



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

2014 / 2015



**ZWILLING.** Passion for the best.  
Since 1731.

CUCHILLOS Y ACCESORIOS  
COLTELLI E ACCESSORI  
MESSER EN ACCESSOIRES

ZWILLING. PASSION FOR THE BEST.

4

PASIÓN POR LA CALIDAD

6

PASSIONE PER LA QUALITÀ

PASSIE VOOR KVALITEIT

**TWIN® 1731**

22

**TWIN® Profection**

28

**ZWILLING® Pro**

36

**TWIN® Cermax**

46

**TWIN® Cuisine**

52

**TWIN® Four Star II**

60

**PROFESSIONAL "S"**

68

**ZWILLING® Pure**

78

**\*\*\*\*® VIER STERNE****\*\*\*\*FOUR STAR®**

88

**TWIN® Pollux**

98

**TWIN® Chef**

106

**ZWILLING® Style**

114

**TWIN® Point**

120

CUCHILLOS DE COCINA  
COLTELLI DA CUCINA  
HUISHOUDMESSEN

128

AFILADOR DE CUCHILLOS  
AFFILACOLTELLI  
MESSENSLIJPPERS

136

PROTEGIDOS Y AL ALCANCE DE LA MANO  
AL SICURO E SEMPRE A PORTATA DI MANO  
VEILIG EN BINNEN HANDBEREIK

140

## CUCHILLOS ZWILLING. PERFECTA INNOVACIÓN

COLTELLI ZWILLING J.A. HENCKELS. INNOVAZIONE NELLA PERFEZIONE

ZWILLING J.A. HENCKELS MESSEN. INNOVATIE IN PERFECTIE

LO QUE SIGNIFICA COCINAR CON HERRAMIENTAS DE ALTA CALIDAD, LO SABEN AQUELLOS QUE HAN APOSTADO POR CUCHILLOS ZWILLING J.A. HENCKELS.

Al fin y al cabo son de gran importancia los ingredientes para una buena elaboración culinaria. Desde 1731, la marca ZWILLING J.A. HENCKELS se distingue por ofrecer excelentes resultados de corte. Cocineros profesionales y amateurs de todo el mundo valoran nuestras innovadoras series de cuchillos. Los cuchillos ZWILLING J.A. HENCKELS son la respuesta ideal a todas las preguntas relacionadas con el arte de corte, por el puro placer de disfrutar de la vida y la cultura gastronómica. ZWILLING. Passion for the best.

HECHO HOY CON LA CALIDAD DE MAÑANA.

Cada uno de los productos ZWILLING J.A. HENCKELS se ha adelantado a su tiempo. ¿Por qué? Porque las expectativas de nuestros clientes nos impulsan hacia adelante. Porque la calidad es nuestra pasión. Porque usted, nuestro cliente, desea cuchillos más afilados, de mejor corte, más flexibles, más resistentes a la corrosión y más ergonómicos. Para que usted pueda disfrutar diariamente del placer de un buen utensilio, investigamos, desarrollamos e invertimos permanentemente en nuevas tecnologías.

El resultado: una compleja y perfeccionada combinación de técnicas altamente desarrolladas, que son referencia internacional. Desde la elección del material hasta el control de calidad final. De este modo le entregamos con cada cuchillo nuestra pasión por los mejores productos y le ofrecemos una calidad excepcional.

COLORO CHE DA GENERAZIONI UTILIZZANO I COLTELLI ZWILLING J.A. HENCKELS SANNO BENE QUANTO SIA IMPORTANTE CHE GLI UTENSILI DA CUCINA SIANO DI OTTIMA QUALITÀ, PERCHÉ RICOPRONO UN RUOLO FONDAMENTALE PER LA BUONA RIUSCITA DI OGNI PREPARAZIONE.

Dal 1731 ZWILLING J.A. HENCKELS ha costruito la propria fama grazie all'eccellente qualità dei suoi coltelli. In tutto il mondo sia i cuochi professionisti che quelli amataturali hanno avuto modo di apprezzare le sue collezioni di coltelli innovativi. Coltelli ZWILLING J.A. HENCKELS: la giusta risposta a tutte le esigenze riguardanti l'arte e la precisione del taglio ed il piacere della continua ricerca di stile e nella tradizione culinaria. ZWILLING. Passion for the best.

OFFRIAMO OGGI LA QUALITÀ DEL DOMANI. Ogni prodotto ZWILLING J.A. HENCKELS è avanti nel tempo. Perché le esigenze dei nostri clienti ci fanno accelerare i tempi. Perché la miglior qualità è la nostra passione. Perché i nostri clienti, come voi, vogliono coltelli più affilati, taglienti, flessibili, inossidabili ed ergonomici. La nostra azienda investe continuamente nella ricerca e nello sviluppo di nuove tecnologie, affinché voi possiate utilizzare ed apprezzare, ogni giorno, prodotti di qualità. Il risultato è una complessa e perfetta interazione fra tecnologie avanzate, che fissano parametri di riferimento e quindi nuovi standard a livello internazionale: dalla scelta dei materiali alla fase finale del controllo qualità. In ogni coltello vi è la nostra passione per l'eccellenza e con i nostri prodotti vi offriamo una straordinaria qualità.

WAT HET INHOUDT OM MET HET IDEALE SNIJGEREEDSCHAP TE WERKEN, DAT IS AL GENERATIES LANG GESNEDEN KOEK VOOR IEDEREEN DIE ZIJN HART AAN DE MESSEN VAN ZWILLING J.A. HENCKELS HEEFT VERPAND.

Per slot van rekening spelen de ingrediënten een belangrijke rol bij een geslaagde gang van zaken in de keuken. Al in 1731 vestigde ZWILLING J.A. HENCKELS zijn reputatie vanwege zijn uitmuntende technische snijkwaliteit. Zowel professionele koks als hobbykoks over de hele wereld weten inmiddels onze innovatieve messenseries op waarde te schatten. En allemaal om dezelfde reden: vanwege het pure plezier dat zij beleven aan levensstijl en eetcultuur. ZWILLING. Passion for the best.

VANDAAG AL DE KVALITEIT VAN MORGEN.

Elk product van ZWILLING J.A. HENCKELS is zijn tijd ver vooruit. Waarom? Omdat de eisen van onze klanten onze motivatie zijn. Omdat de hoogste kwaliteit onze passie is. Omdat u als klant messen wilt, die scherper zijn, nog beter kunnen snijden, die flexibeler en roestbestendiger zijn, en nog ergonomischer zijn. Opdat u dagelijks plezier hebt van een goed stuk gereedschap, onderzoeken, ontwikkelen en investeren wij voortdurend in nieuwe technologieën.

Het resultaat: een complex en geperfecioneerd samenspel van hoog kwalitatieve technologische ontwikkelingen, die internationaal maatgevend zijn. Vanaf de keuze van het basismateriaal tot de allerlaatste kwaliteitscontrole. Op deze manier geven wij met elke mes onze passie voor het allerbeste product aan u door en bieden wij u een buitengewone kwaliteit.



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

1969



1900



1875



1850



1810



1731

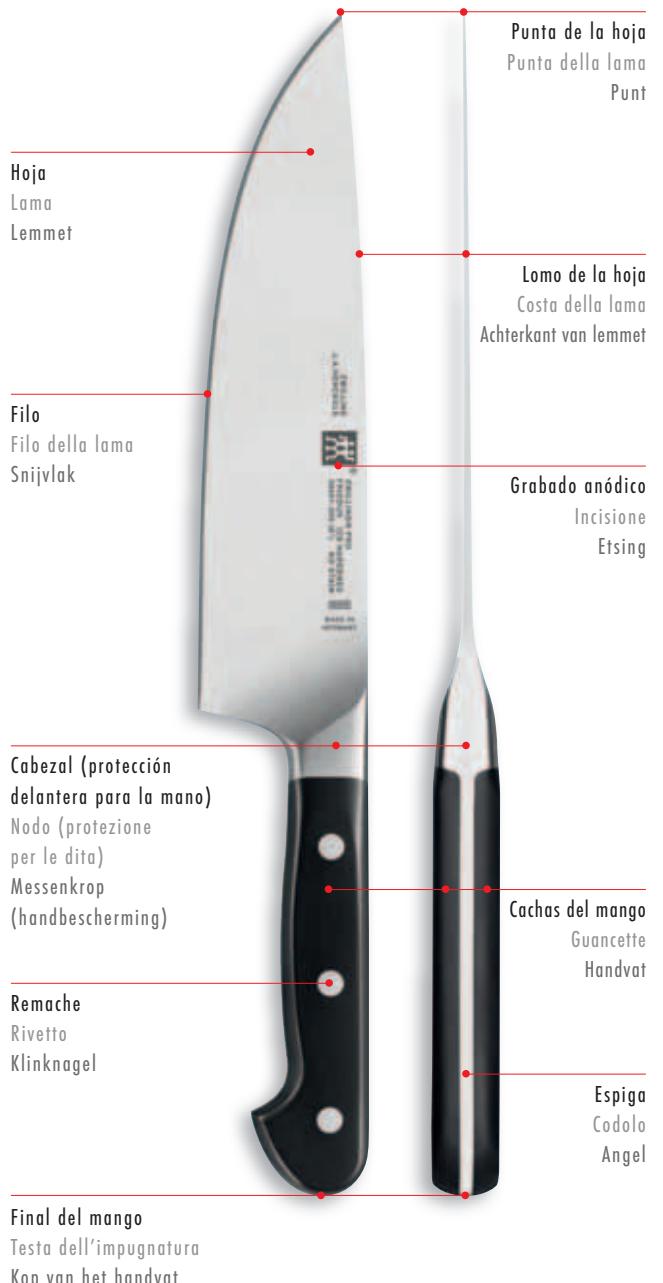
PASIÓN POR LA CALIDAD  
PASSIONE PER LA QUALITÀ  
PASSIE VOOR KWALITEIT



## DESIGNACIONES DE LAS PARTES DE LOS CUCHILLOS

LE PARTI DI UN COLTELLO

DE BELANGRIJKSTE ONDERDELEN VAN HET MES



## PASIÓN POR LA CALIDAD

PASSIONE PER LA QUALITÀ

PASSIE VOOR KWALITEIT

**LA DEFINICIÓN DE CORTAR ES: DESLIZAR UNA CUÑA POR UN CUERPO SÓLIDO.**  
 El afilado de un cuchillo depende de su arista cortante (filo). Cuanto más delgada y puntiaguda sea la cuña (el ángulo del filo) y cuanto menos rozamiento posea la superficie del filo, más afilado será el cuchillo.

La dureza del acero determina el tiempo que un cuchillo permanece afilado (la duración del filo de corte). Pero un cuchillo debe ser, además, flexible y resistente a la corrosión. Las materias primas especiales y los procesos de fabricación de ZWILLING J.A. HENCKELS satisfacen esta gran exigencia.

### LOS DISTINTOS TIPOS DE ACERO DE ZWILLING J.A. HENCKELS

Y la mejor calidad comienza precisamente con las materias primas. Por esa razón, los aceros que utilizamos para nuestros cuchillos cumplen los estándares más exigentes de fabricación.

### FUNDICIÓN ESPECIAL

La fundición especial ZWILLING J.A. HENCKELS se destaca por el óptimo balance en el contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero de alta calidad. Así se produce el material original para cuchillos duros, cortantes y, al mismo tiempo, flexibles y resistentes a la corrosión.

### CRONIDUR 30

El acero de alta calidad Cronidur surge en la industria aeronáutica, concretamente en la fabricación de los componentes de seguridad, que exigen unas condiciones muy severas en cuanto a durabilidad y resistencia a la oxidación. Mediante un complejo proceso de fabricación, el acero es sometido a una aleación con nitrógeno. En el caso de ZWILLING J.A. HENCKELS, el material se refinó para obtener el excepcional acero que se utiliza en sus cuchillos. El acero alcanza una gran dureza, de aproximadamente 60 HRC y, al mismo tiempo, su resistencia a la oxidación es muy alta.

**ECCO LA DEFINIZIONE DI TAGLIARE: FARE PASSARE UN CUNEO ATTRAVERSO UN MATERIALE DA TAGLIARE.**

Il filo di un coltello dipende dal suo fianco tagliente. Quanto più sottile ed appuntito è il cuneo (angolo del fianco tagliente), quanto meno attrito produce la superficie del fianco tagliente, tanto più affilata è la lama. La durata del filo di un coltello viene determinata dalla durezza dell'acciaio. Una lama deve essere però anche flessibile e resistente alla corrosione.

Gli speciali materiali di partenza e processi di lavorazione della ZWILLING J.A. HENCKELS rispondono proprio a questi elevati requisiti.

### LE VARIETÀ DI ACCIAIO ZWILLING J.A. HENCKELS

Per giungere al massimo della qualità si inizia proprio dalla materia prima. Per questo motivo i nostri acciai destinati alla fabbricazione di coltelli sono sotto-posti ai requisiti più severi.

### SPECIALE LEGA D'ACCIAIO

La speciale lega d'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS seduce grazie all'equilibrio ottimale tra cromo e carbonio che la compongono: il segreto per ottenere un acciaio di alta qualità. In questo modo, nasce il materiale per dei coltelli duri, taglienti e allo stesso tempo flessibili e resistenti all'usura.

### CRONIDUR 30

Questo acciaio ad alte prestazioni è stato sviluppato per i componenti di sicurezza nell'industria dell'aviazione e aerospaziale, che richiedono caratteristiche speciali in quanto a robustezza e resistenza alla corrosione. L'acciaio viene legato all'azoto nel corso di un complesso processo di produzione. Il materiale è stato ulteriormente raffinato per ZWILLING per renderlo uno straordinario acciaio da coltellieria. Questo acciaio raggiunge un'elevata durezza di circa 60 HRc e una resistenza alla corrosione estremamente alta.

**DE GANGBARE DEFINITIE VAN SNIJDEN IS: EEN WIG DOOR PRODUCTEN VOEREN.**

De scherpte van een mes hangt af van zijn snijzijde. Des te dunner en spitser de wig (hoek van de facetten) en des te wrijvingsarme de snijvlakken, des te scherper is het lemmet. Hoelang een mes scherp blijft (duurzaamheid van scherpte) wordt bepaald door de hardheid van het staal. Maar daarnaast moet een lemmet ook nog flexibel en roestvrij zijn.

De basismaterialen en verwerkingsprocessen van ZWILLING J.A. HENCKELS voldoen aan deze hoge eisen.

### DE STAALSOORTEN VAN ZWILLING J.A. HENCKELS

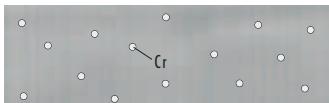
Topkwaliteit begint bij de grondstof. Daarom worden de staalsoorten voor onze messen volgens de hoogste eisen vervaardigd.

### SPECIAAL SMEEDPROCES

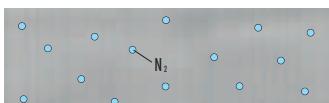
Het speciale smeltproces van ZWILLING J.A. HENCKELS wordt gekenmerkt door een optimaal gebalanceerde verhouding tussen chroom en koolstof - het geheim van een bijzonder hoogkwalitatief staal. Zo ontstaat het basismateriaal voor messen die hard zijn, goed snijden en die bovendien flexibel en corrosiebestendig zijn.

### CRONIDUR 30

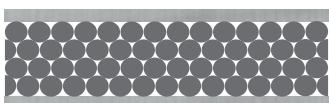
Dit topstaal is oorspronkelijk ontwikkeld voor veiligheidsgerelateerde onderdelen van de lucht- en ruimtevaartindustrie, die speciale eisen aan materiaalsterkte en corrosiebestendigheid stellen. Het staal wordt tijdens een complex productieproces met stikstof gelegeerd. Voor ZWILLING J.A. HENCKELS is het materiaal tot een buitengewoon messtaal veredeld. Het staal bereikt een hoge hardheid van ongeveer 60 HRC terwijl het tegelijk een extreem hoge corrosiebestendigheid heeft.



Acero inoxidable (Cr)  
Acciaio al cromo (Cr)  
Chroomstaal (CR)



CRONIDUR 30 - Acero nitrogenado (N2)  
CRONIDUR 30 - Acciaio azotato (N2)  
CRONIDUR 30 - Stikstofstaal (N2)



MC 66 - Polvo de acero  
MC 66 - Polvere d'acciaio  
MC 66 - Poederstaal

### MC 66

La construcción de tres capas de la hoja, con un núcleo ultraduro de polvo de acero microcarburo MC66, ofrece un afilado y un mantenimiento de corte extremos gracias a su excepcional dureza de aproximadamente 66 HRC. El núcleo está revestido de capas de acero inoxidable que proporcionan una protección óptima contra la corrosión y las roturas.

Debido a su alto contenido de carbono, el cuchillo no es apto para su lavado en lavavajillas.

### MC 66

La struttura a tre strati della lama con un nucleo ultraduro in polvere di acciaio MicroCarbide MC66 garantisce, grazie a un'eccezionale durezza di circa 66 HRC, affilatura estrema e mantenimento dell'affilatura. Il nucleo è racchiuso dagli strati di acciaio inossidabile che offrono una protezione ottimale contro la rottura e la corrosione.

Tuttavia, per via dell'alto tenore di carbonio, la lama non è adatta al lavaggio in lavastoviglie.

### MC 66

De drielaagige opbouw van het lemmet met een ultraharde kern uit microcarbide poederstaal MC66 zorgt vanwege de buitengewone hardheid van ongeveer 66 HRC voor extreme scherpte en behoud van scherpte. De kern is omsloten door lagen edelstaal, die van buitenaf voor de optimale bescherming tegen breuk en corrosie zorgen.

Vanwege het hoge koolstofgehalte is het lemmet echter niet geschikt voor de vaatwasmachine.

	Fundicion especial Speciale lega d'acciaio Speciaal Smeedproces	CRONIDUR 30	MC 66
Dureza HRC Durezza HRC Hardheid HRC	55-58	58-60	65-67
Resistencia a la corrosión Resistenza alla corrosione Corrosiebestendigheid	★★★☆	★★★★	★☆☆☆
Rendimiento de corte potencial Potenziale di taglio della lama Potentiële snijprestatie	★★☆☆	★★★☆	★★★★
Resistencia del corte Resistenza della lama Weerstand van het snijvlak	★★★☆	★★★★	★☆☆☆



Materia prima  
Materia prima  
Onbewerkt materiaal

### SIGMAFORGE® - FORJAMOS CON PRECISIÓN A PARTIR DE UNA SOLA PIEZA.

Durante el proceso de forja se elabora el cuchillo SIGMAFORGE con toda precisión a partir de una pieza de acero. La forja es el corazón de toda fabricación de cuchillos. Bajo condiciones extremas, utilizando fuerza y temperatura, el cuchillo recibe su forma. Para ello es fundamental una combinación inteligente de los parámetros para obtener un resultado preciso. Justamente esa combinación de temperatura y fuerza es lo que hemos mejorado sensiblemente. El resultado son los cuchillos SIGMAFORGE.

Aplicamos temperatura en forma controlada allí donde es necesaria. En el tratamiento previo sólo se calienta una parte de la pieza en bruto, la que en la forja será el cabezal (o cabezal) del cuchillo. La calidad de la estructura del acero en la parte de la hoja permanece intacta, fuera del efecto de la temperatura. Una condición para la especial dureza, facilidad de corte y flexibilidad de los cuchillos SIGMAFORGE.

### FRIODUR® - ENDURECEMOS NUESTRAS HOJAS A LA PERFECCIÓN.

La dureza apropiada del material es decisiva: si el acero es demasiado blando, el cuchillo se desafila demasiado pronto. Si es demasiado duro, el cuchillo puede quebrarse con facilidad. Para alcanzar el grado de dureza óptimo, ZWILLING J.A. HENCKELS ha optimizado el procedimiento de temple. Los cuchillos con la marca FRIODUR han sido templados con hielo mediante un procedimiento especial. Las hojas templadas con hielo son especialmente cortantes, flexibles y resistentes a la corrosión.

### SIGMAFORGE® - FORGIATURA PRECISA DA UN UNICO PEZZO.

Con il processo di forgiatura, il coltello SIGMAFORGE viene creato con precisione da un unico pezzo di acciaio. La forgiatura rappresenta il nucleo di qualsiasi produzione di coltelli. A condizioni estreme e con l'intervento dell'alta temperatura ed i pressioni, il coltello assume le proprie caratteristiche. In questo processo, un'interazione ben gestita dei parametri svolge un ruolo molto importante per ottenere una forgiatura precisa. Abbiamo migliorato in maniera sostanziale proprio questa interazione tra alte temperature e applicazione della pressione. Il risultato? Coltelli SIGMAFORGE.

Utilizziamo l'alta temperatura in maniera mirata e controllata, là dove è necessaria. Nel trattamento iniziale, viene surriscaldato soltanto la parte del pezzo grezzo che con la forgiatura diventerà il nodo. Nella parte della lama, la qualità della struttura dell'acciaio non viene compromessa perché non sottoposta ad alta temperatura. Questo rappresenta un importante presupposto per rendere i coltelli SIGMAFORGE particolarmente duri, taglienti e flessibili.

### FRIODUR® - LE NOSTRE LAME SONO INDURITE IN MANIERA OTTIMALE.

La durezza del materiale è decisiva: se l'acciaio è troppo morbido, il coltello ben presto perde il filo, quindi l'affilatura. Se è troppo duro, il coltello tende a rompersi facilmente. Per raggiungere il grado di durezza ottimale, ZWILLING J.A. HENCKELS ha ottimizzato il processo di indurimento. I coltelli con il marchio FRIODUR vengono nobilitati attraverso un processo di indurimento con trattamento criostatico teso a ottenere la massima qualità. Le lame indurate con trattamento criostatico sono particolarmente taglienti, flessibili e molto resistenti all'usura.

### SIGMAFORGE® - WIJ SMEDEN PRECISIE UIT ÉÉN STUK.

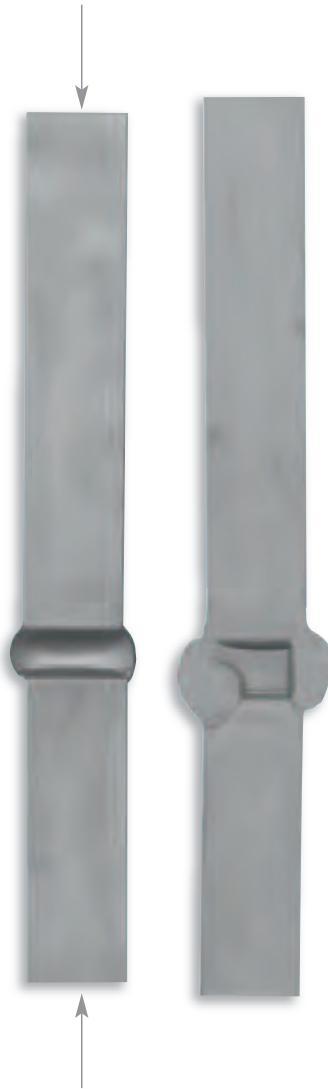
Tijdens het precieze smeedproces wordt het SIGMAFORGE mes uit één stuk staal gesmeed. Het smeedproces is de essentie bij de productie van messen. Onder extreme condities en met de inzet van kracht en temperatuur krijgt het mes zijn vorm. Voor een uiterst precies smeedresultaat is een intelligent aangestuurd samenspel van parameters uiterst belangrijk. En het is precies dit samenspel van temperatuur en kracht dat wij duurzaam hebben verbeterd. Het resultaat: de SIGMAFORGE messen.

Wij gebruiken temperatuur doelgericht en gecontroleerd waar dat nodig is.

Tijdens de voorbehandeling wordt alleen dat deel van het onbewerkte stuk staal verhit dat tijdens het smeden tot de krop wordt gevormd. De kwaliteit van de staalstructuur van het lemmet wordt niet door de hitte beïnvloed en blijft volledig behouden, een voorwaarde voor de bijzondere hardheid, goede snij eigenschappen en flexibiliteit van de SIGMAFORGE messen.

### FRIODUR® - ONZE LEMMETEN ZIJN OPTIMAAL GEHARD.

Het draait allemaal om materiaalhardheid: als het staal te zacht is, wordt het mes snel bot, als het staal te hard is, kan het mes gemakkelijk breken. Om de optimale hardheidsgradatie te bereiken heeft ZWILLING J.A. HENCKELS het hardheidsprocédé geoptimaliseerd. Messen met het kenmerk FRIODUR worden door een speciaal ijshardingsproces kwalitatief veredeld. Lemmeten die het ijshardingsproces hebben ondergaan, hebben uiterst goede snij eigenschappen, zijn flexibel en zeer corrosiebestendig.



Recalcar  
Ricalcatura  
Opstuiken

Forjar (cabezal)  
Forgiatura, (nodo)  
Smeden (krop)

## AFILADO - ASEGURAMOS UN AFILADO PERFECTO.

En un proceso de afilado en varias fases, la hoja recibe el perfil óptimo. El perfil regular y preciso desde la punta hasta el cabezal asegura el mejor filo, el cual se mantiene mucho tiempo.

## FILO CONTROLADO POR LASER - NO DEJAMOS NADA LIBRADO AL AZAR.

En el control final trabajamos con una tecnología láser desarrollada por ZWILLING J.A. HENCKELS. Un rayo láser comprueba la exactitud y regularidad del ángulo del filo en todo el largo de la hoja. Porque hemos prometido cuchillos impecables, de la mejor calidad. Y porque cumplimos nuestras promesas.

## SIN FISURAS - ELABORAMOS LAS SUPERFICIES SIN JUNTAS.

La calidad de un cuchillo se reconoce en el tratamiento de la superficie, especialmente entre el mango y el cabezal. Pequeñas juntas y fisuras hacen que el cuchillo sea incómodo y poco higiénico. Pero no los cuchillos ZWILLING J.A. HENCKELS. La superficie de nuestros cuchillos ha sido tratada "sin fisuras" para obtener transiciones sin juntas que evitan la acumulación de bacterias y ofrecen al mismo tiempo el mayor confort.

## SISTEMA V-EDGE

Con el borde en V, ZWILLING establece los estándares en los cuchillos de cocina. La estable cuchilla con su ángulo en 30° (15° de cada lado) consigue el rendimiento de corte para las necesidades más exigentes... El ángulo en punta proporciona un mayor afilado inicial y hace que cortar resulte todo un placer. Gracias al borde en V, el cuchillo se desliza sin esfuerzo por los alimentos.

## LEVIGATURA - ASSICURIAMO UN'AFFILatura OTTIMALE.

Grazie a un processo di affilatura articolato in diverse fasi, alla lama viene conferito un profilo ottimale. L'affilatura precisa e uniforme, dalla punta all'attaccatura, rende il coltello di alta qualità e particolarmente durevole.

## AFFILATURA CONTROLLATA CON LASER.

Per il controllo finale, lavoriamo con una tecnologia laser sviluppata da ZWILLING J.A. HENCKELS. Un fascio laser controlla la precisione e l'uniformità dell'angolatura di taglio per tutta la lunghezza della lama. Vi abbiamo promesso dei coltelli perfetti e di alta qualità, no? Manteniamo le nostre promesse.

## LAVORAZIONE - LE SUPERFICI SONO LAVORATE IN MANIERA UNIFORME.

La massima qualità dei coltelli si riconosce dal trattamento delle superfici, in particolare tra il manico ed il nodo. Piccole fessurazioni e nervature rendono il coltello scomodo e poco igienico. Non con ZWILLING J.A. HENCKELS. Infatti, la superficie dei coltelli ZWILLING J.A. HENCKELS viene trattata e levigata con la massima cura. Dei passaggi uniformi impediscono l'accumulo di batteri e germi, permettendo allo stesso tempo una presa comoda e ottimale.

## V-EDGE

Grazie al V-Edge ZWILLING segna gli standard per i coltelli da chef. Con un angolo ottimizzato di circa 30° (15° su ogni lato), il filo assicura resistenza e prestazioni di taglio in grado di soddisfare le massime esigenze. L'angolo acuto assicura una capacità di incisione ancora migliore che rende ancora più soddisfacente l'uso del coltello. Grazie al V-Edge il coltello penetra senza fatica nell'alimento da tagliare.

## SLIJPEN - WE ZORGEN VOOR OPTIMALE SCHERPTE

Tijdens een uit meerdere fases bestaand slijpproces krijgt het lemmet het optimale profiel. De van mespunt tot krop precieze en gelijkmataige bewerking zorgt voor de grootste scherpte, die langdurig behouden blijft.

## DOOR LASER GECONTROLEERDE SCHERPTE WIJ LATEN NIETS AAN HET TOEVAL OVER.

Tijdens de eindcontrole hanteren wij een door ZWILLING J.A. HENCKELS ontwikkelde lasertechnologie. Daarbij controleert een laserstraal de exactheid en gelijkmataigeheid van de snijhoek over de totale lengte van het lemmet. Want wij hebben u perfecte messen van topkwaliteit beloofd. Daar houden wij ons aan.

## VERVOLMAKEN - DE OPPERVLAKKEN VAN ONZE PRODUCTEN ZIJN NAADLOOS.

De beste meskwaliteit kunt u herkennen aan de bewerking van het oppervlak, met name tussen greep en krop. Kleine openingen en groeven zorgen er voor dat de messen onhandig zijn en zijn boven-dien onhygiënisch. Dat is niet het geval bij ZWILLING J.A. HENCKELS. Want de oppervlakken van de messen van ZWILLING J.A. HENCKELS worden met grote zorgvuldigheid "vervolmaakt", d.w.z. volledig bewerkt. Naadloze overgangen voorkomen het opeenhopen van kiemen en bacteriën en bieden tegelijkertijd een betere grip.

## V-EDGE-SNIJVLAK

Met de V-edge zet ZWILLING de standaard voor koksmessen. De stabiele snijkant bereikt met zijn op 30° geoptimaliseerde hoek (15° aan elke kant) snijresultaten voor de hoogste eisen. De scherpe hoek zorgt voor een nog hogere beginscherpte en nog meer voldoening bij het snijden. Dankzij de V-edge glijdt het mes moeite-loos door het voedsel.



Desbarbar, rejilla de desbarbar  
Lucidatura,  
griglia lucidatura  
Afbramen,  
afbraamrooster

Desbarbar,  
cuchillo en bruto  
Lucidatura,  
coltello campione  
Afbramen,  
onbewerkte mes

#### RAZOR EDGE – ES EL FILO PULIDO DEL CUCHILLO SANTOKU DE ZWILLING J.A. HENCKELS.

RAZOR EDGE es el filo pulido extraancho del cuchillo Santoku de ZWILLING. Gracias a un menor rozamiento, el filo pulido se desliza mejor por el material de corte. Mediante el pulido, el filo se desbarba con especial cuidado. Además, gracias a un ángulo de filo más agudo se alcanza un mayor afilado inicial. De esta manera, se asegura un corte más fino y preciso, aplicando menos fuerza e incluso se llega a mantener la estructura del material de corte. Los cuchillos con RAZOR EDGE tienen un ángulo de filo de 19 grados aproximadamente.

#### LOMOS SIN REBABAS

Los lomos de todos los cuchillos ZWILLING J.A. HENCKELS se redondean (se desbarban). Así, desaparece cualquier peligro de lesión debido a aristas afiladas. Hacemos lo más agradable posible el trabajo de los cocineros profesionales cuando emplean el amplio corte oscilante.

#### RECORRIDO ARQUEADO DEL FILO

El recorrido arqueado del filo del cuchillo cebollero de ZWILLING J.A. HENCKELS es ideal para un corte oscilante fluido. Así, es posible, por ejemplo, picar hierbas de manera inmejorable.

#### ONDA AGRESIVA

Esta propiedad caracteriza a los cuchillos de filo ondulado de ZWILLING (cuchillos para pan y universales). Las concavidades de las ondas son especialmente profundas y las convexidades son considerablemente más pronunciadas. Así se originan el gran afilado inicial y la larga duración del filo de corte de los cuchillos.

#### AZOR EDGE – È LA LEVIGATURA AD ANGOLO ACUTO DEI COLTELLI SANTOKU ZWILLING J.A. HENCKELS.

RAZOR EDGE è la levigatura ad angolo acuto dei coltelli Santoku ZWILLING. Grazie all'attrito ridotto, il tagliente lucidato penetra più facilmente nell'alimento da tagliare. La lucidatura consente una sbavatura particolarmente accurata della lama. Grazie a un tagliente dall'angolo più acuto si ottiene una maggiore capacità di incisione. Ciò garantisce un taglio più fine e preciso con l'applicazione di una forza minore e senza rovinare la struttura dell'alimento da tagliare. I coltelli con trattamento RAZOR EDGE sono affilati a 19° circa.

#### COSTA SBAVATA

Tutti i coltelli ZWILLING J.A. HENCKELS hanno la costa arrotondata (sbavata). Così facendo, non si corre più alcun pericolo di ferirsi con bordi taglienti. Ai cuochi di professione il lavoro viene reso il più comodo possibile quando si tratta di passare al taglio a mezzaluna.

#### FIANCO TAGLIENTE DALL'ANDAMENTO AD ARCO

L'andamento ad arco del fianco tagliente dei coltelli da cuoco ZWILLING J.A. HENCKELS è l'ideale per passare al taglio a mezzaluna. Questo è il massimo per tritare per esempio le erbe.

#### ONDA AGGRESSIVA

Questa caratteristica contraddistingue i coltelli a lama ondulata ZWILLING (coltelli da pane e coltelli multiuso). La parte alta delle onde è particolarmente bombata e le punte sono molto più accentuate. In questo modo, il filo iniziale è elevato e le lame hanno una durata molto lunga.

#### RAZOR EDGE STAAT VOOR DE POLIJSTAFWERKING VAN DE ZWILLING J.A. HENCKELS SANTOKU MESSEN.

RAZOR EDGE staat voor een extra brede, gepolijste rand van het ZWILLING santokumes. De gepolijste snijkant (Wate) gaat dankzij de verminderde wrijving makkelijker door het te snijden product. Door het polijsten wordt de Wate zeer zorgvuldig ontbraamd. Bovendien wordt door een scherpere hoek van de snijkant een hogere beginscherpte bereikt. Zo is een fijne, precieze snee bij minimale inspanning gewaarborgd en blijft de structuur van het te snijden product gehandhaafd. Messen met RAZOR EDGE hebben een hoek van de snijkant van ca. 19 graden.

#### AFGERONDE RUGGEN

Bij alle ZWILLING J.A. HENCKELS messen is de rug van het mes afgerond. Zo bestaat er géén verwondingsgevaar door scherpe kanten. Voor professionele koks wordt het hakken met een hand over het mes zo aangenaam mogelijk gemaakt.

#### GEBOGEN SNIJVLAKKEN

De gebogen snijvlakken van de koksmessen van ZWILLING J.A. HENCKELS maken het mes ideaal voor een vloeiende hakbeweging. Zo kan men gemakkelijk bijvoorbeeld kruiden klein snijden.

#### AGRESSIEVE KARTELS

Dit kenmerkt alle ZWILLING kartel messen (broodmessen en universele messen). De karteldalen zijn bijzonder uitgehouden en vormen met de kartelpitsen een sterker contrast. Zo ontstaan de hoge beginscherpte en de langdurige scherpte van het lemmet.



Templar (FRIODUR),  
afilar, alisar  
Tempa (FRIODUR),  
molatura, lucidatura  
Harden (FRIODUR),  
slijpen, afwerken van kanten

### CABEZAL DE METAL

El cabezal constituye el paso del mango a el cuchillo. Sirve para proteger la mano y no sólo proporciona seguridad, sino también un reparto equilibrado del peso del cuchillo.

### NODO TRA LAMA E MANICO IN METALLO

Il "nodo" è la parte che segna il passaggio dal manico del coltello alla lama. È sagomato in modo da proteggere la mano. È sicuro e permette anche una distribuzione equilibrata del peso.

			
Cabezal Nodo Krop	Cabezal estandar Nodo standard Standaardkrop	Pure Touch Cabezal Pure Touch Nodo Pure Touch Krop	Pro Touch Cabezal Pro Touch Nodo Pro Touch Krop
Origen Origine Herkomst	Tradición occidental Tradizione occidentale Westelijke traditie	Desarrollo de ZWILLING Sviluppo ZWILLING Ontwikkeld door ZWILLING	Desarrollo de ZWILLING Sviluppo ZWILLING Ontwikkeld door ZWILLING
Protección para los dedos Protezione per le dita Vingerbescherming	★★★	★★★	★★☆
Equilibrio Equilibrio Juiste balans	★★★	★★★	★★★
Comodidad Comfort Comfort	★★☆	★★☆	★★★
Apoyo de las técnicas de corte Supporto delle tecniche di taglio Ondersteuning van de snijtechnieken	★★☆	★★☆	★★★
Corte de origen occidental Taglio sminuzzato occidentale Westelijke haktechniek	★★★	★★★	★★★
Técnica de corte asiática Tecnia di taglio asiatica Aziatische snijtechniek	★☆☆	★★★	★★★
Control Controllo Controle	★★☆	★★☆	★★★
Corte con toda la cuchilla Taglio a tutta lama Snijden met hele lemmet	★★☆	★★★	★★★
Afilado de toda la cuchilla Affilatura dell'intera lama Scherpte van hele lemmet	★★☆	★★★	★★★

### KROP

De krop is de metalen overgang van het heft naar het lemmet. De metalen overgang is niet alleen gevormd met het doel om handen te beschermen maar tevens om voor een uitstekende gewichtsverdeling te zorgen.



## DUREZA DE LA HOJA

La dureza de la hoja es un factor totalmente decisivo para el afilado inicial y la durabilidad del corte. Se mide en grados Rockwell. Cuanto mayor es la graduación Rockwell más afilado es el cuchillo.

Los cuchillos de ZWILLING J.A. HENCKELS están fabricados con una fórmula especial de acero que permite obtener una dureza Rockwell de 56-58 (HRC). Los cuchillos TWIN Cermax tienen una dureza aproximada de 66 HRC. Los cuchillos TWIN 1731 tienen una dureza aproximada de 60 HRC.

## LA MAYOR CALIDAD

Unos buenos cuchillos son una inversión que vale la pena. Con el cuidado apropiado podrá disfrutar por muchos años de los cuchillos de calidad de ZWILLING J.A. HENCKELS y mantener siempre viva su pasión por la cocina.

## DUREZZA DELLA LAMA

La durezza della lama è indispensabile affinché un coltello si mantenga affilato e tagliente nel tempo. La durezza delle lame viene misurata in gradi Rockwell. Più alto è il grado di durezza Rockwell, più a lungo il coltello si manterrà affilato.

I coltelli di ZWILLING J.A. HENCKELS sono realizzati con una formula speciale d'acciaio che consente di ottenere una durezza Rockwell di 56-58 (HRC). I coltelli TWIN Cermax presentano una durezza di circa 66 HRC. I coltelli TWIN 1731 presentano una durezza di circa 60 HRC.

## MASSIMA QUALITÀ

Buoni coltelli rappresentano un buon investimento. Se tenuti con cura, i coltelli ZWILLING J.A. HENCKELS vi regaleranno anni di piacere e aumenteranno la vostra passione per la cucina.

## HARDHEID VAN HET LEMMET

De hardheid van het lemmet is maatgevend en bepalend voor de beginscherpte en de snijprestatie van een mes. De hardheid van messen wordt gemeten in Rockwell. Hoe hoger de Rockwellwaarde, hoe scherper het mes is.

Messen van ZWILLING J.A. HENCKELS zijn gemaakt van staal met een speciale formule waardoor een hardheid van 56-58 Rockwell (HRC) wordt bereikt. TWIN Cermax messen hebben een hardheid van ongeveer 66 HRC. TWIN 1731 messen hebben een hardheid van ongeveer 60 HRC.

## HOOGSTE KWALITEIT

Goede messen betalen zichzelf terug. Met het juiste onderhoud zullen de kwaliteitsmessen van ZWILLING J.A. HENCKELS u jarenlang plezier bieden en zal uw passie voor culinaire uitdagingen steeds weer opnieuw worden geprikkeld.



El último toque -  
el cuchillo acabado.  
L'ultimo toque -  
il prodotto finito.  
De laatste slijping -  
het voltooide mes.

El cuchillo en su forma más pura.

Il coltello nella sua forma più pura.

Het mes in zijn zuiverste vorm.



TWIN® 1731

ZWILLING  
J.A.HENCKELS

#### ARMONÍA ENTRE TRADICIÓN E INNOVACIÓN

La simbiosis única de belleza y funcionalidad con innovación garantizada, materiales exclusivos y la tecnología más moderna: esa es la idea que se esconde detrás de TWIN 1731. El arquitecto milanés y diseñador reconocido internacionalmente Matteo Thun ha desarrollado para ZWILLING una serie de cuchillos visionarios. La simbiosis convierten cada corte en una experiencia emocional.

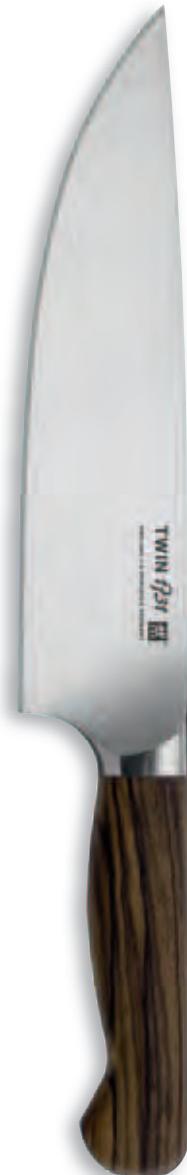
#### ARMONIA DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE

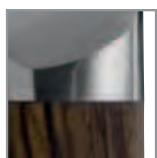
Unire tradizione e innovazione, fondere forma e funzione, associare materiali esclusivi e tecnologia ultramoderna: è questa l'idea alla base di TWIN 1731. Il famosissimo architetto e designer milanese Matteo Thun ha realizzato per ZWILLING una serie di coltelli visionari. La simbiosi ineguagliabile di bellezza e funzionalità rende il taglio un'esperienza emozionale.

#### HARMONIE IN TRADITIE EN INNOVATIE

Het oude vertrouwde met innovatie koppelen, vorm en functie op één lijn brengen, exclusieve materialen en de modernste technologie combineren: dat is het idee achter TWIN 1731. De internationaal bekende Milanese architect en ontwerper Matteo Thun heeft voor ZWILLING een serie visionaire messen ontworpen. De unieke symbiose van schoonheid en functionaliteit maakt van het snijden een emotionele belevenis.

Design: Matteo Thun





#### PRECISIÓN:

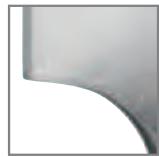
Cuchillos SIGMAFORGE, forjados de precisión a partir de una única pieza de acero para lograr una forma perfecta. El requisito básico para un afilado exacto y las mejores propiedades de corte.

#### PRECISIONE:

I coltelli con il marchio SIGMAFORGE sono ottenuti dalla forgatura di precisione a partire da un pezzo unico di acciaio, per una geometria perfetta. Requisito fondamentale per un'affilatura di precisione e per le migliori proprietà di taglio.

#### PRECISIE:

SIGMAFORGE messen, met precisie uit één stuk staal gesmeed voor een vlekkeloze geometrische vorm. Basisvooraarde voor exacte slijping en optimale snij eigenschappen.



#### FUNCIONALIDAD:

El filo continuo permite cortar hasta el refuerzo. Además, combina la cultura de corte japonesa con la europea.

#### FUNZIONALITÀ:

La lama perfettamente affilata per tutta la lunghezza consente di tagliare dalla punta fino al nodo. Il tipo di affilatura soddisfa sia la tradizione di taglio europea che giapponese.

#### FUNCTIONALITEIT:

Dankzij het doorlopende snijvlak kan er tot aan de krop mee worden gesneden. Daarnaast vormt het een combinatie van de Japanse en Europese snijcultuur.



#### CALIDAD:

Exclusivo acero de alto rendimiento Cronidur 30 para un afilado duradero, resistencia a la corrosión y solidez de la hoja. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfecionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

#### QUALITÀ:

L'esclusivo acciaio ad alta prestazione Cronidur 30 garantisce un filo di lunga durata, elevata resistenza alla corrosione e robustezza della lama. I coltelli con il marchio FRIODUR sono il prodotto di uno speciale trattamento indurente criogenico che ne potenzia la qualità. Mantengono straordinariamente l'affilatura, sono particolarmente resistenti alla corrosione e flessibili.

#### KWALITEIT:

Exclusief hoogwaardig staal Cronidur 30 voor langdurige scherpte, corrosiebestendigheid en duurzaamheid van het lemmet. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.



#### MANEJO:

La geometría de la hoja en forma de cuña procura una estabilidad óptima y un corte fácil; el diseño arqueado del refuerzo permite un manejo seguro y preciso.

#### MANEGGEVOLEZZA:

La geometria cuneiforme della lama consente una straordinaria stabilità e un taglio facile; la forma curvata del nodo garantisce un utilizzo sicuro e preciso.

#### GEbruIK:

De taps toelopende lemmetgeometrie zorgt voor optimale stabiliteit en een lichte snee, de gebogen bolstervorm voor een veilige en precieuze hantering.

#### VALOR:

El mango de madera de ébano sin tratar y engrasada termina de perfilar el carácter individual del cuchillo. Logotipo ZWILLING J.A. HENCKELS grabado de alta calidad.



#### PUNTO DI FORZA:

L'impugnatura in legno di ebano naturale impregnato con oli pregiati è parte fondamentale del particolare carattere di questo coltello. Il logo ZWILLING J.A. HENCKELS è stampigliato mediante una pregiata incisione.

#### DUURZAAMHEID:

Het individuele karakter van het mes wordt afgerekend door de greep van onbehandeld, geolied ebbenhout. Hoogwaardige gravure met logo van ZWILLING J.A. HENCKELS.



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 31860-101



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Hammes 31860-201



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 31861-201



Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes 31866-201



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes 31867-181



Chaira, tungsteno carburo · Acciaino, wolframio carbide · Aanzetstaal, wolfram carbide 32574-230

**MAGNET**



31880-000 Bloque cuchillos, 7 pzs.  
Ceppo di coltelli, 7 pz  
Messenbloc, 7-dlg.

**MAGNET**



31880-100 Bloque vacío, para 5 cuchillos  
y p. ej. 1 chaira y 1 tijeras  
Ceppo, vuoti per 5 coltelli  
e, per esempio, l'acciaino e 1 paio di forbici  
Messenbloc leeg, voor 5 messen  
en bijv. 1 aanzetstaal en 1 schaar



Estética y funcionalidad  
pensados hasta el último detalle.

Estetica sofisticata e  
performance.

Doordacht in esthetische  
vormgeving en prestatie.

## TWIN® Profection



### TWIN PROFECTION: ELEGANCIA Y FUERZA

TWIN Profexion combina a la perfección belleza y funcionalidad. Los valores clásicos de un cuchillo ZWILLING J.A. HENCKELS tradicional se unen aquí a la innovación de la última tecnología. TWIN Profexion, joven y dinámico. ¡Póngalo a prueba!

### TWIN PROFECTION: FORZA ED ELEGANZA

TWIN Profexion racchiude in sé bellezza e funzionalità. I valori tradizionali di un classico coltello ZWILLING J.A. HENCKELS si coniugano con una tecnologia innovativa. TWIN Profexion è giovane e dinamico. Mettetelo alla prova!

### TWIN PROFECTION: ELEGANT EN STERK

TWIN Profexion brengt schoonheid en functionaliteit terug tot hun essentie. De klassieke waarden van een traditioneel mes van ZWILLING J.A. HENCKELS worden met een innovatieve nieuwe techniek gecombineerd. TWIN Profexion is jong en dynamisch. Ontdek het zelf!



Design: *Matteo Thun*



## CALIDAD

La fundición especial de ZWILLING J.A. HENCKELS destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero especial de alta calidad. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfeccionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

## QUALITÀ

L'esclusiva composizione dell'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS rappresenta il perfetto equilibrio tra contenuto di cromo e di carbonio: il segreto per un acciaio di prima qualità. I coltelli con il marchio FRIODUR sono il prodotto di uno speciale trattamento indurente criogenico che ne potenzia la qualità. Mantengono straordinariamente l'affilatura, sono particolarmente resistenti alla corrosione e flessibili.

## KWALITEIT

De speciale staalformule van ZWILLING J.A. HENCKELS imponeert door zijn optimale evenwicht tussen chroom- en koolstofgehalte - het geheim van zeer hoogwaardig staal. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.



## PRECISIÓN:

Cuchillos SIGMAFORGE, forjados de precisión a partir de una única pieza de acero para lograr una forma perfecta. El requisito básico para un afilado exacto y las mejores propiedades de corte.

## PRECISIONE:

I coltelli con il marchio SIGMAFORGE sono ottenuti dalla forgatura di precisione a partire da un pezzo unico di acciaio, per una geometria perfetta. Requisito fondamentale per un'affilatura di precisione e per le migliori proprietà di taglio.

## PRECISIE:

SIGMAFORGE messen, met precisie uit één stuk staal gemaakte voor een vlekkeloze geometrische vorm. Basisvooraan voor exacte slijping en optimale snij eigenschappen.



## MANEJO:

La geometría de la hoja en forma de cuña procura una estabilidad óptima y un corte fácil; el diseño arqueado del refuerzo permite un manejo seguro y preciso.

## MANEGGEVOLEZZA:

La geometria cuneiforme della lama consente una straordinaria stabilità e un taglio facile; la forma curvata del nodo garantisce un utilizzo sicuro e preciso.

## GEBRUIK:

De taps toeziende lemmetgeometrie zorgt voor optimale stabiliteit en een lichte snede, de gebogen bolstervorm voor een veilige en precieuze hantering.



## FUNCIONALIDAD:

El filo continuo permite cortar hasta el refuerzo. Además, combina la cultura de corte japonesa con la europea.

## FUNZIONALITÀ:

La lama perfettamente affilata per tutta la lunghezza consente di tagliare dalla punta fino al nodo. Il tipo di affilatura soddisfa sia la tradizione di taglio europea che giapponese.

## FUNCTIONALITEIT:

Dankzij het doorlopende snijvlak kan er tot aan de krop mee worden gesneden. Daarnaast vormt het een combinatie van de Japanse en Europese snijcultuur.



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 33010-081



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 33010-101



Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes 33010-131



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 33010-161



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 33010-201



Cuchillo cebollero, hoja ancha · Coltello da cuoco, lama larga · Koksmes, breed lemmet 33015-161



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 33011-201



Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes 33016-201



Cuchillo chuletero · Coltello da bistecca · Steakmes 33019-121



Cuchillo deshuesar · Coltello da disosso · Uitbeenmes 33014-141



Cuchillo filetear · Coltello per filettare · Fileermes 33013-181



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes 33017-181



Cuchillo Santoku alveolado · Coltello Santoku alveolato · Santoku-mes met kuiljes 33018-181



Chaira, inoxidable · Acciaino, inossidabile · Aanzetstaal, edelstaal 32558-231

33043-000 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



33044-000 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



33045-000 Juego de cuchillos, 3 pzs.  
Set di coltelli, 3 pz  
Messenset, 3-dlg.



33040-000 Bloque cuchillos, 7 pzs.  
Ceppo di coltelli, 7 pz  
Messenblok, 7-dlg.





Lo clásico evoluciona.

L'evoluzione del classico.

Evolutie van een klassieker.

ZWILLING® Pro

  
ZWILLING  
J.A.HENCKELS

#### LA FORMA PERFECTA

Todos aquellos que conceden valor a la marca «Made in Germany» de excelente calidad, aciertan al escoger la serie ZWILLING PRO. Ya sea para los profesionales más afamados o para la cocina del día a día, los cuchillos ZWILLING PRO conservan la simbiosis perfecta entre la técnica innovadora, el diseño tradicional y la más absoluta precisión. Esta serie, compuesta por todo tipo de cuchillos, desde los de mechar hasta los Santoku, contiene todo lo necesario para el trabajo en la cocina.

Ya puede disfrutar de una serie lista para cumplir con todas las exigencias que imponen actualmente los cuchillos de cocina: alta calidad y forma perfecta.

#### UNA LINEA PERFETTA

Per chi dà importanza all'alta qualità "Made in Germany", la serie ZWILLING PRO è la scelta migliore. Sia per i professionisti, sia per chi è appassionato di cucina: i coltelli ZWILLING PRO sono la sintesi perfetta tra innovazione, design tradizionale e precisione assoluta. Dallo spelucchino al coltello Santoku, questa serie propone lame adatte per tutti gli usi in cucina.

Una collezione per soddisfare tutte le esigenze in una moderna cucina: una grande qualità e una linea perfetta.

#### PERFECTE VORM

Wie waarde hecht aan „Made in Germany“ van hoge kwaliteit maakt met de ZWILLING PRO serie de juiste keuze. Zowel voor de professionele chef als voor de hobbykok biedt ZWILLING PRO de perfecte harmonie tussen innovatieve technologie, traditionele optiek en absolute precisie. Van het officemes tot het santokumes, de serie biedt voor elke snijtaak het juiste mes.

Ervaar een messenserie die aan alle eisen van de moderne keuken kan voldoen: van uitstekende kwaliteit en met de perfecte vorm.

Design: *Matteo Thun*





## CALIDAD

La fundición especial de ZWILLING J.A. HENCKELS destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero especial de alta calidad. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfeccionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

## QUALITÀ

L'esclusiva composizione dell'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS rappresenta il perfetto equilibrio tra contenuto di cromo e di carbonio: il segreto per un acciaio di prima qualità. I coltelli con il marchio FRIODUR sono il prodotto di uno speciale trattamento indurente criogenico che ne potenzia la qualità. Mantengono straordinariamente l'affilatura, sono particolarmente resistenti alla corrosione e flessibili.

## KWALITEIT

De speciale staalformule van ZWILLING J.A. HENCKELS imponeert door zijn optimale evenwicht tussen chroom- en koolstofgehalte - het geheim van zeer hoogwaardig staal. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.



## PRECISIÓN:

Cuchillos SIGMAFORGE, forjados de precisión a partir de una única pieza de acero para lograr una forma perfecta. El requisito básico para un afilado exacto y las mejores propiedades de corte.

## PRECISIONE:

I coltelli con il marchio SIGMAFORGE sono ottenuti dalla forgatura di precisione a partire da un pezzo unico di acciaio, per una geometria perfetta. Requisito fondamentale per un'affilatura di precisione e per le migliori proprietà di taglio.

## PRECISIE:

SIGMAFORGE messen, met precisie uit één stuk staal gemaakte voor een vlekkeloze geometrische vorm. Basisvooraan voor exacte slijping en optimale snij eigenschappen.



## MANEJO:

La geometría de la hoja en forma de cuña procura una estabilidad óptima y un corte fácil; el diseño arqueado del refuerzo permite un manejo seguro y preciso.

## MANEGGEVOLEZZA:

La geometria cuneiforme della lama consente una straordinaria stabilità e un taglio facile; la forma curvata del nodo garantisce un utilizzo sicuro e preciso.

## GEbruIK:

De taps toelopende lemmetgeometrie zorgt voor optimale stabiliteit en een lichte snede, de gebogen bolstervorm voor een veilige en precieuze hantering.



## FUNCIONALIDAD:

El filo continuo permite cortar hasta el refuerzo. Además, combina la cultura de corte japonesa con la europea.

## FUNZIONALITÀ:

La lama perfettamente affilata per tutta la lunghezza consente di tagliare dalla punta fino al nodo. Il tipo di affilatura soddisfa sia la tradizione di taglio europea che giapponese.

## FUNCTIONALITEIT:

Dankzij het doorlopende snijvlak kan er tot aan de krop mee worden gesneden. Daarnaast vormt het een combinatie van Japanse en Europese snijcultuur.



## VALOR:

El clásico de la cocina profesional. El diseño en tres remaches con espiga continua destaca por su óptimo equilibrio.

## PUNTO DI FORZA:

Un classico per la cucina professionale. Il design a 3 rivetti con codolo senza soluzione di continuità è sinonimo di perfetto equilibrio.

## DUURZAAMHEID:

De klassieker voor de professionele keuken. Het design met 3 klinknagels met doorlopende angel bezit een in druk-wekkende optimale balans.



Pelador · Pelapatate · Schilmes 38400-051



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 38400-081



Cuchillo verduras · Coltello da verdura · Groentemes 38400-091



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 38400-101



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 38420-131



Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes 38400-131



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 38400-161



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 38400-201



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Hammes 38400-261



Cuchillo cebollero, hoja ancha · Coltello da cuoco, lama larga · Koksmes, breed lemmet 38405-161



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 38401-201



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 38401-230



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 38401-261



Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes 38406-201



Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes 38406-261



Cuchillo chuletero · Coltello da bistecca · Steakmes 38409-121



Cuchillo deshuesar · Coltello da disosso · Uitbeenmes

38404-141



Cuchillo filetear · Coltello per filettare · Fileermes

38403-181



Tenedor para carne · Forchettone per arrosti · Vleesvork

38402-181



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes

38407-141



Cuchillo Santoku alveolado · Coltello Santoku alveolato · Santoku-mes met kuiljes

38408-141



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes

38407-181



Cuchillo Santoku alveolado · Coltello Santoku alveolato · Santoku-mes met kuiljes

38408-181



Cuchillo cocinero chino · Coltello da cuoco cinese · Chinees koksmes

38419-181

38430-004 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



38400-101

38401-201

38430-006 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



38400-101

38407-181

38430-003 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



38400-201

38402-181

38430-007 Juego de cuchillos, 3 pzs.  
Set di coltelli, 3 pz  
Messenset, 3-dlg.



38400-101

38400-161

38401-201

38430-002 Juego para bistec, 4 pzs.  
Set da bistecca 4 pz  
Steakmessenset, 4-dlg



4 x

38409-121



ZWILLING  
J.A.HENCKELS



38436-000 Bloque cuchillos, 6 pzs.  
Ceppo di coltelli, 6 pz  
Messenblok, 6-dlg.

Bambú  
Bambù  
Bamboe



38437-000 Bloque cuchillos, 6 pzs.  
Ceppo di coltelli, 6 pz  
Messenblok, 6-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken



38438-000 Bloque cuchillos, 6 pzs.  
Ceppo di coltelli, 6 pz  
Messenblok, 6-dlg.

Bambú  
Bambù  
Bamboe

**MAGNET**



Para la cocina de  
fantasía sin límites.

Per fantasie culinarie  
senza confini.

Door grenzeloze  
kookfantasieën.



**TWIN® Cermex**

  
ZWILLING  
J.A.HENCKELS

#### EL ARTE DEL AFILADO JAPONÉS

La hoja afilada como un escalpelo, el mango con perfecta ergonomía, los materiales de la más alta tecnología. TWIN Cermex ha sido creado especialmente para los amantes exigentes de la cocina japonesa.

#### L'ARTE DELL'AFFILATURA GIAPPONESE

La lama è affilata come uno scalpello, il manico ha una perfetta forma ergonomica, il materiale si basa su tecnologie all'avanguardia. Il coltello TWIN Cermex è stato ideato appositamente per i più esigenti amanti della cucina giapponese.

#### DE KUNST VAN DE JAPANSE SCHERPTE

Het lemmet is zo scherp als een scalpel, het heft beschikt over de perfecte ergonomie, de materialen baseren op geavanceerde technologie. TWIN Cermex werd speciaal voor veeleisende liefhebbers van de Japanse keuken ontwikkeld.





## CALIDAD:

El núcleo interior de la hoja está formado por acero especial en polvo (MicroCarbide) con aprox. 66 HRC (dureza).

## QUALITÀ:

Il cuore all'interno della lama contiene una particolare polvere di acciaio (MicroCarburo) con una durezza che raggiunge i 66 HRC.

## KWALITEIT:

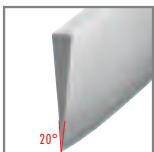
De binnenkern van het lemmet is gemaakt van speciaal poederstaal (MicroCarbide) met ca. 66 HRC (hardheid).



Estructura de acero habitual  
Struttura dell' acciaio di tipo tradizionale  
Traditionele staalstructuur



Estructura de acero homogénea con MicroCarbide  
Struttura omogenea dell' acciaio con MicroCarbide  
Gelijkmatige staalstructuur met MicroCarbide



## FUNCIONALIDAD:

El pequeño ángulo de corte ofrece un filo japonés original.

## FUNZIONALITÀ:

Il filo della lama, secondo la tradizione giapponese, ha un angolo particolarmente stretto.

## FUNCTIONALITEIT:

De kleine snijhoek zorgt voor originele Japanse scherpte.



## PRECISIÓN:

El afilado manual tradicional japonés procura un filo especial.

## PRECISIONE:

L'affilatura a mano secondo la tecnica della tradizione giapponese garantisce prestazioni insuperabili.

## PRECISIE:

De grote scherpte is te danken aan de traditionele Japanse handslijpning.



## MANEJO:

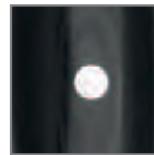
El mango ergonómico ha sido desarrollado junto a expertos cocineros japoneses.

## MANEGGEVOLEZZA:

L'impugnatura ergonomica è stata progettata in collaborazione con i cuochi professionisti giapponesi.

## GEBRUIK:

De ergonomische greep werd in samenwerking met Japanse professionele koks ontwikkeld.



## VALOR:

Material especialmente cómodo del mango, Micarta, un material de revestimiento de lino y resina sintética procesado a presión y con color. Micarta destaca por su aspecto elegante similar a la madera y una estabilidad absoluta de su forma.

## PUNTO DI FORZA:

Il manico, particolarmente confortevole, è costituito da un materiale particolare chiamato Micarta, un composto stratificato di lino e resina sintetica lavorato a caldo sotto pressione. Micarta si contraddistingue per le eleganti venature simili a quelle del legno e per l'assoluta stabilità della forma.

## DUURZAAMHEID:

Micarta, een zeer prettig heftmateriaal, is een onder druk en warmte verwerkt gelagd materiaal van linnen en kunstharz. Micarta valt op door zijn fraaie, op hout lijkende look en absolute vormvastheid.



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 30860-100



Cuchillo de cocina · Coltello da cucina · Keukenmes 30860-130



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 30860-160



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 30861-200



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 30861-240



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes 30867-180

*La solución de diseño sin concesiones,  
para las más altas exigencias.*

*Il design naturale  
per i cuochi più esigenti.*

*De consequente designoplossing  
voor de hoogste eisen.*



**TWIN® Cuisine**

  
ZWILLING  
J.A.HENCKELS

**EXTRAORDINARIAMENTE DIFERENTE:  
LA ESPIGA TRANSVERSAL**

TWIN Cuisine es la síntesis perfecta entre un cuchillo moderno con mango de material sintético y un cuchillo tradicional con espiga completa. La innovadora solución de diseño satisface las más elevadas exigencias de confort y precisión de corte.

**STRAORDINARIAMENTE INNOVATIVO:  
IL CODOLO È ORIZZONTALE**

TWIN Cuisine è la sintesi perfetta di un coltello moderno con manico sintetico e un coltello tradizionale a codolo intero. Questo design innovativo soddisfa le richieste più esigenti in fatto di confort e precisione nel taglio.

**ONDERSCHEIDEND: HORIZONTALE ANGEL**

TWIN Cuisine is de unieke synthese van een modern mes met kunststofheft en een traditioneel doorlopende angel. De innovatieve designoplossing voldoet aan de hoogste eisen wat betreft comfort en snijdeigenschappen.





## CALIDAD

La fundición especial de ZWILLING J.A. HENCKELS destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero especial de alta calidad. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfeccionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

## QUALITÀ

L'esclusiva composizione dell'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS rappresenta il perfetto equilibrio tra contenuto di cromo e di carbonio: il segreto per un acciaio di prima qualità. I coltelli con il marchio FRIODUR sono il prodotto di uno speciale trattamento indurente criogenico che ne potenzia la qualità. Mantengono straordinariamente l'affilatura, sono particolarmente resistenti alla corrosione e flessibili.

## KWALITEIT

De speciale staalformule van ZWILLING J.A. HENCKELS imponeert door zijn optimale evenwicht tussen chroom- en koolstofgehalte - het geheim van zeer hoogwaardig staal. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.



## PRECISIÓN:

Cuchillos SIGMAFORGE, forjados de precisión a partir de una única pieza de acero para lograr una forma perfecta. El requisito básico para un afilado exacto y las mejores propiedades de corte.

## PRECISIONE:

I coltelli con il marchio SIGMAFORGE sono ottenuti dalla forgatura di precisione a partire da un pezzo unico di acciaio, per una geometria perfetta. Requisito fondamentale per un'affilatura di precisione e per le migliori proprietà di taglio.

## PRECISIE:

SIGMAFORGE messen, met precisie uit één stuk staal gesmeed voor een vlekkeloze geometrische vorm. Basisvooraarde voor exacte slijping en optimale snij eigenschappen.



## MANEJO:

La transición del refuerzo al mango sin bordes molestos facilita su manejo.

## MANEGGEVOLEZZA:

La continuità delle linee tra nodo e impugnatura assicura la massima maneggevolezza.

## GEBRUIK:

Het gebruik wordt vergemakkelijkt door de overgang van krop naar heft zonder storende randen.



## VALOR:

Sorprendente tecnología de agarre con espiga completa transversal sin remaches.



## PUNTO DI FORZA:

Straordinaria tecnologia del manico con codolo intero trasversale senza rivetti.

## DUURZAAMHEID:

Uitstekende greep-technologie met dwarse nerf zonder nieten.



## FUNCIONALIDAD:

El refuerzo consigue el equilibrio perfecto. Como protección para los dedos, impide además que estos resbalen del mango a la hoja.

## FUNZIONALITÀ:

Il nodo garantisce il giusto equilibrio, inoltre funge da protezione per le dita, impedendo che scivolino dall'impugnatura alla lama.

## FUNCTIONALITEIT:

De krop zorgt voor de juiste balans. Bovendien werkt hij als vingerbescherming en voorkomt dat u van de greep naar het lemmet afslaat.



Cuchillo verduras · Coltello da verdura · Groentemes

30340-091



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes

30340-101



Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes

30340-131



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes

30340-161



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes

30340-201



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes

30341-201



Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes

30346-201



Cuchillo deshuesar · Coltello da disosso · Uitbeenmes

30344-141



Cuchillo filetear · Coltello per filettare · Fileermes

30343-181



Cuchillo Santoku alveolado · Coltello Santoku alveolato · Santoku-mes met kuiltjes

30348-181



30302-000 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



30304-000 Juego de cuchillos, 3 pzs.  
Set di coltelli, 3 pz  
Messenset, 3-dlg.



Haya  
Faggio  
Beuken

El renacer  
de una leyenda.

La reinterpretazione  
di una leggenda.

De wedergeboorte  
van een legende.



## TWIN® Four Star II



### FUNCIONALIDAD AL MÁS ALTO NIVEL

TWIN Four Star II es la nueva evolución de un clásico de ZWILLING J.A. HENCKELS. Una especial aplicación de acero inoxidable en el mango otorga al cuchillo el equilibrio óptimo para más seguridad y confort.

### FUNZIONALITÀ AI MASSIMI LIVELLI

TWIN Four Star II è un classico ZWILLING J.A. HENCKELS che si è ulteriormente evoluto. L'applicazione sul fondo del manico di una capsula di acciaio conferisce al coltello un perfetto equilibrio per una sicurezza e un comfort ancora maggiori.

### FUNCTIONALITEIT OP HET HOOGSTE NIVEAU

TWIN Four Star II is de consequente doorontwikkeling van een klassieker van ZWILLING J.A. HENCKELS. Een hoogwaardige roestvrijstalen applicatie in het handvat geeft het mes een optimale balans voor nog meer veiligheid en comfort.





## CALIDAD

La fundición especial de ZWILLING J.A. HENCKELS destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero especial de alta calidad. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfeccionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

## QUALITÀ

L'esclusiva composizione dell'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS rappresenta il perfetto equilibrio tra contenuto di cromo e di carbonio: il segreto per un acciaio di prima qualità. I coltelli con il marchio FRIODUR sono il prodotto di uno speciale trattamento indurente criogenico che ne potenzia la qualità. Mantengono straordinariamente l'affilatura, sono particolarmente resistenti alla corrosione e flessibili.

## KWALITEIT

De speciale staalformule van ZWILLING J.A. HENCKELS imponeert door zijn optimale evenwicht tussen chroom- en koolstofgehalte - het geheim van zeer hoogwaardig staal. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.



## PRECISIÓN:

Cuchillos SIGMAFORGE, forjados de precisión a partir de una única pieza de acero para lograr una forma perfecta. El requisito básico para un afilado exacto y las mejores propiedades de corte.

## PRECISIONE:

I coltelli con il marchio SIGMAFORGE sono ottenuti dalla forgatura di precisione a partire da un pezzo unico di acciaio, per una geometria perfetta. Requisito fondamentale per un'affilatura di precisione e per le migliori proprietà di taglio.

## PRECISIE:

SIGMAFORGE messen, met precisie uit één stuk staal gesmeed voor een vlekkeloze geometrische vorm. Basisvooraarde voor exacte slijping en optimale snij eigenschappen.



## MANEJO:

La transición del refuerzo al mango sin bordes molestos facilita su manejo.

## MANEGGEVOLEZZA:

La continuità delle linee tra nodo e impugnatura assicura la massima maneggevolezza.

## GEbruIK:

Het gebruik wordt vergemakkelijkt door de overgang van krop naar heft zonder storende randen.



## VALOR:

Todo un clásico de la cocina moderna, ahora con nuevo resplandor: TWIN Four Star II. Con la aplicación del logotipo ZWILLING J.A. HENCKELS en acero inoxidable de alta calidad, estos cuchillos irradian carácter exclusivo y fiabilidad.



## FUNCIONALIDAD:

El refuerzo consigue el equilibrio perfecto. Como protección para los dedos, impide además que estos resbalen del mango a la hoja.

## FUNZIONALITÀ:

Il nodo garantisce il giusto equilibrio, inoltre funge da protezione per le dita, impedendo che scivolino dall'impugnatura alla lama.

## FUNCTIONALITEIT:

De krop zorgt voor de juiste balans. Bovendien werkt hij als vingerbescherming en voorkomt dat u van de greep naar het lemmet afslaat.

## DUURZAAMHEID:

Een beproefde klassieker uit de moderne keuken in nieuwe glorie: TWIN Four Star II. Door de verwerking van hoogwaardig edelstaal met het ZWILLING J.A. HENCKELS logo in de greep stralen de messen exclusiviteit en betrouwbaarheid uit.



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 30070-101



Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes 30070-131



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 30070-161



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 30070-201



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Hammes 30070-261



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 30071-161



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 30071-201



Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes 30076-201



Cuchillo deshuesar · Coltello da disosso · Uitbeenmes 30074-141



Cuchillo filetear · Coltello per filettare · Fileermes 30073-181



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes 30077-181



Hachuela · Mannaia · Hakmes 30095-151

33418-000 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



33415-000 Juego de cuchillos, 3 pzs.  
Set di coltelli, 3 pz  
Messenset, 3-dlg.



33408-000 Juego para bistec, 4 pzs.  
Set da bistecca 4 pz  
Steakmessenset, 4-dlg



33414-000 Bloque cuchillos, 7 pzs.  
Ceppo di coltelli, 7 pz  
Messenblok, 7-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken



33413-000 Bloque cuchillos, 8 pzs.  
Ceppo di coltelli, 8 pz  
Messenblok, 8-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken

30070-101

30070-131

30071-201

30076-201

32576-211

41370-001

30070-101

30070-131

30070-161

30071-201

30076-201

32576-231

41370-001



*Un clásico de  
la cocina profesional.*

*Un classico per la  
cucina professionale.*

*Een klassieker voor  
de professionele keuken.*

## PROFESSIONAL "S"



### TRADICIONAL Y CLÁSICO

Los cocineros profesionales de todo el mundo confían en la calidad y la tradición de esta serie de cuchillos remachados. La fabricación en una única pieza de acero y sin espacios en las juntas de transición con el mango ofrecen el equilibrio óptimo y el manejo más seguro.

### TRADIZIONALE E CLASSICO

Gli chef professionisti di tutto il mondo si affidano alla qualità e alla tradizione di questa serie di coltelli rivettati. La solidità dell'acciaio intero e la manifattura senza soluzioni di continuità creano un ottimo equilibrio e una manipolazione sicura.

### TRADITIONEEL EN KLAASIEK

Professionele koks over de hele wereld vertrouwen op de kwaliteit en de traditie van deze messenserie met klinknagels. Staal aan één stuk en een naadloze afwerking zorgen voor een optimale balans en een veilige hantering.





## CALIDAD

La fundición especial de ZWILLING

J.A. HENCKELS destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero especial de alta calidad. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfeccionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

## QUALITÀ

L'esclusiva composizione dell'acciaio

ZWILLING J.A. HENCKELS rappresenta il perfetto equilibrio tra contenuto di cromo e di carbonio: il segreto per un acciaio di prima qualità. I coltelli con il marchio FRIODUR sono il prodotto di uno speciale trattamento indurente criogenico che ne potenzia la qualità. Mantengono straordinariamente l'affilatura, sono particolarmente resistenti alla corrosione e flessibili.

## KWALITEIT

De speciale staalformule van ZWILLING

J.A. HENCKELS imponeert door zijn optimale evenwicht tussen chroom- en koolstofgehalte - het geheim van zeer hoogwaardig staal. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.



## PRECISIÓN:

Cuchillos SIGMAFORGE, forjados de precisión a partir de una única pieza de acero para lograr una forma perfecta. El requisito básico para un afilado exacto y las mejores propiedades de corte.

## PRECISIONE:

I coltelli con il marchio SIGMAFORGE sono ottenuti dalla forgatura di precisione a partire da un pezzo unico di acciaio, per una geometria perfetta. Requisito fondamentale per un'affilatura di precisione e per le migliori proprietà di taglio.

## PRECISIE:

SIGMAFORGE messen, met precisie uit één stuk staal gemaakt voor een vlekkeloze geometrische vorm. Basisvooraan voor exacte slijping en optimale snij eigenschappen.



## MANEJO:

La transición del refuerzo al mango sin bordes molestos facilita su manejo.

## MANEGGEVOLEZZA:

La continuità delle linee tra nodo e impugnatura assicura la massima maneggevolezza.

## GEbruIK:

Het gebruik wordt vergemakkelijkt door de overgang van krop naar heft zonder storende randen.



## FUNCIONALIDAD:

El refuerzo consigue el equilibrio perfecto. Como protección para los dedos, impide además que estos resbalen del mango a la hoja.

## FUNZIONALITÀ:

Il nodo garantisce il giusto equilibrio, inoltre funge da protezione per le dita, impedendo che scivino dall'impugnatura alla lama.

## FUNCTIONALITEIT:

De krop zorgt voor de juiste balans. Bovendien werkt hij als vingerbescherming en voorkomt dat u van de greep naar het lemmet afslijdt.



## VALOR:

El clásico de la cocina profesional. El diseño en tres remaches con espiga continua destaca por su óptimo equilibrio.

## PUNTO DI FORZA:

Un classico per la cucina professionale. Il design a 3 rivetti con codolo senza soluzione di continuità è sinonimo di perfetto equilibrio.

## DUURZAAMHEID:

De klassieker voor de professionele keuken. Het design met 3 klinknagels met doorlopende angel bezit een in druk-wekkende optimale balans.

# PROFESSIONAL "S"



# PROFESSIONAL "S"



35645-000 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.

35649-000 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.

35601-100 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.

35602-000 Juego de cuchillos, 3 pzs.  
Set di coltelli, 3 pz  
Messenset, 3-dlg.

39188-000 Juego para bistec, 4 pzs.  
Set da bistecca 4 pz  
Steakmessenset, 4-dlg

## PROFESSIONAL "S"



35621-004 Bloque cuchillos, 7 pzs.  
Ceppo di coltelli, 7 pz  
Messenblok, 7-dlg.

Bambú  
Bambù  
Bamboe



35662-000 Bloque cuchillos, 8 pzs.  
Ceppo di coltelli, 8 pz  
Messenblok, 8-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken





Un clásico reinventado.

Un classico dell'innovazione.

Een klassieker slaat nieuwe wegen in.

**ZWILLING® Pure**

  
ZWILLING  
J.A.HENCKELS

#### LA POTENCIA SUPERIOR DE ZWILLING PURE

El diseño es purista y de elegante línea atemporal. Una apariencia libre que también destaca en cuanto a durabilidad. Un cuchillo valioso e insustituible desde el primer momento. De robustez indestructible y perfección técnica.

#### LA MARCA IN PIÙ DI ZWILLING PURE

Il design minimalista e la bellezza di una linea senza tempo. Un'estetica senza compromessi, dalle prestazioni eccellenti anche in termini di resistenza. Un coltello che fin dal primo momento si rivelerà prezioso ed insostituibile. Robustezza indistruttibile e perfezione tecnica.

#### DE SUPERIEURE PRESTATIES VAN ZWILLING PURE

Het design is puristisch en bezit een tijdloos mooie belijning. Esthetiek zonder compromissen, met een belastbaarheid van topniveau. Een mes, dat vanaf het allereerste ogenblik aardvold en onvervangbaar blijkt te zijn. Met een onverwoestbaar robuust karakter en technische perfectie.



Design: *Matteo Thun*



## CALIDAD

La fundición especial de ZWILLING J.A. HENCKELS destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero especial de alta calidad. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfeccionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

## QUALITÀ

L'esclusiva composizione dell'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS rappresenta il perfetto equilibrio tra contenuto di cromo e di carbonio: il segreto per un acciaio di prima qualità. I coltelli con il marchio FRIODUR sono il prodotto di uno speciale trattamento indurente criogenico che ne potenzia la qualità. Mantengono straordinariamente l'affilatura, sono particolarmente resistenti alla corrosione e flessibili.

## KWALITEIT

De speciale staalformule van ZWILLING J.A. HENCKELS imponeert door zijn optimale evenwicht tussen chroom- en koolstofgehalte - het geheim van zeer hoogwaardig staal. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.



## PRECISIÓN:

Cuchillos SIGMAFORGE, forjados de precisión a partir de una única pieza de acero para lograr una forma perfecta. El requisito básico para un afilado exacto y las mejores propiedades de corte.

## PRECISIONE:

I coltelli con il marchio SIGMAFORGE sono ottenuti dalla forgatura di precisione a partire da un pezzo unico di acciaio, per una geometria perfetta. Requisito fondamentale per un'affilatura di precisione e per le migliori proprietà di taglio.

## PRECISIE:

SIGMAFORGE messen, met precisie uit één stuk staal gemaakt voor een vlekkeloze geometrische vorm. Basisvooraarde voor exacte slijping en optimale snij eigenschappen.



## MANEJO:

La transición del refuerzo al mango sin bordes molestos facilita su manejo.

## MANEGGEVOLEZZA:

La continuità delle linee tra nodo e impugnatura assicura la massima maneggevolezza.

## GEbruIK:

Het gebruik wordt vergemakkelijkt door de overgang van krop naar heft zonder storende randen.



## FUNCIONALIDAD:

El refuerzo consigue el equilibrio perfecto. Como protección para los dedos, impide además que estos resbalen del mango a la hoja.

## FUNZIONALITÀ:

Il nodo garantisce il giusto equilibrio, inoltre funge da protezione per le dita, impedendo che scivino dall'impugnatura alla lama.

## FUNCTIONALITEIT:

De krop zorgt voor de juiste balans. Bovendien werkt hij als vingerbescherming en voorkomt dat u van de greep naar het lemmet afslijdt.



## VALOR:

Un cuchillo que gusta a los sentidos y que ofrece un corte tan dinámico como preciso. ZWILLING Pure: un nuevo comienzo en el mundo de los cuchillos forjados de ZWILLING J.A. HENCKELS.

## PUNTO DI FORZA:

Un coltello in grado di conquistare i sensi e al tempo stesso di offrire un binomio di dinamicità e precisione nel taglio. ZWILLING Pure: la new entry nell'universo dei coltelli forgiati ZWILLING J.A. HENCKELS.

## DUURZAAMHEID:

Een mes, dat de zintuigen prikkelt en een even dynamische als nauwkeurige snijervaring creëert. ZWILLING Pure: de nieuwe instapklasse in de wereld van de gesmede messen van ZWILLING J.A. HENCKELS.



Pelador · Pelapatate · Schilmes

33600-051



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes

33600-081



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes

33600-101



Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes

33600-131



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes

33600-161



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes

33600-201



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes

33601-161



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes

33601-201



Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes

33606-201



Cuchillo chuletero · Coltello da bistecca · Steakmes

33609-121



Cuchillo deshuesar · Coltello da disosso · Uitbeenmes

33604-141



Cuchillo filetear · Coltello per filettare · Fileermes

33603-181



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes

33607-141



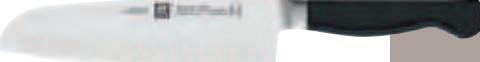
Cuchillo Santoku alveolado · Coltello Santoku alveolato · Santoku-mes met kuiltes

33608-141



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes

33607-181



Cuchillo Santoku alveolado · Coltello Santoku alveolato · Santoku-mes met kuiltes

33608-181



Hachuela · Mannaia · Hakmes

33615-151

- 33620-004 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



33600-101

33601-201

- 33620-005 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



33600-101

33607-181

- 33620-009 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



33600-101

33607-181

- 33620-007 Juego de cuchillos, 3 pzs.  
Set di coltelli, 3 pz  
Messenset, 3-dlg.



33600-101

33600-161

33601-201

- 33620-008 Juego para bistec, 4 pzs.  
Set da bistecca 4 pz  
Steakmessenset, 4-dlg

4x  
31090-121



33620-000 Bloque cuchillos, 6 pzs.  
Ceppo di coltelli, 6 pz  
Messenblok, 6-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken



33620-001 Bloque cuchillos, 7 pzs.  
Ceppo di coltelli, 7 pz  
Messenblok, 7-dlg.

Bambú  
Bambù  
Bamboe



33620-002 Bloque cuchillos, 8 pzs.  
Ceppo di coltelli, 8 pz  
Messenblok, 8-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken



33620-003 Bloque cuchillos, 7 pzs.  
Ceppo di coltelli, 7 pz  
Messenblok, 7-dlg.

Bambú  
Bambú  
Bamboe



★★★★<sup>®</sup> VIER STERNE  
★★★★ FOUR STAR<sup>®</sup>

Precisión funcional que da  
gusto tener en la mano.

La precisione e la funzionalità  
apprezzata da tutti.

Functionele precisie  
die men graag gebruikt.

#### SEGURIDAD EN UN DISEÑO PROBADO

Hace más de 30 años, ZWILLING J.A. HENCKELS revolucionaba los estándares para los cuchillos de cocina de alta calidad al crear el mango sintético sin juntas. Una obra maestra de seguridad, ergonomía y confort, la serie de cuchillos de ZWILLING J.A. HENCKELS más vendida en todo el mundo.

#### LA SICUREZZA IN UN DESIGN COLLAUDATO

Più di 30 anni fa ZWILLING J.A. HENCKELS ha rivoluzionato gli standard qualitativi dei coltelli, creando i manici sintetici continui. Un capolavoro di sicurezza, ergonomia e comfort che è diventato la serie di coltelli ZWILLING J.A. HENCKELS più venduta nel mondo.

#### VEILIGHEID IN BEPROEFD VORM

Ruim 30 jaar geleden revolutioneerde ZWILLING J.A. HENCKELS met het naadloze handvat van kunststof de standaard voor hoogwaardige koksmessen. Het klassieke meesterstuk biedt veiligheid, ergonomie en comfort en is tot op de dag van vandaag wereldwijd de meest verkochte messenserie van ZWILLING J.A. HENCKELS.



# ★★★★® VIER STERNE ★★★★ FOUR STAR®



## CALIDAD

La fundición especial de ZWILLING J.A. HENCKELS destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero especial de alta calidad. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfeccionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

## QUALITÀ

L'esclusiva composizione dell'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS rappresenta il perfetto equilibrio tra contenuto di cromo e di carbonio: il segreto per un acciaio di prima qualità. I coltelli con il marchio FRIODUR sono il prodotto di uno speciale trattamento indurente criogenico che ne potenzia la qualità. Mantengono straordinariamente l'affilatura, sono particolarmente resistenti alla corrosione e flessibili.

## KWALITEIT

De speciale staalformule van ZWILLING J.A. HENCKELS imponeert door zijn optimale evenwicht tussen chroom- en koolstofgehalte - het geheim van zeer hoogwaardig staal. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.



## PRECISIÓN:

Cuchillos SIGMAFORGE, forjados de precisión a partir de una única pieza de acero para lograr una forma perfecta. El requisito básico para un afilado exacto y las mejores propiedades de corte.

## PRECISIONE:

I coltelli con il marchio SIGMAFORGE sono ottenuti dalla forgatura di precisione a partire da un pezzo unico di acciaio, per una geometria perfetta. Requisito fondamentale per un'affilatura di precisione e per le migliori proprietà di taglio.

## PRECISIE:

SIGMAFORGE messen, met precisie uit één stuk staal gemaakte voor een vlekkeloze geometrische vorm. Basisvooraan voor exacte slijping en optimale snij eigenschappen.



## MANEJO:

La transición del refuerzo al mango sin bordes molestos facilita su manejo.

## MANEGGEVOLEZZA:

La continuità delle linee tra nodo e impugnatura assicura la massima maneggevolezza.



## FUNCIONALIDAD:

El refuerzo consigue el equilibrio perfecto. Como protección para los dedos, impide además que estos resbalen del mango a la hoja.

## FUNZIONALITÀ:

Il nodo garantisce il giusto equilibrio, inoltre funge da protezione per le dita, impedendo che scivolino dall'impugnatura alla lama.

## FUNCTIONALITEIT:

De krop zorgt voor de juiste balans. Bovendien werkt hij als vingerbescherming en voorkomt dat u van de greep naar het lemmet afslijdt.



## VALOR:

Hasta la fecha, la serie de cuchillos más vendida de ZWILLING J.A. HENCKELS es la obra maestra clásica por su seguridad, ergonomía y confort.

## PUNTO DI FORZA:

Un classico capolavoro di sicurezza, ergonomia e confort, tuttora la serie di coltelli ZWILLING J.A. HENCKELS più venduta nel mondo.

## DUURZAAMHEID:

Dit klassieke meesterstuk met zijn combinatie van veiligheid, ergonomie en comfort is tot nu toe wereldwijd de meest verkochte messenserie van ZWILLING J.A. HENCKELS.

★★★★® VIER STERNE  
★★★★ FOUR STAR®



Pelador · Pelapatate · Schilmes 31070-051



Cuchillo verduras · Coltello da verdura · Groentemes 31070-061



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 31070-081



Cuchillo verduras · Coltello da verdura · Groentemes 31070-091



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 31070-101



Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes 31070-131



Cuchillo filetar · Coltello da carne · Vleesmes 31070-161



Cuchillo filetar · Coltello da carne · Vleesmes 31070-201



Cuchillo filetar · Coltello da carne · Hammes 31070-261



Cuchillo filetar, alveolado · Coltello da carne, hollow edge · Vleesmes, met kuiljes 31081-261



Cuchillo jamonero · Coltello de carne/salmon · Zalmmes 31082-311



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 31071-161



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 31071-201



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 31071-231



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 31071-261



Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes 31076-201

★★★★® VIER STERNE  
★★★★ FOUR STAR®



35175-000 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.

35052-000 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.

35048-000 Juego de cuchillos, 3 pzs.  
Set di coltelli, 3 pz  
Messenset, 3-dlg.

39190-000 Juego para bistec, 4 pzs.  
Set da bistecca 4 pz  
Steakmessenset, 4-dlg



★★★★® VIER STERNE  
★★★★ FOUR STAR®



ZWILLING  
J.A.HENCKELS



35066-000 Bloque cuchillos, 7 pzs.  
Ceppo di coltelli, 7 pz  
Messenblok, 7-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken



35140-000 Bloque cuchillos, 8 pzs.  
Ceppo di coltelli, 8 pz  
Messenblok, 8-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken



35020-000 Bloque cuchillos, 10 pzs.  
Ceppo di coltelli, 10 pz  
Messenblok, 10-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken





El cuchillo ideal desde  
el primer momento.

Il coltello giusto  
fin dall'inizio.

Danaf het begin  
het juiste mes.

## TWIN® Pollux



### EL BUEN CORTE

El cuchillo apropiado para el nuevo usuario exigente: excelente en la forma, afilado en el corte. Esta moderna interpretación de un diseño clásico con tres remaches es una joya en cualquier cocina.

### TAGLIO ELEGANTE

La scelta perfetta per il neofita esigente: forma elegante e linea slanciata. La moderna interpretazione di un classico del design a tre rivetti: un gioiello per qualsiasi cucina

### GOED GESNEDEN

Het juiste gereedschap voor veeleisende beginners: goed in vorm met een scherpe snede. Deze moderne interpretatie van een klassiek ontwerp met drie klinknagels is een sieraad voor elke keuken.





## CALIDAD

La fundición especial de ZWILLING J.A. HENCKELS destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero especial de alta calidad. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfeccionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

## QUALITÀ

L'esclusiva composizione dell'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS rappresenta il perfetto equilibrio tra contenuto di cromo e di carbonio: il segreto per un acciaio di prima qualità. I coltelli con il marchio FRIODUR sono il prodotto di uno speciale trattamento indurente criogenico che ne potenzia la qualità. Mantengono straordinariamente l'affilatura, sono particolarmente resistenti alla corrosione e flessibili.

## KWALITEIT

De speciale staalformule van ZWILLING J.A. HENCKELS imponeert door zijn optimale evenwicht tussen chroom- en koolstofgehalte - het geheim van zeer hoogwaardig staal. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.



## FUNCIONALIDAD:

Gracias a su peso reducido, los cuchillos troquelados son cómodos de usar.

## FUNZIONALITÀ:

Grazie al loro peso ridotto i coltelli stampati sono particolarmente maneggevoli.

## FUNCTIONALITEIT:

Dankzij hun lage gewicht zijn gestanste messen comfortabel in het gebruik.



## VALOR:

La serie de cuchillos para los principiantes más exigentes. El mango remachado, la hoja afilada y la forma a partir de una fundición. Con el logotipo de ZWILLING J.A. HENCKELS.

## PUNTO DI FORZA:

La serie di coltelli per i nuovi appassionati di cucina. Impugnatura rivettata, lama tagliente e design accattivante. Con logo ZWILLING J.A. HENCKELS stampato a sbalzo.

## DUURZAAMHEID:

De messenserie voor veeleisende beginnende koks. Met een greep met klinknagels, scherp lemmet en een uit één stuk gegoten vorm. Met ingelegd logo ZWILLING J.A. HENCKELS.



Pelador · Pelapatate · Schilmes 30720-061



Cuchillo verduras · Coltello da verdura · Groentemes 30720-081



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneemes 30720-101



Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes 30720-131



Cuchillo filetar · Coltello da carne · Vleesmes 30720-161



Cuchillo filetar · Coltello da carne · Vleesmes 30720-201



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 30721-201



Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes 30726-201



Cuchillo de cocina · Coltello da cucina · Keukenmes 30725-131



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes 30747-141



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes 30748-181



Hachuela · Mannaia · Hakmes 30795-150



Cuchillo cocinero chino · Coltello da cuoco cinese · Chinees koksmes 30795-180

30762-000 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



30764-000 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



30763-000 Juego de cuchillos, 3 pzs.  
Set di coltelli, 3 pz  
Messenset, 3-dlg.



30778-200 Juego para bistec, 4 pzs.  
Set da bistecca 4 pz  
Steakmessenset, 4-dlg



30756-200 Bloque cuchillos, 7 pzs.  
Ceppo di coltelli, 7 pz  
Messenblok, 7-dlg.

Bambú  
Bambù  
Bamboo





*La elección justa para los jóvenes talentos en la cocina.*

*La scelta perfetta per giovani talenti della cucina.*

*De beste keuze voor jonge kooktalenten.*

**TWIN® Chef**

  
ZWILLING  
J.A.HENCKELS

#### UN CLÁSICO A BUEN PRECIO

Una buena elección para los cocineros que buscan un buen precio: confianza y seguridad en el corte. Mango confortable, espiga completa, buena protección para la mano y una transición suave entre la hoja y el mango permiten el mejor manejo .

#### UN CLASSICO ECCEZIONALE

Una scelta eccellente per i cuochi attenti al prezzo: affidabile e sicuro. Manico confortevole, codolo intero, nodo pronunciato e graduale separazione fra lama e manico garantiscono un'ottima maneggevolezza.

#### EEN PRIJSBEWUSTE KLAASIEKER

Een uitstekende keuze voor prijsbewuste koks: betrouwbare snijdeigenschappen en goede hanteerbaarheid. Comfortabel heft, doorlopende angel, uitstekende handbescherming en een vloeiende overgang tussen lemmet en heft bieden een optimale hanteerbaarheid.





## CALIDAD

La fundición especial de ZWILLING J.A. HENCKELS destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero especial de alta calidad. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfeccionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

## QUALITÀ

L'esclusiva composizione dell'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS rappresenta il perfetto equilibrio tra contenuto di cromo e di carbonio: il segreto per un acciaio di prima qualità. I coltelli con il marchio FRIODUR sono il prodotto di uno speciale trattamento indurente criogenico che ne potenzia la qualità. Mantengono straordinariamente l'affilatura, sono particolarmente resistenti alla corrosione e flessibili.

## KWALITEIT

De speciale staalformule van ZWILLING J.A. HENCKELS imponeert door zijn optimale evenwicht tussen chroom- en koolstofgehalte - het geheim van zeer hoogwaardig staal. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.



## FUNCIONALIDAD:

Gracias a su peso reducido, los cuchillos troquelados son cómodos de usar.

## FUNZIONALITÀ:

Grazie al loro peso ridotto i coltelli stampati sono particolarmente maneggevoli.

## FUNCTIONALITEIT:

Dankzij hun lage gewicht zijn gestanste messen comfortabel in het gebruik.



## VALOR:

La serie de cuchillos para los cocineros más exigentes. Mango de estilo clásico con tres ribetes. La espiga atraviesa todo el mango para proporcionar un equilibrio ideal.

## PUNTO DI FORZA:

La collezione di coltelli per i cuochi attenti ai prezzi. Il manico è contraddistinto dal classico design a tre rivetti. Codolo continuo per un perfetto equilibrio.

## DUURZAAMHEID:

Dé messenserie voor prijsbewuste koks. Het heft in klassiek drie-klinknagel-design. Doorlopende angel voor een uitgewogen balans.



Pelador · Pelapatate · Schilmes 34910-061



Cuchillo verduras · Coltello da verdura · Groentemes 34910-081



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 34910-101



Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes 34910-131



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 34910-161



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 34910-201



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 34911-201



Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes 34916-201



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes 34917-181



Cuchillo pastelero · Coltello da pasticciere · Taartmes 34910-261



Espátula · Giravivande · Knikspatел 31032-130



Espátula · Spatola · Spatел 31035-260

34930-005 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



34930-006 Juego de cuchillos, 3 pzs.  
Set di coltelli, 3 pz  
Messenset, 3-dlg.



34931-001 Bloque cuchillos, 6 pzs.  
Ceppo di coltelli, 6 pz  
Messenblok, 6-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken



34931-003 Bloque cuchillos, 8 pzs.  
Ceppo di coltelli, 8 pz  
Messenblok, 8-dlg.

Bambú  
Bambù  
Bamboe



*Moderno y manejable.*

*Moderna e maneggevole.*

*Modern en handig.*



**ZWILLING® Style**

  
ZWILLING  
J.A.HENCKELS

#### LA LLEGADA DEL MÁS AFILADO A LA COCINA

El cuchillo de la serie ZWILLING Style es la mejor elección para todos aquellos que quieren hacerlo todo bien en la cocina desde el principio: económico, práctico y fiable.

Como todos los cuchillos de ZWILLING, están fabricados atendiendo a los valores tradicionales, la calidad, la diversidad y el diseño. Además de la afilada cuchilla, disponen de un mango de forma ergonómica antideslizante que tiene integrado en color plata el logotipo de ZWILLING.

#### LA SCELTA DI PUNTA PER LA PROPRIA CUCINA

I coltelli della serie ZWILLING Style sono la scelta migliore per tutti quelli che in cucina vogliono fare le cose per bene fin dall'inizio puntando su convenienza, praticità e affidabilità.

Come tutti i coltelli ZWILLING sono stati prodotti con una particolare attenzione per i valori tradizionali, la qualità, la varietà e il design. Oltre a una lama affilata, dispongono di un manico ergonomico antiscivolo su cui spicca il logo ZWILLING argentato.

#### DE SCHERPE TOEGANG TOT UW EIGEN KEUKE

De messen van de serie ZWILLING Style zijn de beste keuze voor iedereen die in de keuken vanaf het begin alles goed willen doen - voordelig, praktisch en betrouwbaar.

Zoals alle ZWILLING messen worden ook deze gemaakt met het oog op traditionele waarden, kwaliteit, veelzijdigheid en design. Naast het scherpe lemmet beschikken de messen over een ergonomisch vormgegeven, slippvrij handgreep, waarin het zilverkleurige ZWILLING logo opvallend is geïntegreerd.





## CALIDAD

La fundición especial de ZWILLING J.A. HENCKELS destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero especial de alta calidad. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfeccionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

## QUALITÀ

L'esclusiva composizione dell'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS rappresenta il perfetto equilibrio tra contenuto di cromo e di carbonio: il segreto per un acciaio di prima qualità. I coltelli con il marchio FRIODUR sono il prodotto di uno speciale trattamento indurente criogenico che ne potenzia la qualità. Mantengono straordinariamente l'affilatura, sono particolarmente resistenti alla corrosione e flessibili.

## KWALITEIT

De speciale staalformule van ZWILLING J.A. HENCKELS imponeert door zijn optimale evenwicht tussen chroom- en koolstofgehalte - het geheim van zeer hoogwaardig staal. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.



## FUNCIONALIDAD:

Gracias a su peso reducido, los cuchillos troquelados son cómodos de usar.

## FUNZIONALITÀ:

Grazie al loro peso ridotto i coltelli stampati sono particolarmente maneggevoli.

## FUNCTIONALITEIT:

Dankzij hun lage gewicht zijn gestanste messen comfortabel in het gebruik.



## VALOR:

El logotipo en color plata en el extremo del mango aporta ese toque de elegancia que aporta mayor valor a su cocina.

## PUNTO DI FORZA:

Il logo argentato all'estremità del manico conferisce un aspetto raffinato che impreziosisce ulteriormente la vostra cucina.

## DUURZAAMHEID:

Het zilverkleurige logo in het heft zorgt voor een elegant herkenningsbeeld, een toegevoegde waarde aan uw keuken.



Pelador · Pelapatate · Schilmes

32420-061



Cuchillo verduras · Coltello da verdura · Groentemes

32420-081



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes

32420-091



Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes

32420-131



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes

32420-161



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes

32420-201



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes

32421-201



Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes

32426-201



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes

32427-181



Hachuela · Mannaia · Hakmes

32425-151



Cuchillo cocinero chino · Coltello da cuoco cinese · Chinees koksmes

32429-181



32434-002 Bloque cuchillos, 8 pzs.  
Ceppo di coltellij, 8 pz  
Messenblok, 8-dlg.

Bambú  
Bamboo  
Bamboe



32420-091

32420-131

32420-161

32421-201

32426-201

32576-230

41370-000

Lo importante es la hoja.

E la lama che comanda.

Het gaat om het lemmet.



## TWIN® Point

### SENCILLAMENTE BUENO

Una buena elección en todo sentido cuando se busca algo económico pero confiable y práctico. TWIN Point convence por la hoja afilada y por la forma agradable del mango de material sintético antideslizante con el logotipo de ZWILLING J.A. HENCKELS incorporado.

### SEMPLICEMENTE OTTIMO

Un'ottima scelta a un prezzo contenuto, ma al tempo stesso affidabile e pratico. TWIN Point convince per la lama affilata e il manico sintetico antiscivolo dalla forma piacevole con il logo ZWILLING J.A. HENCKELS integrato.

### GEWOON GOED

De juiste keuze als men zoekt naar een voordelig product dat tegelijk betrouwbaar en praktisch moet zijn. TWIN Point overtuigt door een scherp lemmet en de goed gevormde, antislip kunststofgreep met geïntegreerd ZWILLING J.A. HENCKELS logo.





## CALIDAD

La fundición especial de ZWILLING J.A. HENCKELS destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero especial de alta calidad. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfeccionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

## QUALITÀ

L'esclusiva composizione dell'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS rappresenta il perfetto equilibrio tra contenuto di cromo e di carbonio: il segreto per un acciaio di prima qualità. I coltelli con il marchio FRIODUR sono il prodotto di uno speciale trattamento indurente criogenico che ne potenzia la qualità. Mantengono straordinariamente l'affilatura, sono particolarmente resistenti alla corrosione e flessibili.

## KWALITEIT

De speciale staalformule van ZWILLING J.A. HENCKELS imponeert door zijn optimale evenwicht tussen chroom- en koolstofgehalte - het geheim van zeer hoogwaardig staal. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.



## FUNCIONALIDAD:

Gracias a su peso reducido, los cuchillos troquelados son cómodos de usar.

## FUNZIONALITÀ:

Grazie al loro peso ridotto i coltelli stampati sono particolarmente maneggevoli.

## FUNCTIONALITEIT:

Dankzij hun lage gewicht zijn gestanste messen comfortabel in het gebruik.



## VALOR:

La serie de cuchillos para los cocineros más exigentes. Mango de estilo clásico con tres ribetes. La espiga atraviesa todo el mango para proporcionar un equilibrio ideal.

## PUNTO DI FORZA:

La collezione di coltelli per i cuochi attenti ai prezzi. Il manico è contraddistinto dal classico design a tre rivetti. Codolo continuo per un perfetto equilibrio.

## DUURZAAMHEID:

Dé messenserie voor prijsbewuste koks. Het heft in klassiek drie-klinknagel-design. Doorlopende angel voor een uitgewogen balans.



Pelador · Pelapatate · Schilmes 32320-061



Cuchillo verduras · Coltello da verdura · Groentemes 32320-081



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 32320-091



Cuchillo chuletero · Coltello da bistecca · Steakmes 32330-121



Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes 32320-131



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 32320-161



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 32320-201



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 32321-201



Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes 32326-201



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes 32327-181



Hachuela · Mannaia · Hakmes 32325-151



Cuchillo cocinero chino · Coltello da cuoco cinese · Chinees koksmes 32329-181

32327-300 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



32329-300 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



32370-000 Juego de cuchillos, 3 pzs.  
Set di coltelli, 3 pz  
Messenset, 3-dlg.



32380-000 Bloque cuchillos, 6 pzs.  
Ceppo di coltelli, 6 pz  
Messenblok, 6-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken



32381-000 Bloque cuchillos, 7 pzs.  
Ceppo di coltelli, 7 pz  
Messenblok, 7-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken

32320-091

32320-131

32320-161

32321-201

32326-201

32576-231

32320-091

32320-131

32320-161

32321-201

32326-201

32576-231

41370-000



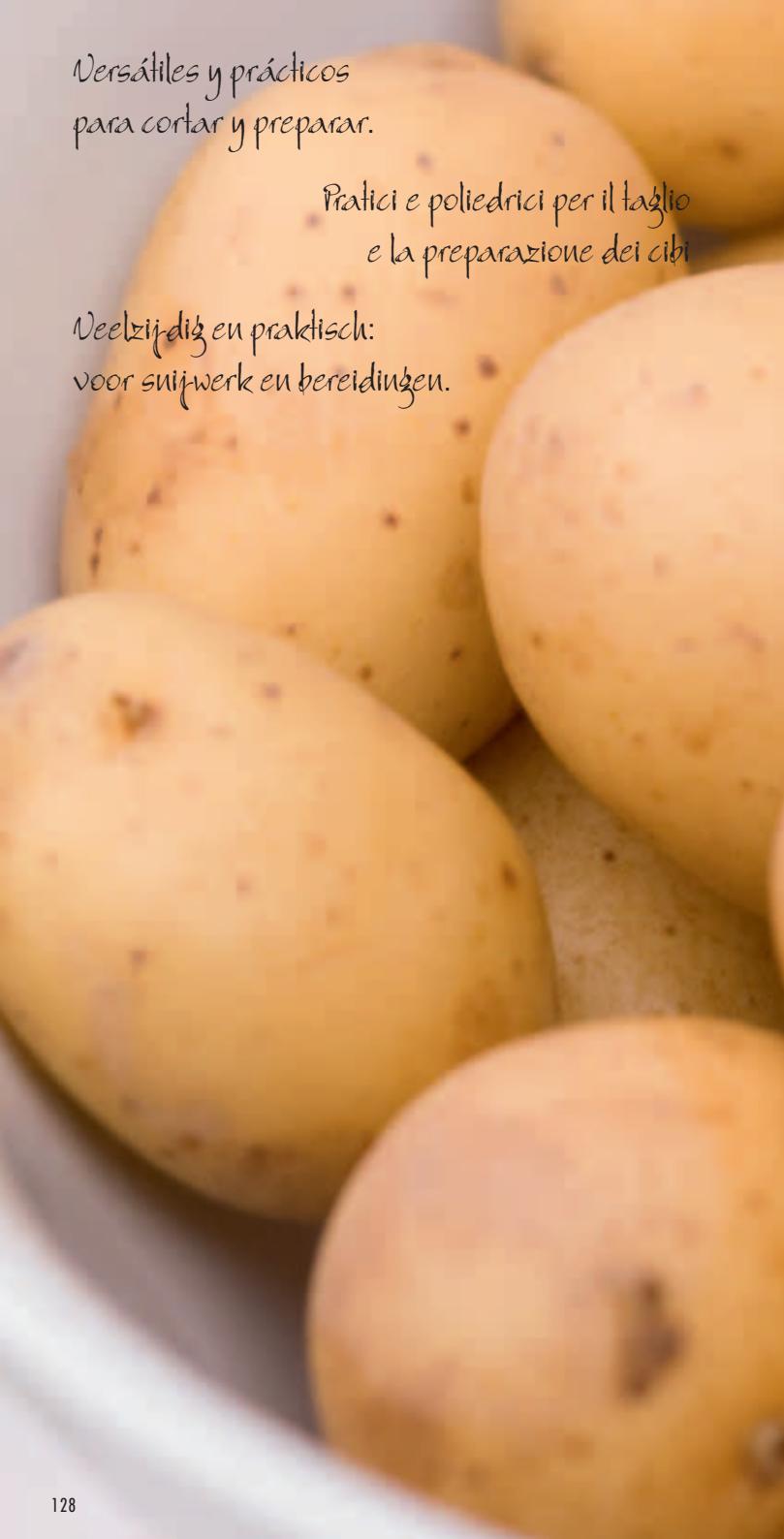
32385-000 Bloque cuchillos, 8 pzs.  
Ceppo di coltelli, 8 pz  
Messenblok, 8-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken

Versátiles y prácticos  
para cortar y preparar.

Pratici e poliedrici per il taglio  
e la preparazione dei cibi

Veelzijdig en praktisch:  
voor snijwerk en bereidingen.



**CUCHILLOS DE COCINA  
COLTELLI DA CUCINA  
HUISHOUDMESSEN**

  
ZWILLING  
J.A.HENCKELS

**ÚTILES AYUDANTES PARA CUALQUIER OCASIÓN**

En la cocina hay mucho que cortar, que trcear o que pelar, y para cada tarea siempre es bueno tener a mano un cuchillo que haga que todo sea un poco más sencillo. Los prácticos cuchillos para el hogar de ZWILLING son simplemente imprescindibles en cualquier cocina. Un pelador, un cuchillo para mechaz y guarnecer, un cuchillo para carne o verdura, un cuchillo para el pan o una hacha: ZWILLING ofrece todo lo necesario para el día a día.

**UTILI ACCESSORI PER TUTTE LE OCCASIONI**

In cucina c'è molto da tagliare, sminuzzare o sbucciare. Per ogni compito c'è un apposito coltello che permette svolgerlo più agevolmente. I pratici coltelli domestici ZWILLING sono l'ideale per ogni cucina. Sbucicatori, da chef o decorativi, da carne o da verdura, da pane o manganari: ZWILLING vi offre tutti i coltelli di cui potete avere bisogno nell'uso quotidiano

**VOOR IEDERE TAAK TOEGERUST**

Het fruit schillen, de groenten klein maken, het brood snijden of het vlees fileren: in de keuken gebruikt u voor tal van zaken een mes. Goed wanneer u ook altijd het juiste mes ter hand neemt. Met de praktische huishoudmessen van ZWILLING gaat het er in de keuken een stuk gemakkelijker aan toe.





Pelador · Pelapatate · Schilmes 31600-060



Cuchillo verduras · Coltello da verdura · Groentemes 31601-070



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 31620-100



Cuchillo chuletero · Coltello multiuso · Keukenmes 31610-120



Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes 31608-130



Hachuela · Mannaia · Hakmes 31624-151



Cuchillo cocinero chino · Coltello da cuoco cinese · Chinees koksmes 31628-201



31665-000 Bloque cuchillos, 9 pzs.  
Ceppo di coltelli, 9 pz  
Messenblok, 9-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken



31666-00 Bloque cuchillos, 6 pzs.  
Ceppo di coltelli, 6 pz  
Messenblok, 6-dlg.

Haya  
Faggio  
Beuken



31620-101

31608-131

31620-161

31625-201

31645-201

31645-201

32576-231

41370-000

31620-101

31610-121

31620-161

31625-201

32576-231



Cuchillo verduras · Coltello da verdura · Groentemes 38900-081

Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 38900-101

Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes 38900-131

Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 38900-161

Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 38901-201

Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes 38906-201

Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes 38907-181



Pelador · Pelapatate · Schilmes 38720-060

Cuchillo verduras · Coltello da verdura · Groentemes 38720-080

Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 38720-090

Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 38720-100

Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes 38725-120

Cuchillo para panecillos · Coltello per tartine · Broodjesmes 38726-110

Pelador · Pelapatate · Schilmes 38600-050

Cuchillo verduras · Coltello da verdura · Groentemes 38601-070

Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 38601-090

38737-000 Juego de cuchillos, 3 pzs.  
Set di coltelli, 3 pz  
Messerset, 3-dlg.

38720-060

38720-080

38720-100



Pelador · Pelapatate · Schilmes 38040-050



Cuchillo verduras · Coltello da verdura · Groentemes 38041-070



Pelador (2 hojas / madera, marrón) · Sbuciatore (lama doppia / legno marrone  
Dunschiller (2 mesjes / hout, bruin) 38014-000



Pelador · Sbuciatore · Dunschiller 38185-060

35211-001 Juego de cuchillos, 2 pzs.  
Set di coltelli, 2 pz  
Messenset, 2-dlg.



32901-070



38185-060

38115-001 Juego de cuchillos, 3 pzs.  
Set di coltelli, 3 pz  
Messenset, 3-dlg.



38029-051



38030-071



38031-080



Sus cuchillos se  
lo agradecerán.

I vostri coltelli  
vi ringraziano.

Zwilling messen zullen  
u dankbaar zijn.

**AFILADOR DE CUCHILLOS**  
**AFFILACOLTELLI**  
**MESSENSLIJPERS**



**PARA NUEVOS FILOS**

Incluso el mejor cuchillo pierde con el tiempo su afilado. Con el correcto afilador de ZWILLING J.A. HENCKELS y su adecuado manejo no será ningún problema.

- | Chairas
- | Afilador de cuchillos
- | Piedras de afilar

**PER LA RIAFFILATURA**

Anche il miglior coltello, con l'uso perde il filo originario. Il problema si risolve facilmente impiegando il più adatto affilacoltelli ZWILLING J.A. HENCKELS.

- | Acciaini
- | Affilacoltelli
- | Pietre per affilare

**VOOR NIEUWE SCHERPE**

Zelfs het beste mes verliest in de loop der tijd aan scherpte. Met het geschikte slijpgereedschap van ZWILLING J.A. HENCKELS en correct onderhoud hoeft dat geen probleem te zijn.

- | Aanzetstalen
- | Messenslijpers
- | Slijpstenen



## AFILADOR DE CUCHILLOS

### AFFILACOLTELLI

### MESSENSLIJPERS



TWIN Stone Pro: Piedra de afilar · Pietra per affilare · Slijsteen  
Granulado - Ruvido - Granulatie: 250 1.000



TWIN Finishing Stone Pro Piedra de afilar · Pietra per affilare · Slijsteen  
Granulado - Ruvido - Granulatie: 3.000 8.000



Chaira, ceramica - Acciaino, ceramica - Aanzetstaal, keramiek



Chaira (revestida con diamantes, ovalada)  
Acciaino (rivestito in diamante, ovale) - Aanzetstaal (diamantslijper, ovaal)



Chaira - Acciaino - Aanzetstaal



Chaira, ovalada - Acciaino, ovale - Aanzetstaal, ovaal



Chaira - Acciaino - Aanzetstaal 32567-231



Chaira - Acciaino - Aanzetstaal 32576-211



Chaira - Acciaino - Aanzetstaal 32576-231



Chaira - Acciaino - Aanzetstaal 32576-261



TWINSHARP Select: Afilador (inoxidable, 2 módulos)  
Affilatrice (inossidabile, 2 moduli) - Messenslijper (edelstaal, 2 modules) 32601-000



ZWILLING Sharp Pro: Afilador - Affilatrice - Messenslijper 32595-000



TWINSHARP: Afilador - Affilatrice - Messenslijper 32591-000



Un hogar bonito.

Una casa splendida.

Mooi in huis.

PROTEGIDOS Y AL ALCANCE DE LA MANO  
AL SICURO E SEMPRE A PORTATA DI MANO  
VEILIG EN BINNEN HANDBEREIK

ZWILLING®  
J.A.HENCKELS

ZWILLING J.A. HENCKELS ofrece una gama de productos de almacenamiento en diferentes acabados y tamaños. Sus cuchillos ZWILLING J.A. HENCKELS estarán siempre protegidos de forma óptima y al alcance de la mano.

#### BLOQUES DE CUCHILLOS

- | Conservación adecuada
- | Materiales de alta calidad
- | Inmejorable protección para sus cuchillos
- | Disponibles también con tope magnético

#### ACCESORIOS

- | Estuches para cuchillos y barras magnéticas aptas para todas las series de cuchillos

ZWILLING J.A. HENCKELS offre una gamma di prodotti di alta qualità per conservare i vostri coltelli, con un'ampia scelta di forme e dimensioni. In questo modo, i vostri coltelli ZWILLING J.A. HENCKELS non saranno solo protetti, ma saranno anche sempre a portata di mano.

#### CEPPI PER COLTELLI

- | Per riporre adeguatamente i coltelli
- | Materiali della massima qualità
- | Ottima protezione per i coltelli
- | Disponibili anche con attacchi magnetici

#### ACCESSORI PER COLTELLI

- | Custodie per coltelli e bande magnetiche adatte per tutte le serie di coltelli

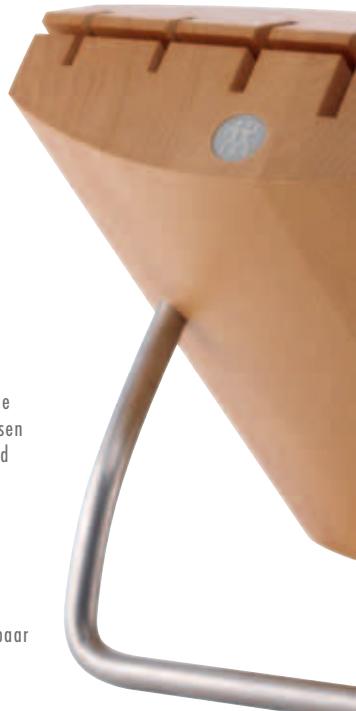
ZWILLING J.A. HENCKELS biedt een hoogwaardig assortiment aan opbergsystemen in verschillende uitvoeringen en afmetingen. Zo worden uw messen van ZWILLING J.A. HENCKELS optimaal beschermd en hebt u ze altijd direct bij de hand.

#### MESSENBLÖKKEN

- | Adequateert opbergen
- | Hoogwaardige materialen
- | Optimale bescherming voor uw messen
- | Ook met magnetische vergrendeling verkrijgbaar

#### ACCESOIRES VOOR MESSEN

- | Messentassen en magneetstrips voor alle messenseries



**BLOQUES DE CUCHILLOS, VACIOS**

**CEPPI PORTA-COLTELLI, VUOTI**

**MESSENBLÖKKEN, LEEG**



ZWILLING  
J.A.HENCKELS



35043-200 Bambú  
Bambù  
Bamboe



Bambú  
Bambù  
Bamboe



Haya  
Foggio  
Beuken



30151-400 Haya  
Foggio  
Beuken



Bambú  
Bambù  
Bamboe

35046-110



35696-400 Haya  
Foggio  
Beuken

**BLOQUES DE CUCHILLOS, VACIOS**  
**CEPPI PORTA-COLTELLI, VUOTI**  
**MESSENBLÖKKEN, LEEG**



ZWILLING  
J.A.HENCKELS



35008-100 Haya  
Foggio  
Beuken



35149-400  
Haya  
Foggio  
Beuken



35017-100  
Bambú  
Bambù  
Bamboe



35042-400 Bambú  
Bambù  
Bamboe



35110-100 Bambú  
Bambù  
Bamboe



35042-500  
Bambú  
Bambù  
Bamboe

## TABLAS DE CORTE, BAMBÚ

TAGLIERI IN LEGNO, BAMBÙ

SNIJPLANKEN, BAMBOE



30772-300 Bambú  
Bambù  
Bamboe



Bambú  
Bambù  
Bamboe

30772-100



30772-400 Bambú  
Bambù  
Bamboe

## ESTUCHES PARA CUCHILLOS

CUSTODIE MORBIDE

MESSENHOUDERS



35001-600 Estuches para cuchillos, 7 compartimentos  
Custodie morbide, 7 scomparti  
Messenhouder, 7 vakken



Estuches para cuchillos, 7 compartimentos  
Custodie morbide, 7 scomparti  
Messenhouder, 7 vakken

35002-600

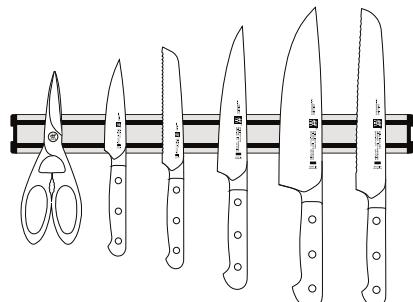
35004-600 Estuches para cuchillos, 16 compartimentos  
Custodie morbide, 16 scomparti  
Messenhouder, 16 vakken



## BARRAS DE IMÁN Y JUEGO PARA EL CUIDADO DE LOS CUCHILLOS

BARRE MAGNETICHE E SET PER LA CURA DEI COLTELLI

MAGNEETLIJSTEN EN MESVERZORGINGSSETS



Barra imán (sintético), 300 mm  
Barra magnetica (plastica), 300 mm  
Magneetlijst (kunststof), 300mm

32621-300

Barra imán (sintético), 450 mm  
Barra magnetica (plastica), 450 mm  
Magneetlijst (kunststof), 450 mm

32621-450

Barra imán (aluminio), 300 mm  
Barra magnetica (alluminio), 300 mm  
Magneetlijst (aluminium), 300 mm

32622-300

Barra imán (aluminio), 450 mm  
Barra magnetica (alluminio), 450 mm  
Magneetlijst (aluminum), 450 mm

32622-450

## PROTECCIÓN PARA LA HOJA

FODERO PROTETTIVO PER LAMA

LEMMETBESCHERMHOES



30499-500 Protección para la hoja  
para hojas de hasta 80 mm (3") de longitud

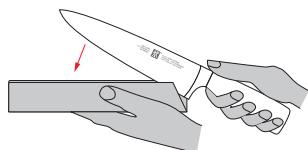
Proteggete i vostri coltelli  
per lame da 80 mm (3") di lunghezza  
Lemmetbeschermhoes  
voor lemmetlengten tot 80 mm (3")

30499-501 Protección para la hoja  
para hojas de hasta 90 mm (3 1/2") - 130 mm (5") de longitud  
Proteggete i vostri coltelli  
per lame da 90 mm (3 1/2") - 130 mm (5") di lunghezza  
Lemmetbeschermhoes  
voor lemmetlengten tussen 90 mm (3 1/2") en 130 mm (5")

30499-502 Protección para la hoja  
para hojas de hasta 140 mm (5 1/2") - 200 mm (8") de longitud  
Proteggete i vostri coltelli  
per lame da 140 mm (5 1/2") - 200 mm (8") di lunghezza  
Lemmetbeschermhoes  
voor lemmetlengten tussen 140 mm (5 1/2") en 200 mm (8")

30499-503 Protección para la hoja  
para hojas de hasta 140 mm (5 1/2") - 200 mm (8") de longitud  
Proteggete i vostri coltelli  
per lame da 140 mm (5 1/2") - 200 mm (8") di lunghezza  
Lemmetbeschermhoes  
voor lemmetlengten tussen 140 mm (5 1/2") en 200 mm (8")

30499-504 Protección para la hoja  
para hojas de hasta 210 mm (8") - 260 mm (10") de longitud  
Proteggete i vostri coltelli  
per lame da 210 mm (8") - 260 mm (10") di lunghezza  
Lemmetbeschermhoes  
voor lemmetlengten tussen 210 mm (8") en 260 mm (10")

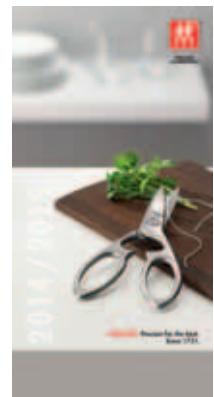




Encontrará más información de nuestro amplio surtido en los folletos fotografiados. Por favor consulte a su proveedor habitual.

Ulteriori informazioni sul nostro assortimento si possono trovare sul catalogo illustrato. I rivenditori autorizzati ZWILLING J.A. HENCKELS saranno a vostra disposizione.

Verdere informatie over ons uitgebreide assortiment kunt u vinden in de afgebeelde brochure. Vraag eraar bij uw winkelier.



Encontrará nuestro surtido de artículos completo en:  
[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

Visitate il nostro sito  
[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)  
per vedere il nostro assortimento completo

Ons complete assortiment kan u vinden bij:  
[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

Scan the code to discover a wealth of  
interesting information on our website.



Su distribuidor · Il vostro dettagliante · Uw speciaalzaak



No. 99900-284 · 06/2014-3.0 · © 2014 ZWILLING J.A. HENCKELS AG

[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)



ZWILLING  
J.A.HENCKELS