



Ein Klassiker für  
die professionelle Küche.

A classic for the  
professional kitchen.

Un classique pour la  
cuisine professionnelle.

# PROFESSIONAL "S"



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

## TRADITIONELL UND KLASSISCH

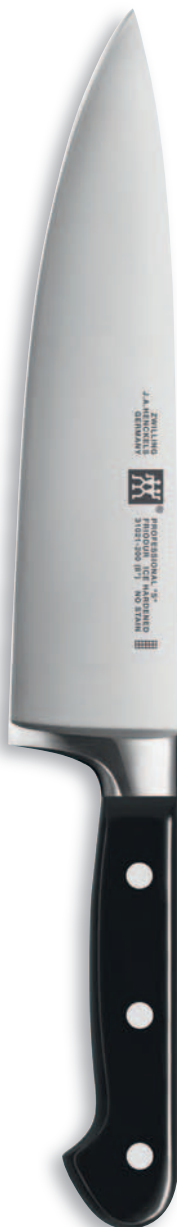
Profiköche weltweit vertrauen auf die Qualität und Tradition dieser genieteten Messerserie. Durchgehender Stahl und fugenlose Verarbeitung bieten optimale Balance und ebenso sichere Handhabung.

## TRADITIONAL AND CLASSIC

Professional chefs worldwide trust the quality and tradition of this riveted knife series. Solid full steel and seamless manufacturing make for optimum balance and safe handling.

## TRADITIONNEL ET CLASSIQUE

Les chefs professionnels du monde entier font confiance à la qualité et à la tradition de cette série de couteaux rivetés. Son acier pris dans la masse et sa fabrication homogène leur assurent un équilibre optimal et une manipulation en toute sécurité.



# PROFESSIONAL "S"



## QUALITÄT:

Die ZWILLING Sonderschmelze besteht durch die optimale Balance von Chrom- und Kohlenstoffgehalt – das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahles.

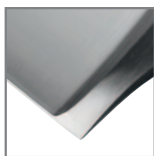
FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

## 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:**

Der Klassiker für die professionelle Küche. Das 3-Nieten-Design mit durchgehendem Erl besticht durch seine optimale Balance.

**HIGHLIGHT:**

The classic for the professional kitchen. The 3-rivet design with full tang convinces with its optimum balance.

**POINT FORT:**

Un grand classique de la cuisine professionnelle. Ce modèle pleine soie à 3 rivets convainc par son équilibre optimal.

