

Zwilling

Wir stellen die unterschiedlichen Produktgruppen vor:

Vier Sterne



Klassisch im Design, sicher in der Hand: die ZWILLING **** VIER STERNE Messer. Der fugen- und nahtlose Griff ist so geformt, dass man selbst mit "Küchenhänden" nicht abrutscht. Die Klingen gewährleisten echte ZWILLING Qualität, eben beste Schneidleistung. Kein Wunder, dass man sie gerne in festen Händen hält.

Hygienisch, fugen- und nahtlos, Polypropylen, spülmaschinenfest, griffig und unfallsicher, FRIODUR, Klingen rostfrei, eisgehärtet, handgeschärft.

Five Star



Bei der Entwicklung der ***** FIVE STAR Messer standen Profiköche Pate. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen: Ergonomisch geformte Griffe im herausragenden Design verhindern - selbst bei mehrstündigem Kochen - ein Ermüden. Kompromisslose Schärfe der Klinge, das ist ***** FIVE STAR. Keine Frage, das sind die Profimesser der Zukunft. Und haben Sie gesehen, wie schön sie sind?

Griffe: Polypropylen schwarz, ergonomisch geformt, fugen- und nahtlos, hygienisch, spülmaschinenfest

Klingen: Edelstahl rostfrei, eisgehärtet, FRIODUR, handgeschärft, lasergeprüfter Schneidenwinkel

Professional S



Der geübte Hobbykoch greift zu PROFESSIONAL "S". Er vertraut auf Qualität und Tradition der genieteten Messer. Und er erkennt sie am durchgehenden Stahl von der Klinge bis zum Griff: ein traditioneller ZWILLING.

Twin Collection



Wer Wert legt auf Schärfe und scharfes Design, kann sich mit TWIN Collection von ZWILLING einene Traum erfüllen: optimales Werkzeug in der Küche, wird es zum Blickfang am schön gedecktem Tisch. Und wie gut der Ganzmetallgriff in der Hand liegt - ein wahrer Genuss!

Aus 18/10 Chromnickelstahl, matt gebürstet, geschmiedete Klingen, spülmaschineneignet.

Twin Gourmet



Die idealen "Einsteiger" für angehende Feinschmecker: Messer der Serie TWIN Gourmet. Damit schneiden Sie immer bestens ab. Und wer auf dem Weg ist, ein echter Feinschmecker zu werden, der freut sich besonders über die Erschwinglichkeit dieser Messer-Serie. So wird Einsteigen leicht gemacht.

FRIODUR, Klingen rostfrei, eisgehärtet, handgeschärft, durchgehender Erl
Griffe: schwarz, POM, spülmaschinenfest.

Twinstar plus



TWINSTAR plus von Zwilling sind die idealen Messer für alle, die viel kochen und das Schärfen lieber anderen überlassen. Denn die hervorragende Ergonomie und das herausragende Design erlauben ein ermüdungsfreies Schneiden, während die speziell beschichtete Klinge für dauerhafte Schärfe sorgt - ohne Nachschärfen.

Die neue Generation - diamantgeschärft und lasergeprüft
Klingen: Edelstahl rostfrei, eisgehärtet, FRIODUR, spezialbeschichtet, MagnaDur
Griffe: Polypropylen schwarz, ergonomisch, hygienisch, fugen- und nahtlos, spülmaschinenfest

Twin Select

Wer mit allen Sinnen kocht, wählt TWIN Select von Zwilling. Einmal in die Hand genommen gibt man sie nie wieder her. Der ergonomische Griff aus Edelstahl liegt optimal in der Hand und macht das Schneiden zum puren Vergnügen. In allem folgt die Form der Funktion. Folgen Sie Ihrem Gefühl...

Griffe: Edelstahl matt



Twin Pollux



Twin Cermax



Kochvergnügen in völlig neuer Dimension.

TWIN Cermax erfüllt den Traum eines jeden Messer-Liebhabers. Die Klinge so scharf wie ein Skalpell, der Griff die perfekte Ergonomie, die Materialien neueste Spitzentechnologie.

Diese Messerserie wurde speziell für anspruchsvolle Liebhaber der japanischen Küche entwickelt.

Eigenschaften

- Klinge aus speziellem Pulverstahl (MicroCarbide) mit 66 HRC
- Innovatives Schichtmaterial (Clad)
- Traditioneller japanischer Handabzug
- Griffmaterial: Micarta (Schichtmaterial aus Leinen und Kunstharz)
- Perfekte Ergonomie

Twin Cuisine



Ausgewogene Balance und perfekte Gewichtsverteilung.

TWIN Cuisine ist die perfekte Synthese aus einem modernen Messer mit Kunststoffgriff und einem traditionellen Voll-Erlmesser. Die neuartige Schmiedetechnologie von ZWILLING ermöglicht einen querliegenden Erl und somit das revolutionäre Design. TWIN Cuisine ist eine richtungsweisende und absolut konsequente Design-Lösung, die auch höchste Ansprüche an Komfort und Schnittführung erfüllt.

Eigenschaften

- Optimale Ergonomie
- Griffmaterial: rutschsicherer Kunststoff für festen Halt
- FRIODUR®, eisgehärtet
- Klinge aus rostfreiem Spezialstahl
- Laserüberwachte Schärfe
- Vollerl ohne Niete