster, für das japanische Messer berühmt sind. Das Muster entsteht während des Prägens und wird durch Sandstrahlen freigelegt – es ist für jedes Messer einzigartig. Die Messer sind Ergebnisse einer langen Produktionskette. Teile dieser Produktionskette sind maschinell unterstützt, für andere Schritte ist aufwändige Handarbeit nicht zu ersetzen.

DAS RICHTIGE MESSER FÜR DIE RICHTIGE ANWENDUNG

Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse: In der japanischen Küche werden verschiedene Messer benötigt, um die Zutaten in die richtige Form oder Portion zu schneiden. Im MIYABI Sortiment finden Sie eine Vielzahl von Messertypen, damit Sie immer das richtige Messer zur Hand haben.

DER IDEALE GRIFF

Bei japanischen Messern ist es sehr wichtig, dass sie bequem in der Hand liegen. Die MIYABI Griffe bestehen aus hochwertigen Materialien wie edlen Hölzern oder Micarta. Außerdem finden Sie in den Griffen der japanischen Messer einen Pin. Das ist eine Hommage an die traditionellen Samuraischwerter, bei denen kleine Talismane am Griff angebracht waren.

DIE RICHTIGEN SCHLEIFSTEINE


MIYABI Messer sind ein Maßstab für besondere Schärfe. Damit sie auch so scharf bleiben, müssen sie regelmäßig mit professionellen Schleifsteinen geschärft werden. MIYABI bietet daher eine breite Palette speziell entwickelter Schleifsteine an. Ob Grobschliff, Feinschliff oder Politur: Hier finden Sie für jeden Zweck die optimale Körnung.

PASSENDES ZUBEHÖR

Jedes Messer von MIYABI ist ein kleines Meisterwerk – und will auch so behandelt werden. Neben den Messerschärfen bietet MIYABI weiteres Zubehör zur idealen Verwendung der Messer an. Die Messerblöcke und Schneidbretter beispielsweise sind aus hochwertigen Hölzern gefertigt – und schonen Ihre Messer.





A close-up, low-angle shot of a hand holding a large, patterned knife. The knife has a complex, swirling pattern on its blade. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the blade and the hand. The background is dark and out of focus.

料理が情熱に変わる

DAS MESSER - MACHT AUS KOCHEN LEIDENSCHAFT.









MIYABI 5000 MCD 67

Eindrucksvolle Messer mit Flower-Damast-Muster: Die Messer der Serie 5000 MCD 67 von MIYABI begeistern nicht nur mit ihrer herrlichen Klingemaserung. Auch der superharte, 133-lagige Damaszenerstahl, der traditionelle Honbazuke-Abzug und die für japanische Messer typische, besonders hohe Schärfe erfüllen die Ansprüche der anspruchsvollsten Köche und Köchinnen.

- Filigranes, individuelles Flower-Damast-Muster
- 133-lagige Klinge
- Eisgehärtete CRYODUR® Klinge
- Honbazuke-Abzug für besondere Schärfe
- Griff aus „Black Maple“-Holz
- Härte ca. 66 HRC

MIYABI 5000 MCD 67

Klinge: MicroCarbide Pulverstahl MC66, Damast-Design, 133 Lagen

	Bezeichnung	Größe ca. Farbe Modell	Bestell- einheit	Art.-Nr.	EAN
	Shotoh	13 cm Braun	1	1002031	4009839394959
	Gyutoh	20 cm Braun	1	1002035	4009839394973
	Gyutoh	24 cm Braun	1	1002037	4009839395161
	Santokumesser	18 cm Braun	1	1002039	4009839395284
	Sujihiki	24 cm Braun	1	1002033	4009839395000
	Brotmesser	24 cm Braun Wellenschliff	1	1002041	4009839395314














MIYABI 5000 MCD

In den Messern der Serie 5000 MCD von MIYABI finden sich die typischen Vorteile traditioneller japanischer Messer wieder: hohe Härte, Schärfe und Beständigkeit. Dazu überzeugen die scharfen Klingen mit Honbazuke-Abzug auch mit ihrem eleganten Design: individuelles Flower-Damast-Muster mit Griffen aus edler Masur-Birke. Hier finden Sie Messer, die in allen Aspekten überzeugen und begeistern.

- Filigranes, individuelles Flower-Damast-Muster
- 101-lagige Klinge
- Eisgehärtete CRYODUR® Klinge
- Honbazuke-Abzug für besondere Schärfe
- Griff aus Masur-Birke
- Härte ca. 63 HRC

MIYABI 5000 MCD

Klinge: MicroCarbide Pulverstahl MC63, Damast-Design, 101 Lagen

	Bezeichnung	Größe ca. Farbe Modell	Bestell- einheit	Art.-Nr.	EAN
	Shotoh	9 cm Braun	1	1002003	4009839275920
	Shotoh	13 cm Braun	1	1002005	4009839275951
	Shotoh	14 cm Braun	1	1002023	4009839408601
	Chutoh	16 cm Braun	1	1002007	4009839275982
	Gyutoh	20 cm Braun	1	1002009	4009839276019
	Gyutoh	24 cm Braun	1	1002011	4009839276040
	Nakiri	17 cm Braun	1	1002015	4009839408632
	Santokumesser	18 cm Braun	1	1002013	4009839276071
	Rocking Santoku	18 cm Braun	1	1002025	4009839408618
	Sujihiki	24 cm Braun	1	1002020	4009839281853
	Brotmesser	23 cm Braun Wellenschliff	1	1002017	4009839295812






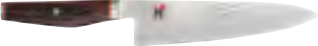




MIYABI 6000 MCT

Ästhetik und Funktionalität gehen in den Messern der Serie 6000 MCT von MIYABI eine perfekte Symbiose ein. Japanische Eleganz mit authentischer Hammerschlag-Optik trifft auf einen extra-harten Pulverstahl-Kern, ummantelt von zweifach gefaltetem Stahl, und einen besonders scharfen Honbazuke-Abzug. Passend für alle Köche und Köchinnen, die neben besonderer Schärfe, auch Wert auf anmutiges Design legen.

- Authentisch japanischer Tsuchime-Look (Hammerschlag-Optik)
- 3-lagige Klinge
- Eisgehärtete CRYODUR® Klinge
- Honbazuke-Abzug für besondere Schärfe
- Griff aus Pakkaholz
- Härte ca. 63 HRC

MIYABI 6000 MCT

Klinge: MicroCarbide Pulverstahl MC63, Tsuchime, 3 Lagen

	Bezeichnung	Größe ca. Farbe Modell	Bestell- einheit	Art.-Nr.	EAN
	Shotoh	9 cm Braun	1	1001966	4009839307928
	Shotoh	13 cm Braun	1	1001968	4009839307959
	Gyutoh	16 cm Braun	1	1001970	4009839307980
	Gyutoh	20 cm Braun	1	1001972	4009839308017
	Gyutoh	24 cm Braun	1	1001975	4009839308048
	Santokumesser	18 cm Braun	1	1001978	4009839308079
	Sujihiki	24 cm Braun	1	1001983	4009839308130
	Brotmesser	23 cm Braun Wellenschliff	1	1001981	4009839308109







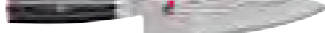





MIYABI 5000 FCD

Anmutiges Design und neueste Technologie vereint mit traditioneller japanischer Messerschmiedekunst – das macht die Messer der Serie 5000 FCD von MIYABI aus. Freuen Sie sich auf das elegante Damast-Muster der 49-lagigen Klinge, den formschönen Griff aus edlem Pakkaholz – und natürlich auf den besonders scharfen, schlanken Honbazuke-Abzug.

- Individuelles Damast-Muster
- 49-lagige Klinge
- Eisgehärtete FRIODUR® Klinge, schneidhaltig und korrosionsbeständig
- Honbazuke-Abzug für besondere Schärfe
- Griff aus Pakkaholz
- Härte ca. 61 HRC

MIYABI 5000 FCD

Klinge: FC 61 Stahl, Damast-Design, 49 Lagen

	Bezeichnung	Größe ca. Farbe Modell	Bestell- einheit	Art.-Nr.	EAN
	Shotoh	9 cm Schwarz	1	1002127	4009839376863
	Shotoh	13 cm Schwarz	1	1002131	4009839376870
	Shotoh	14 cm Schwarz	1	1002133	4009839376887
	Gyutoh	16 cm Schwarz	1	1002136	4009839376900
	Gyutoh	20 cm Schwarz	1	1002139	4009839376917
	Gyutoh	24 cm Schwarz	1	1002142	4009839376924
	Nakiri	17 cm Schwarz	1	1002146	4009839408625
	Santokumesser	18 cm Schwarz	1	1002144	4009839376931
	Sujihiki	24 cm Schwarz	1	1002134	4009839376894
	Brotmesser	24 cm Schwarz Wellenschliff	1	1002149	4009839376948









MIYABI 4000 FC

Die Messerserie 4000 FC von MIYABI ist der ideale Einstieg in die Welt der japanischen Messerkunst. Die Messer beeindrucken mit ihrem eleganten, achteckigen Griff aus Pakkaholz mit dem traditionellen Mosaikpin sowie ihrer besonders scharfen Klinge mit Katana-Edge-Schliff.

- Scharfe Klinge mit Katana-Edge-Schliff
- Eisgehärtete FRIODUR® Klinge, schneidhaltig und korrosionsbeständig
- Honbazuke-Abzug für besondere Schärfe
- Achteckiger Pakkaholz-Griff mit Mosaikpin
- MIYABI Logo auf der Klinge
- Härte ca. 61 HRC

MIYABI 4000 FC

Klinge: FC 61 Stahl, Pakkaholz, Katana-Edge-Schliff

	Bezeichnung	Größe ca. Farbe Modell	Bestell- einheit	Art.-Nr.	EAN
	Kudamono	9 cm Braun	1	1001949	4009839390555
	Shotoh	14 cm Braun	1	1001951	4009839390562
	Gyutoh	20 cm Braun	1	1001952	4009839390586
	Gyutoh	24 cm Braun	1	1001953	4009839390593
	Nakiri	16 cm Braun	1	1001954	4009839390654
	Santokumesser	18 cm Braun	1	1001956	4009839390623
	Sujihiki	24 cm Braun	1	1001950	4009839390609



MIYABI 4000 FC Koya

Ein gelungener Einstieg in die faszinierende Welt japanischer Messer: die Messerserie MIYABI 4000FC mit dem eleganten, achteckigen Griff aus hochwertigem Pakkaholz, dem traditionellen Mosaikpin sowie einem besonders scharfen Katana-Edge-Schliff. Die Qualität der Messer überzeugt. Sie bestehen aus hochwertigem Stahl der Sorte Sonderschmelze und sind fugenlos verarbeitet. Außerdem sind die Messer dieser Serie sehr langlebig und widerstandsfähig.

- FC61 Stahl
- Honbazuke-Abzug für besondere Schärfe
- Pakkaholz-Griff
- Eisgehärtete FRIODUR® Klinge, schneidhaltig und korrosionsbeständig
- MIYABI Logo auf der Klinge
- Härte ca. 61 HRC

MIYABI 4000 FC Koya

Klinge: Sonderschmelze, FC61 Stahl, Katana-Edge-Schliff

	Bezeichnung	Größe ca. Farbe Modell	Bestell- einheit	Art.-Nr.	EAN
	Kudamono	9 cm Beige	1	1026921	4009839670626
	Shotoh	14 cm Beige	1	1026923	4009839670640
	Nakiri	17 cm Beige	1	1026925	4009839670664
	Santokumesser	18 cm Beige	1	1026927	4009839670688
	Gyutoh	20 cm Beige	1	1026929	4009839670701
	Brotmesser	23 cm Beige Wellenschliff	1	1026931	4009839670725











MIYABI 4500 FCD Mikoto

Die Mikoto-Kollektion präsentiert eine Klinge aus 101 Lagen robustem Stahl mit einem einzigartigen Diamantmuster, das durch in Säure tauchen hervorgehoben wird. Jede Klinge dieser Kollektion verfügt über einen Griff mit dem MIYABI-Logo, das die Echtheit garantiert. Dieses MIYABI-Kochmesser ist ein Muss in jeder Küche. Es vereint Eleganz und Stärke und eignet sich für eine Vielzahl von Schneidaufgaben. Der Kern des Messers ist sorgfältig aus 101 Schichten strapazierfähigem FC63-Stahl geschmiedet, was für außergewöhnliche Korrosionsbeständigkeit und eine lange Schärfe sorgt.

- Ausgewogener, doppelt vernieteter, achteckiger Micarta-Griff, der porenfrei und verzugsbeständig ist
- FC63-Stahl, der Kern der Klinge ist aus 101 Schichten geschmiedet
- Handgeschliffen im dreistufigen Honbazuke-Verfahren
- Ultrascharfe Schneide mit einem Winkel von 9,5–12 Grad (insgesamt 19–24 Grad)
- Handgefertigt in Seki, Japan

MIYABI MIKOTO 4500 FCD

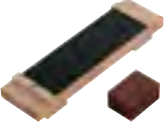







Klinge: FC 63 Stahl, 110 Lagen

NEUHEIT	Bezeichnung	Größe ca. Farbe Modell	Bestell- einheit	Art.-Nr.	EAN
	Spick- & Garniermesser	9 cm	1	1027741	4009839673375
	Kochmesser compact	14 cm	1	1027742	4009839673382
	Kochmesser	16 cm	1	1027743	4009839673399
	Nakiri	18 cm	1	1027740	4009839673368
	Santokumesser	18 cm Glattschliff	1	1027744	4009839673405
	Kochmesser	20 cm	1	1027745	4009839673412
	Brotmesser	23 cm	1	1027746	4009839673429
	Sujihiki	24 cm	1	1027747	4009839673436



ZUBEHÖR



	Bezeichnung	Größe ca. Farbe Modell	Bestell- einheit	Art.-Nr.	EAN
	Schärfbank	Schwarz Hinoki Holz	1	1002081	4009839275104
	Wetzstein	Grün #400	1	1002082	4009839275043
	Wetzstein	Grün #1000	1	1002083	4009839275050
	Wetzstein	Grau #5000	1	1002086	4009839275081
	Messerschärfer Keramikrollen	21 cm Schwarz Keramik	1	1002088	4009839303098
	Schneidbrett	35x20 cm Braun Hinoki Holz	1	1002078	4009839275012
	Schneidbrett	40x25 cm Braun Hinoki Holz	1	1002079	4009839275029
	Messerblock leer	5 Braun Bambus	1	1002076	4009839275227



最高レベルの料理への敬意からだ

AUS RESPEKT FÜR DAS KOCHEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU.

