



*Funktionale Präzision, die man
gern in der Hand hält.*

*Functional precision
that everybody likes to use.*

*Une précision fonctionnelle
appréciée de tous.*

★★★★® **VIER STERNE**
★★★★ **FOUR STAR**®



ZWILLING
J.A.HENCKELS

SICHERHEIT IM BEWÄHRTEN DESIGN

Vor über 30 Jahren revolutionierte ZWILLING mit dem fugenlosen Vollkunststoffgriff die Standards für hochwertige Kochmesser. Das klassische Meisterstück an Sicherheit, Ergonomie und Komfort ist bis heute die meistverkaufte ZWILLING Messerserie weltweit.

SAFETY IN A PROVEN DESIGN

More than 30 years ago ZWILLING J.A. HENCKELS revolutionised the standards for top-quality knives with this seamless synthetic handles. The classic master piece of safety, ergonomics and comfort has become the bestselling ZWILLING J.A. HENCKELS knife series worldwide.

LA SÉCURITÉ D'UN MODÈLE QUI A FAIT SES PREUVES

Il y a plus de 30 ans, ZWILLING J.A. HENCKELS révolutionna les normes des couteaux de qualité optimale avec ces manches synthétiques homogènes. Ce chef d'œuvre classique en matière de sécurité, d'ergonomie et de confort a donné la série de couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS la plus vendue à travers le monde.



★★★★® **VIER STERNE**

★★★★® **FOUR STAR**



QUALITÄT:

Die ZWILLING Sonderschmelze besteht durch die optimale Balance von Chrom- und Kohlenstoffgehalt – das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahles. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

QUALITY:

The ZWILLING J.A. HENCKELS special formula steel convinces with its optimum balance of chromium and carbon content – the secret of particularly high-quality steel. FRIODUR branded knives have been ice-hardened to enhance their quality. They have exceptional cutting properties, are especially corrosion-resistant and flexible.

QUALITÉ:

La formule spéciale de l'acier de ZWILLING J.A. HENCKELS convainc par son équilibre chrome-carbone optimal – le secret de tout acier particulièrement de grande qualité. Les couteaux de marque FRIODUR ont été durcis à froid pour une meilleure qualité. Leur coupe est exceptionnelle et ils sont particulièrement résistants à la corrosion et souples.

FUNKTIONALITÄT:

Der Kropf sorgt für die richtige Balance. Als Fingerschutz verhindert er zudem das Abrutschen vom Griff zur Klinge.

FUNCTION:

The bolster provides the right balance. Additionally it acts as finger guard and prevents fingers from slipping onto the blade.

FONCTION:

La mitre permet un équilibre parfait. Elle protège également les doigts et les empêche de glisser sur la lame.



ZWILLING
J.A.HENCKELS

PRÄZISION:

SIGMAFORGE Messer, aus einem Stück Stahl präzisionsgeschmiedet für eine einwandfreie Geometrie. Grundvoraussetzung für exakten Schliff und beste Schneideigenschaften.

PRECISION:

SIGMAFORGE knives, precision-forged from one piece for impeccable geometry. The basic requirement for accurate grinding and best cutting properties.

PRÉCISION:

Les couteaux SIGMAFORGE, forgés avec précision en une seule pièce pour une géométrie impeccable. L'ustensile indispensable de base pour un broyage parfait et une coupe optimale.



HANDLING:

Der Übergang von Kropf zu Griff ohne störende Kanten erleichtert die Handhabung.

HANDLING:

The seamless transition from bolster to handle makes for easy handling.

MANIEMENT:

La transition harmonieuse entre la mitre et le manche facilite le maniement.



WERTIGKEIT:

Das klassische Meisterstück aus Sicherheit, Ergonomie und Komfort ist bis heute die meistverkaufte ZWILLING Messerserie weltweit.

HIGHLIGHT:

The classic master piece in safety, ergonomics and comfort is the top selling series of ZWILLING J.A. HENCKELS worldwide.

POINT FORT:

La série best seller mondiale de ZWILLING J.A. HENCKELS constitue un chef d'œuvre classique en matière de sécurité, d'ergonomie et de confort.

