



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

2014/2015

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

MESSER UND ZUBEHÖR  
KNIVES AND ACCESSORIES  
COUTEAUX ET ACCESSOIRES

**INHALTSVERZEICHNIS**  
**CONTENTS**  
**CONTENU**

ZWILLING. PASSION FOR THE BEST.		4
LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT		6
PASSION FOR QUALITY		
PASSION POUR LA QUALITÉ		
<b>TWIN® 1731</b>		22
<b>TWIN® Profection</b>		28
<b>ZWILLING® Pro</b>		36
<b>TWIN® Cermax</b>		46
<b>TWIN® Cuisine</b>		52
<b>TWIN® Four Star II</b>		60
<b>PROFESSIONAL "S"</b>		68
<b>ZWILLING® Pure</b>		78
<b>****®VIER STERNE</b>		88
<b>****®FOUR STAR®</b>		
<b>TWIN® Pollux</b>		98
<b>TWIN® Chef</b>		106
<b>ZWILLING® Style</b>		114

**INHALTSVERZEICHNIS**  
**CONTENTS**  
**CONTENU**



<b>TWIN® Point</b>		120
<b>HAUSHALTMESSER</b>		128
HOUSEHOLD KNIVES		
COUTEAUX DE CUISINE		
<b>MESSERSCHÄRFER</b>		136
KNIFE SHARPENERS		
AIGUISEURS		
<b>GESCHÜTZT UND GRIFFBEREIT</b>		140
SAFE AND ALWAYS HANDY		
RANGEMENTS ULTRA PRATIQUES		
ET EN TOUTE SÉCURITÉ		

**ZWILLING MESSER. INNOVATION IN PERFEKTION**  
**ZWILLING J.A. HENCKELS KNIVES. INNOVATION IN PERFECTION**  
**LES COUTEAUX ZWILLING J.A. HENCKELS. L'INNOVATION DANS LA PERFECTION**

WAS ES BEDEUTET, MIT OPTIMALEM SCHNEIDWERKZEUG ZU KOCHEN, DAS ERLEBEN SEIT GENERATIONEN ALLE DIEJENIGEN, DIE SICH FÜR ZWILLING MESSER ENTSCHEIDEN.

Schließlich spielen die Zutaten für gutes Gelingen in der Küche eine besonders wichtige Rolle. Seit 1731 hat sich ZWILLING einen Namen für herausragende Schneidequalität gemacht. Profi- wie Hobbyköche in der ganzen Welt schätzen inzwischen unsere innovativen Messerserien. ZWILLING Messer – die richtige Antwort auf alle Fragen der Schnittkunst, aus purer Freude an Lebensart und Esskultur. ZWILLING. Passion for the best.

**HEUTE SCHON QUALITÄT VON MORGEN.**

Jedes ZWILLING Produkt ist seiner Zeit ein Stück voraus. – Warum? Weil die Ansprüche unserer Kunden uns vorantreiben. Weil beste Qualität unsere Leidenschaft ist. Weil Sie als Kunde Messer wollen, die schärfer, schnitthaltiger, flexibler, korrosionsbeständiger und ergonomischer sind. Damit Sie den Spaß am guten Werkzeug täglich erleben können, forschen, entwickeln und investieren wir stetig in neue Technologien.

Das Ergebnis: Ein komplexes und perfektioniertes Zusammenspiel hochentwickelter Techniken, das international Maßstäbe setzt. Von der Wahl des Ausgangsmaterials bis zur finalen Qualitätskontrolle. So geben wir mit jedem Messer unsere Leidenschaft für beste Produkte an Sie weiter und bieten Ihnen eine außergewöhnliche Qualität.

THE SIGNIFICANCE OF USING THE OPTIMUM CUTTING TOOLS HAS BEEN EXPERIENCED BY GENERATIONS OF OWNERS OF KNIVES BY ZWILLING J.A. HENCKELS.

After all, success in the kitchen very much depends on the ingredients. Since 1731 ZWILLING has built a reputation for outstanding cutting performance. Professional and hobby chefs all over the world value our innovative knife series. ZWILLING J.A. HENCKELS knives – the correct answer to all questions of the art of cutting, for the pure joy of lifestyle and dining culture. ZWILLING. Passion for the best.

**TOMORROWS' QUALITY TODAY.**

Each ZWILLING J.A. HENCKELS product is ahead of its time. – Why? Because we are driven by our customers' demands. Because top quality is our passion. Because you, our customer, want knives that are sharper, more flexible, more corrosion resistant and more ergonomic. In order for you to enjoy a good knife day after day we research, develop and invest continuously into new technologies.

The result: a complex and perfect combination of highly developed techniques that sets international standards. Starting with the choice of the material to the final quality control. With each knife we pass on our passion for the best possible products to you, and offer you ZWILLING J.A. HENCKELS quality as it never was before.

LA SUCCESSION DE DÉTENEURS DE COUTEAUX ZWILLING AU FIL DES SIÈCLES PROUVE L'IMPORTANCE D'UTILISER DES COUTEAUX AU TRANCHANT UNIQUE.

Tout le monde sait que, dans une cuisine, les bons ingrédients sont la clé de la réussite. Depuis 1731 ZWILLING a construit sa réputation autour d'une excellente performance de coupe. Les professionnels et les chefs en herbe du monde entier apprécient nos gammes innovantes de couteaux. Les couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS – la réponse adéquate à toute question concernant l'art de couper, pour une grande joie dans votre style de vie et l'art de la table. ZWILLING. Passion for the best.

**LA QUALITÉ DE DEMAIN POUR AUJOURD'HUI.**

Chaque produit ZWILLING J.A. HENCKELS est en avance sur son temps. Pourquoi? Parce que nous sommes motivés par les exigences de nos clients. Parce que la qualité première est notre passion. Parce que vous, notre client, voulez des couteaux plus aiguisés, plus flexibles, plus résistants à la corrosion et plus ergonomiques. Afin de vous faire apprécier un bon couteau jour après jour, nous faisons des recherches, développons et investissons continuellement dans de nouvelles technologies.

Le résultat: une alliance complexe parfaite de hautes technologies qui fixent les standards internationaux. En commençant par le choix initial de la matière jusqu'au contrôle final de la qualité. Grâce à chacun de nos couteaux nous vous transmettons notre passion du produit de grande qualité et nous vous offrons l'incomparable qualité ZWILLING J.A. HENCKELS.



ZWILLING  
J.A. HENCKELS

1969



1900



1875



1850



1810

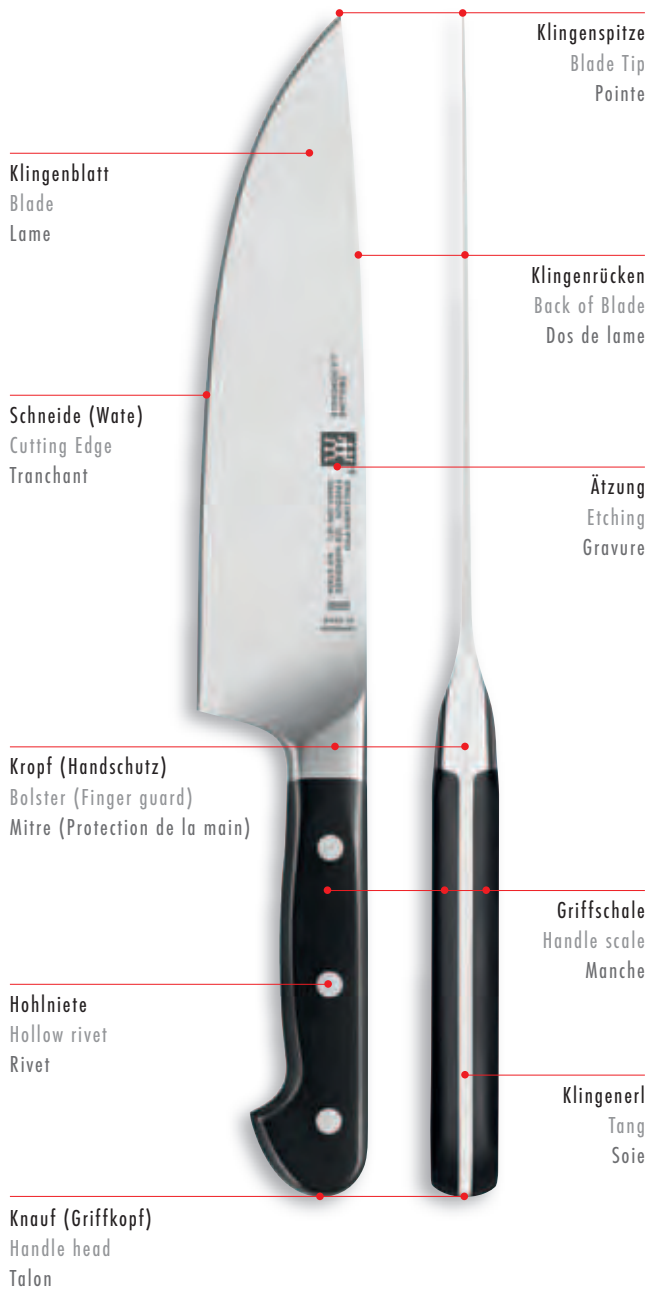


1731

**LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT**  
**PASSION FOR QUALITY**  
**PASSION POUR LA QUALITÉ**



**DAS MESSER UND SEINE BESTANDTEILE**  
**THE MOST IMPORTANT PARTS OF A KNIFE**  
**LES PARTIES LES PLUS IMPORTANTES D'UN COUTEAU SONT**



**LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT**  
**PASSION FOR QUALITY**  
**PASSION POUR LA QUALITÉ**

**SCHNEIDEN BEDEUTET DAS TREIBEN EINES KEILS DURCH EIN SCHNEIDGUT.**

Die Schärfe eines Messers hängt von seiner Schneidekante (Wate) ab. Je dünner und spitzer der Keil (Watenwinkel) und je reibungsärmer die Watenoberfläche, desto schärfer ist die Klinge. Wie lange ein Messer scharf bleibt (Schneidhaltigkeit) bestimmt die Härte des Stahls. Doch eine Klinge muss außerdem flexibel und korrosionsbeständig sein.

Diesem hohen Anspruch werden die besonderen Ausgangsmaterialien und Verarbeitungsprozesse von ZWILLING gerecht.

**DIE ZWILLING STAHLSORTEN**

Spitzenqualität beginnt mit dem Ausgangsmaterial. Deshalb werden unsere Messerstähle nach höchsten Ansprüchen hergestellt.

**SONDERSCHMELZE**

Die ZWILLING Sonderschmelze besticht durch die optimale Balance von Chrom- und Kohlenstoffgehalt – das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahls. So entsteht bestes Ausgangsmaterial für harte, schnitthaltige und zugleich flexible und korrosionsbeständige Messer.

**CRONIDUR 30**

Dieser Hochleistungsstahl wurde für sicherheitsrelevante Komponenten der Luft- und Raumfahrtindustrie entwickelt, die spezielle Anforderungen an Widerstandsfähigkeit und Korrosionsbeständigkeit stellen. Der Stahl wird während eines komplexen Herstellungsprozesses mit Stickstoff durchlegiert. Für ZWILLING wurde das Material zu einem außergewöhnlichen Messerstahl veredelt. Der Stahl erreicht eine hohe Härte von ca. 60 HRC bei zugleich extrem hoher Korrosionsbeständigkeit.

**CUTTING IS TO DRIVE A WEDGE THROUGH SOMETHING.**

The sharpness of a knife depends on its cutting edge. A high acute angle in combination with a thin wedge and smooth cutting edge surface makes sharper blades. How long a knife retains its sharpness depends on the hardness of the steel. In addition a blade has to be flexible and resistant to corrosion.

The materials and manufacturing processes used by ZWILLING J.A. HENCKELS meet these high demands.

**ZWILLING J.A. HENCKELS STEEL GRADES**

Top quality starts with the raw material. We choose ours carefully, with the result that our knife steels are always manufactured to the very highest of standards.

**SPECIAL FORMULA**

The ZWILLING J.A. HENCKELS special formula steel impresses with its optimum balance of chromium and carbon – the secret of an outstandingly good steel. This is how the best raw material for knife is made that are hard and sharp as well as flexible and corrosion-resistant.

**CRONIDUR 30**

This high-performance steel was originally developed for the aerospace industry, which demands exceptional strength and corrosion resistance. The steel is alloyed with nitrogen in a complex manufacturing process. For ZWILLING J.A. HENCKELS, this material has been optimised into outstanding knife steel, combining a hardness of approx. 60 HRC with very high corrosion resistance.

**SELON LA DÉFINITION, COUPER RÉSULTE DE LA PÉNÉTRATION D'UNE ARÊTE DANS UNE MATIÈRE À COUPER.**

L'efficacité d'un couteau dépend de son arête tranchante (l'émouture). Plus l'arête est fine et pointue (angle de l'émouture) plus le frottement diminue le long du fil de la lame et plus elle est tranchante. La dureté de l'acier détermine la longévité (la résistance) du tranchant du couteau. Pour autant, une lame doit aussi être flexible et résister à la corrosion.

Pour satisfaire à ces exigences élevées, ZWILLING J.A. HENCKELS utilise des matériaux bruts et des processus de fabrication spécifiques.

**LES NUANCES D'ACIER ZWILLING**

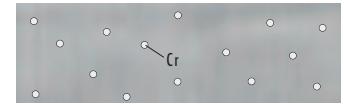
La qualité première commence par le choix du matériau de base. C'est pourquoi nos aciers de coutellerie répondent aux exigences de fabrication les plus élevées.

**ACIER FORMULE SPECIALE**

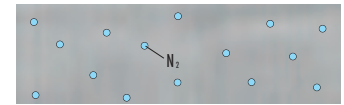
Cette formule spéciale d'acier ZWILLING J.A. HENCKELS impressionne avec son équilibre optimum de chrome et de carbone – le secret d'un acier incroyablement bon.

**CRONIDUR 30**

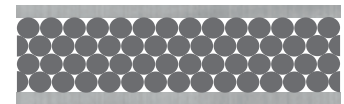
Cet acier de haute performance est à l'origine développé pour les composants de l'industrie aéronautique et spatiale qui assurent la sécurité et dont la résistance à la corrosion et à l'usure doit être exemplaire. Lors d'un processus de fabrication complexe, cet acier est allié à l'azote. Ce matériau a été affiné pour ZWILLING J.A. HENCKELS afin de créer un acier pour des couteaux hors du commun. Cet acier présente un degré de dureté important, de 60 HRC environ, et aussi une résistance à la corrosion extrêmement élevée.



**Sonderschmelze - Chromstahl (Cr)**  
 Special formula steel - Chrome steel (Cr)  
 Acier à formule spéciale - Acier au chrome (CR)



**CRONIDUR 30 - Stickstoffstahl (N2)**  
 CRONIDUR 30 - Nitrogen steel (N2)  
 CRONIDUR 30 - Acier à l'azote (N2)



**MC 66 - Pulverstahl**  
 MC 66 - Powder Steel  
 MC 66 - Acier fritté

### MC 66

Der dreischichtige Klingenaufbau mit einem ultraharten Kern aus MicroCarbide Pulverstahl MC66 sorgt mit seiner außergewöhnlichen Härte von ca. 66 HRC für extreme Schärfe und Schnitthaltigkeit. Der Kern ist von Edelstahlschichten umschlossen, die von außen für den optimalen Bruch- und Korrosionsschutz sorgen.

Aufgrund des hohen Kohlenstoffanteils ist die Klinge jedoch nicht für die Spülmaschine geeignet.

### MC 66

The three-layered blade construction with an ultra-hard core of MicroCarbide MC66 powder steel delivers extreme sharpness and cutting edge retention with an exceptional hardness of approx. 66 HRC. The core is encased by layers of stainless steel that provide the optimum protection against corrosion and breakage.

Due to the high carbon content, this knife should not be placed in the dishwasher.

### MC 66

La construction à triple couche de la lame avec un cœur ultradur en acier fritté MicroCarbide MC66 assure avec son extraordinaire dureté, environ 66 HRC, un tranchant et une tenue de coupe extrêmes. Le cœur est entouré de couches d'acier inoxydable qui assurent extérieurement une solidité et une protection contre la corrosion optimales.

En raison de sa haute teneur en carbone, la lame ne va toutefois pas au lave-vaisselle.

	Sonderschmelze Special Formula Acier formule speciale	CRONIDUR 30	MC 66
Härte HRC Hardness HRC Dureté HRC	55-58	58-60	65-67
Korrosionsresistenz Corrosion resistance Résistance à la corrosion	★★★☆☆	★★★★★	★☆☆☆☆
Potentielle Schneidleistung Potential cutting performance Performance de coupe potentielle	★★★☆☆	★★★★☆	★★★★★
Widerstandsfähigkeit der Schneide Cutting edge resistance Résistance du tranchant	★★★☆☆	★★★★★	★☆☆☆☆



Rohmaterial,  
Raw material,  
Matière première,

**SIGMAFORGE® – WIR SCHMIEDEN  
PRÄZISE AUS EINEM STÜCK.**

Beim Schmiedevorgang wird das SIGMAFORGE Messer aus einem Stück Stahl präzisionsgeschmiedet. Das Schmieden ist das Herzstück jeder Messer-Fertigung. Unter extremen Bedingungen, dem Einsatz von Temperatur und Kraft, erhält das Messer hier seine Form. Dabei ist ein intelligent gesteuertes Zusammenspiel der Parameter für ein präzises Schmiedeergebnis außerordentlich wichtig. Und genau dieses Zusammenspiel von Temperatur und Kraft haben wir nachhaltig verbessert. Das Ergebnis sind SIGMAFORGE Messer. Wir setzen Temperatur gezielt und kontrolliert ein, wo sie benötigt wird. In der Vorbehandlung wird nur der Teil des Rohlings erhitzt, der beim Schmieden zum Kropf verformt wird. Von der Hitze unbeeinflusst bleibt die Qualität der Stahlstruktur im Klingenteil voll erhalten. Eine Voraussetzung für die besondere Härte, Schnittfähigkeit und Flexibilität der SIGMAFORGE Messer.

**FRIODUR® – WIR HÄRTEN UNSERE  
KLINGEN OPTIMAL.**

Auf die richtige Materialhärte kommt es an: Ist der Stahl zu weich, wird das Messer schnell stumpf. Ist er zu hart, kann das Messer leicht brechen. Um den optimalen Härtegrad zu erreichen, hat ZWILLING den Vorgang des Härtens optimiert. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Eisgehärtete Klingle sind außerordentlich schnitthaltig, flexibel und besonders korrosionsbeständig.

**SIGMAFORGE® – WE FORGE WITH  
PRECISION FROM ONE SINGLE PIECE.**

During the forging process the SIGMAFORGE knife is precision-forged from one single piece. Forging is at the core of the knife production. This is where the knife gets its shape under extreme conditions by using temperature and power. An intelligently controlled coordination of all parameters is very important for a precise forging result. It is this coordination of temperature and power that we have effectively improved. SIGMAFORGE knives are the result. We use temperature well calculated and controlled where it is needed. Only part of the blank is heated in the early stage. Uninfluenced by the heat the quality of the steel's structure in the blade remains fully intact. A prerequisite for the special hardness, lasting sharpness and flexibility of the SIGMAFORGE knives.

**FRIODUR® – WE HARDEN OUR BLADES  
TO THE OPTIMUM.**

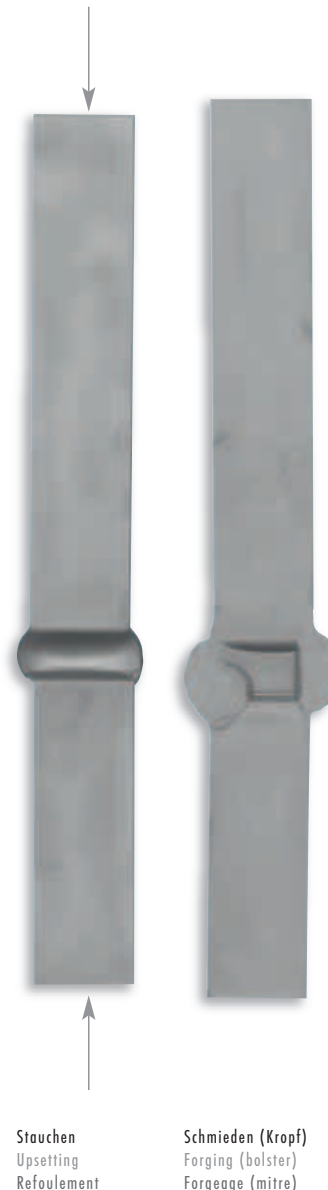
The material's optimum hardness is important: if the steel is too soft the knife goes blunt quickly. If it is too hard the knife will break easily. ZWILLING J.A. HENCKELS has optimised the hardening process to find the steel's optimum temper. The quality of FRIODUR marked knives has been improved by a special ice-hardening process. Ice-hardened blades are remarkably sharp, flexible and corrosion-resistant.

**SIGMAFORGE® – NOUS FORGEONS AVEC  
PRÉCISION À PARTIR D'UNE SEULE PIÈCE.**

Pendant le procédé de forge, le couteau SIGMAFORGE est forgé avec précision à partir d'une seule pièce. La forge est le coeur de production d'un couteau. C'est ici que le couteau prend sa forme dans des conditions extrêmes en utilisant la température et la force. Une coordination intelligente de tous les paramètres est très importante pour un résultat de précision. C'est cette combinaison entre la température et la force que nous avons amélioré avec efficacité. Les couteaux SIGMAFORGE en sont le résultat. Nous utilisons une température calculée et contrôlée où il le faut. Une seule partie de la pièce est chauffée au premier stade. Indifférente à la chaleur, la qualité de la structure de l'acier de la lame reste totalement intacte. Une étape incontournable pour la dureté spéciale, l'aiguisement durable et la flexibilité des couteaux de SIGMAFORGE.

**FRIODUR® – NOUS OPTIMISONS  
LA DURETÉ DE NOS LAMES.**

La dureté optimale de la matière est importante: si l'acier est trop mou le couteau va s'éémousser rapidement. S'il est trop dur, le couteau cassera facilement. ZWILLING J.A. HENCKELS a optimisé le procédé de durcissement pour trouver le trempage optimal de l'acier. La qualité des couteaux estampillés FRIODUR a été améliorée par un procédé spécial de refroidissement par la glace. Les lames refroidies par ce procédé sont particulièrement aiguisées, flexibles et résistantes à la corrosion.



**SCHLEIFEN – WIR SORGEN FÜR OPTIMALE SCHÄRFE.**

In einem mehrstufigen Schleifprozess erhält die Klinge das optimale Profil. Der von der Spitze bis zum Kropf präzise und gleichmäßige Abzug sorgt für beste Schärfe, die lange hält.

**LASERÜBERWACHTE SCHÄRFE – WIR ÜBERLASSEN NICHTS DEM ZUFALL.**

Bei der Endkontrolle arbeiten wir mit einer von ZWILLING entwickelten Lasertechnologie. Dabei prüft ein Laserstrahl die Exaktheit und Gleichmäßigkeit des Watenwinkels über die gesamte Klingenlänge. Denn wir haben Ihnen makellose Messer in Spitzenqualität versprochen. Das halten wir auch.

**„AUSMACHEN“ – WIR BEARBEITEN OBERFLÄCHEN FUGENLOS.**

Beste Messerqualität erkennen Sie an der Oberflächenbearbeitung, insbesondere zwischen Griff und Kropf. Kleine Fugen und Grate machen das Messer unbequem und unhygienisch. Nicht bei ZWILLING. Denn die Oberfläche von ZWILLING Messern wird mit größter Sorgfalt „ausgemacht“ d.h. bearbeitet. Fugenlose Übergänge verhindern das Ansammeln von Keimen und Bakterien und bieten zugleich besten Griffkomfort.

**V-EDGE ABZUG**

Mit dem V-Edge Abzug setzt ZWILLING bei Kochmessern Standards. Die stabile Schneide erzielt mit ihrem auf ca. 30° (15° auf jeder Seite) optimierten Winkel Schneidleistung für höchste Ansprüche. Der spitze Winkel sorgt für eine noch höhere Anfangsschärfe und noch mehr Spaß beim Schneiden. Dank des V-Edge Abzugs gleitet das Messer mühelos durch das Schneidgut.

**GRINDING – WE DELIVER OPTIMUM SHARPNESS.**

The blade's optimum profile is achieved by a multi-stage grinding process. The even edge from tip to bolster delivers perfect and long-lasting sharpness.

**LASER-CONTROLLED SHARPNESS – WE LEAVE NOTHING TO CHANCE.**

For the final quality control we use a special laser control developed by ZWILLING J.A. HENCKELS. A laser checks that the cutting edge is even and accurate along the full length of the blade. We promised you perfect knives in top quality. This promise we keep.

**THE FINISH – WE DELIVER SEAMLESS SURFACES.**

A high quality knife can be recognized by the surface treatment, especially between handle and bolster. Small joints or burrs will make the knife uncomfortable to use and unhygienic. Not with ZWILLING J.A. HENCKELS. The surface of knives by ZWILLING J.A. HENCKELS has been carefully deburred. Seamless joints prevent bacteria and germs from settling while at the same time delivering smooth handling.

**V-EDGE**

ZWILLING is setting the standard for chef's knives with the V-edge. The stable cutting edge, with an angle perfected to approx. 30° (15° on each side), guarantees outstanding cutting performance to meet the most exacting demands. The sharp angle delivers a much-improved initial sharpness, thus making cutting even more enjoyable. Thanks to its V-edge, the knife glides effortlessly through food.

**MEULAGE – NOUS GARANTISSONS UN TRANCHANT PARFAIT.**

Le profil optimal de la lame est obtenu par un procédé de meulage. Le fil égal de la pointe à la mitre offre un aiguisage parfait et durable.

**AIGUISAGE CONTRÔLÉ AU LASER – NOUS NE LAISSONS RIEN AU HASARD.**

Pour un contrôle qualité final nous utilisons un contrôle au laser développé par ZWILLING J.A. HENCKELS. Un laser vérifie que le fil est égal et précis sur toute la longueur de la lame. Nous vous avons promis des couteaux parfaits de qualité supérieure. Cette promesse nous la tenons.

**LA FINITION – NOUS VOUS OFFRONS DES SURFACES SANS INTERSTICE.**

Un couteau de qualité se reconnaît au traitement des surfaces, particulièrement entre la poignée et la mitre. De petits joints ou bavures peuvent rendre le couteau inconfortable à utiliser et anti-hygiénique. Pas avec ZWILLING J.A. HENCKELS. La surface des couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS a été soigneusement polie. Les joints sans interstice empêchent les bactéries et les germes de s'incruster tout en offrant une manipulation sans danger.

**BORD EN V**

Avec le modèle V-Edge, ZWILLING fixe de nouvelles normes pour les couteaux de chef. Sa lame robuste et son angle optimal d'environ 30° (15° par côté) répondent aux plus hautes exigences de découpe. Son angle aigu garantit une première coupe nette, ce qui assure un travail des plus agréables. Grâce à son bord en V, ce couteau entaille sans effort la nourriture.



**Abgraten, Abgratgitter**  
Deburring, debur grid  
Ébavurage, grille à ébavurer

**Abgraten, Messer Rohling**  
Deburring, knife blank  
Ébavurage, flan du couteau

**RAZOR EDGE – STEHT FÜR DEN POLIER-  
ABZUG DER ZWILLING SANTOKUMESSER.**

RAZOR EDGE steht für den extra breiten Polierabzug der ZWILLING Santokumesser. Die polierte Wate fährt dank reduzierter Reibung leichter durch das Schneidgut. Durch das Polieren wird die Schneide besonders sorgfältig entgratet. Zusätzlich wird durch einen spitzeren Watenwinkel eine höhere Anfangsschärfe erreicht. Damit ist ein feiner, präziser Schnitt bei geringem Kraftaufwand gewährleistet und die Struktur des Schneidguts bleibt erhalten. Messer mit RAZOR EDGE haben einen Watenwinkel von ca. 19 Grad.

#### ENTGRATETER RÜCKEN

Alle ZWILLING Messer sind am Messerrücken abgerundet (entgratet). So besteht keine Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten mehr. Köchen wird das Arbeiten mit übergreifendem Wiegeschnitt so angenehm wie möglich gemacht.

#### GESCHWUNGENER WATENVERLAUF

Der geschwungene Watenverlauf der ZWILLING Kochmesser ist ideal für den fließenden Wiegeschnitt. So lassen sich optimal z.B. Kräuter zerkleinern.

#### AGGRESSIVE WELLE

Dieses Merkmal kennzeichnet ZWILLING Wellenmesser (Brotmesser und Universalmesser). Die Wellentäler sind besonders ausgewölbt und die Wellenspitzen weisen eine wesentlich stärkere Ausprägung auf. So entstehen die hohe Anfangsschärfe und die lange Schneidhaltigkeit der Klingen.

**RAZOR EDGE – STANDS FOR THAT EXTRA  
SHARPNESS OF ZWILLING J.A. HENCKELS  
SANTOKU KNIVES.**

RAZOR EDGE alludes to the ultra-wide polished cutting edge of ZWILLING Santoku knives. Thanks to its reduced friction, the polished edge cuts more easily through your food. The polishing treatment ensures that the cutting edge is deburred with extreme care. The acute angle of the edge also produces improved initial sharpness, guaranteeing fine, precise cutting using less force and retaining the structure of your food. The cutting edge of knives with RAZOR EDGE has an angle of approx. 19 degrees.

#### DEBURRED BACK

All blades of ZWILLING J.A. HENCKELS knives have deburred backs. That way the danger of injuries is minimized. Chefs will find their professional "chopping cut" technique easier to perform.

#### CURVED CUTTING EDGE

The curved cutting edge of chef's knives by ZWILLING J.A. HENCKELS is ideal for the flowing "chopping cut" technique. Herbs for example can be perfectly chopped.

#### AGGRESSIVE SCALLOPED EDGE

This feature is a hallmark of ZWILLING knives with a scalloped edge (bread knives and utility knives). The scalloped edges are more highly arched and the scalloped tips are substantially more pronounced. Thus, the excellent initial sharpness and lasting cutting properties of the blades are created.

**RAZOR EDGE – FAIT ALLUSION AU  
FINI POLI DU COUTEAU SANTOKU  
DE ZWILLING J.A. HENCKELS.**

RAZOR EDGE désigne le fini poli extra large des couteaux Santoku ZWILLING. L'émouture polie réduit les frottements et facilite la découpe du produit. Le polissage offre un résultat d'ébavurage optimal. Par ailleurs, le tranchant initial de la lame est amélioré par un angle plus fin de l'émouture. La coupe est alors plus fine, plus précise et nécessite un effort moindre, ce qui permet de conserver l'aliment intact. L'angle de l'émouture des couteaux dotés de la technologie RAZOR EDGE est d'environ 19°.

#### FAUX TRANCHANT ÉBAVURÉ

Tous les couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS ont leur faux tranchant adouci (ébavuré). Il n'y a donc aucun risque de se blesser en raison d'une arête vive. Pour débiter les aliments en utilisant pour ce faire la technique de découpe transversale, les cuisiniers apprécieront leur très bonne ergonomie.

#### PROFIL INCURVE DE L'ÉMOUTURE

Le profil incurvé de l'émouture des couteaux de cuisine ZWILLING J.A. HENCKELS est idéal pour débiter les aliments rapidement avec la technique de découpe transversale. C'est ainsi que les herbes sont hachées finement en un tour de main.

#### DENTURE AGGRESSIVE

Cette caractéristique est spécifique des couteaux à dents ZWILLING (couteau à pain et couteau universel). Les échancrures sont particulièrement profondes et les pointes se caractérisent par une robustesse accrue. C'est pourquoi le tranchant initial et la longévité des lames sont aussi exceptionnels.



**Härten (FRIODUR)**  
Schleifen, Entgraten  
Hardening (FRIODUR),  
grinding, deburring  
Durcissement (FRIODUR),  
meulage, ébavurage



## KROPF




Der Kropf bildet den Übergang vom Messergriff zur Klinge. Er ist als Handschutz ausgeformt und sorgt nicht nur für Sicherheit, sondern auch für eine ausgewogene Gewichtsverteilung.

## METAL BOLSTER

The bolster forms the transition from the knives' handle to the blade. It is shaped as a finger guard and does not only provide safety but also a proper distribution of weight.

## MITRE

La garde constitue la partie intermédiaire entre le manche et la lame. Son dessin permet de protéger la main, mais elle n'assure pas seulement la sécurité, elle participe aussi à la répartition harmonieuse des masses.

			
Kropf Bolster Mitre	Standard-Kropf Standard bolster Mitre standard	Pure Touch Kropf Pure Touch Bolster Pure Touch Mitre	Pro Touch Kropf Pro Touch Bolster Pro Touch Mitre
Herkunft Origin Origine	Westliche Tradition Western tradition Tradition occidentale	ZWILLING Entwicklung ZWILLING development Conception ZWILLING	ZWILLING Entwicklung ZWILLING development Conception ZWILLING
Fingerschutz Finger guard Protéger la main	★★★	★★★	★★☆
Gewichtsverteilung Distribution of weight Répartition des masses	★★★	★★★	★★★
Komfort Convenience Confort	★★☆	★★☆	★★★
Unterstützung der Schneidtechniken Supports cutting techniques Aide aux techniques de coupe	★★☆	★★☆	★★★
Westlicher Wiegeschnitt Western rocking cut Hachage occidental	★★★	★★★	★★★
Asiatische Schneidtechnik Asian cutting technique Technique de coupe asiatique	★☆☆	★★★	★★★
Kontrolle Control Contrôle	★★☆	★★☆	★★★
Schneiden mit ganzer Klinge Full-blade cutting Couper avec toute la lame	★★☆	★★★	★★★
Schärfen der ganzen Klinge Full-blade sharpening Aiguiser toute la lame	★★☆	★★★	★★★



#### KLINGENHÄRTE

Die Klingenhärte ist maßgeblich entscheidend für die Anfangsschärfe und Schnittfähigkeit eines Messers. Sie wird bei Messern in Rockwell gemessen. Je höher die Rockwellzahl ist desto schärfer ist das Messer.

ZWILLING Messer werden aus unserer Sonderschmelze gefertigt, die eine Härte von 56-58 Rockwell (HRC) hat. Messer der Serie TWIN Cermax haben ca. 66 HRC. Messer der Serie TWIN 1731 haben ca. 60 HRC.

#### HÖCHSTE QUALITÄT

Gute Messer sind eine Investition, die sich lohnt. Mit der richtigen Pflege werden Sie an den Qualitätsmessern von ZWILLING sehr viele Jahre Freude haben und Ihren Spaß am leidenschaftlichen Kochen immer wieder neu entfachen.

#### HARDNESS OF THE BLADE

The hardness of the blade is the decisive factor for the initial sharpness and cutting edge retention of a knife. The hardness of blades is measured in Rockwell. The higher the Rockwell degree the sharper the knife.

ZWILLING J.A. HENCKELS knives are made from a special formula steel that allows a hardness of 56-58 Rockwell (HRC). TWIN Cermax knives stand at approx. 66 HRC. TWIN 1731 knives stand at approx. 60 HRC.

#### SUPERLATIVE QUALITY

Good knives are a worthwhile investment. Properly looked after you will enjoy quality knives by ZWILLING J.A. HENCKELS for many years combined with the fun of passionate cooking they trigger again and again.

#### LA DURETÉ DE LA LAME

La dureté de la lame est un élément décisif pour l'aiguisage initial et la longévité du fil. Cette dureté est mesurée en Rockwell. Plus le degré Rockwell est élevé plus le couteau est aiguisé.

Les couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS sont faits à partir d'un acier de formule spéciale qui permet une dureté de 56-58. Les couteaux TWIN Cermax se situent à peu près à 66 HRC. Les couteaux TWIN 1731 se situent à peu près à 60 HRC.

#### LA MEILLEURE QUALITÉ

Les bons couteaux sont un investissement à long terme. En prenant soin de vos couteaux vous apprécierez la qualité ZWILLING J.A. HENCKELS pour de nombreuses années et la joie de cuisiner qu'ils déclenchent encore et toujours.



Der letzte Schliff -  
das fertige Messer.  
The last phase -  
the finished knife.  
Dernière phase -  
le couteau terminé.

Das Messer  
in seiner reinsten Form.

The knife in  
its purest shape.

Le couteau  
à l'état pur.



TWIN® 1731



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

#### HARMONIE AUS TRADITION UND INNOVATION

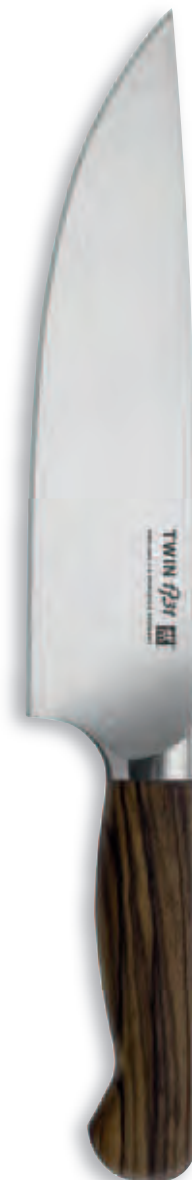
Das Bewährte mit Innovation verknüpfen, Form und Funktion auf den Punkt bringen, exklusive Materialien und modernste Technologie verbinden: Das ist die Idee hinter TWIN 1731. Der international bekannte Mailänder Architekt und Designer Matteo Thun hat für ZWILLING eine Serie von visionären Messern entworfen. Die einzigartige Symbiose aus Schönheit und Funktionalität macht das Schneiden zu einem emotionalen Erlebnis.

#### HARMONY OF TRADITION AND INNOVATION

Linking the tried and tested to innovation, focusing on form and function and combining exquisite materials and state-of-the-art technology: that is the idea behind TWIN 1731. The internationally-renowned Milanese architect and designer Matteo Thun has designed a range of visionary knives for ZWILLING. The unique symbiosis of beauty and functionality makes cutting an emotional experience.

#### UNE HARMONIE ENTRE TRADITION ET INNOVATION

Une technologie qui a fait ses preuves associée à l'innovation, une forme et une fonction qui ne font qu'un et des matériaux exclusifs couplés à la technologie la plus moderne : voici l'idée qui se cache derrière TWIN 1731. L'architecte et designer milanais de renommée internationale, Matteo Thun, a dessiné une série de couteaux visionnaires, spécialement pour ZWILLING. La symbiose parfaite entre beauté et fonctionnalité transforme la découpe en une expérience émotionnelle.



Design: *Matteo Thun*



## QUALITÄT:

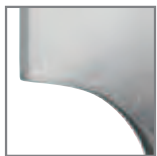
Exklusiver Hochleistungsstahl Cronidur 30 für dauerhafte Schärfe, Korrosionsfestigkeit und Beständigkeit der Klinge. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

## QUALITY:

Exclusive high-performance steel Cronidur 30 for lasting sharpness, corrosion-resistance and blade stability. FRIODUR branded knives have been ice-hardened to enhance their quality. They have exceptional cutting properties, are especially corrosion-resistant and flexible.

## QUALITÉ:

Acier Cronidur 30 haute performance exclusif pour un tranchant longue durée, anti-corrosion et une lame stable. 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:

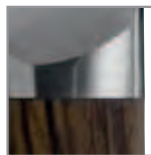
Die durchgezogene Wate ermöglicht Schneiden bis hin zum Kropf. Außerdem vereint sie die japanische und europäische Schneidkultur.

## FUNCTION:

The full edge enables cutting along the whole length of the blade. This edge combines Japanese and European cutting culture.

## FONCTION:

Le tranchant allongé permet une coupe sur toute la longueur de la lame et combine les traditions de coupe japonaise et européenne.



## 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 exact 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 tranchant parfait et une coupe optimale.



## HANDLING:

Die Klingengeometrie in Keilform sorgt für optimale Stabilität und einen leichten Schnitt, die geschwungene Kropfform für eine sichere und präzise Handhabung.

## HANDLING:

The wedge-shaped blade geometry delivers optimum stability and ease of cutting. The new curved bolster provides safe and precise handling.

## MANIEMENT:

Le tranchant de la lame offre une stabilité optimale et permet une coupe aisée. La forme incurvée de la mitre apporte un maniement de précision en toute sécurité.

## WERTIGKEIT:

Der Griff aus unbehandeltem, geöltem Ebenholz rundet den individuellen Charakter des Messers ab. Hochwertige Gravur mit ZWILLING Logo.

## HIGHLIGHT:

The handle of untreated oiled ebony complements the knife's individual character. Top-quality engraving with ZWILLING J.A. HENCKELS logo.

## POINT FORT:

Le manche en ébène huilé non traité complémente agréablement le caractère particulier de ce couteau. Logo ZWILLING J.A. HENCKELS gravé, grande qualité.





Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 31860-101



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 31860-201



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 31861-201



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 31866-201



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 31867-181



Wetzstahl, Wolframcarbide · Sharpening steel, tungsten carbide · Fusil, tungsten carbide 32574-230



MAGNET

31880-000 Messerblock, 7-tlg.  
Knife block, 7 pcs.  
Bloc de couteaux, 7 pcs.



31860-101

31860-201

31861-201

31866-201

31867-181

32574-230



MAGNET

31880-100 Messerblock, leer für 5 Messer und  
z.B. 1 Wetzstahl und 1 Schere  
Knife block, empty, for 5 knives and  
e.g. 1 sharpening steel and 1 scissors  
Bloc porte-couteaux, vide, pour 5 couteaux et,  
par exemple, 1 fusil et 1 paire de ciseaux

Durchdacht in Aesthetik  
und Leistung.

*Sophisticated aesthetics  
and performance.*

*Esthétique et performance dans les  
moindres détails.*

## TWIN® Profection



### TWIN PROFECTION: ELEGANT & STARK

TWIN Profection bringt Schönheit und Funktionalität auf den Punkt. Die klassischen Werte eines traditionellen ZWILLING Messers verbinden sich mit innovativer neuer Technik. TWIN Profection ist jung und dynamisch. Fordern Sie es heraus!

### TWIN PROFECTION: ELEGANT AND STRONG

TWIN Profection encapsulates beauty and function. The classical values of a traditional ZWILLING J.A. HENCKELS knife combined with innovative new technology. TWIN Profection is young and dynamic. Challenge it!

### TWIN PROFECTION: ÉLÉGANCE ET PUISSANCE

TWIN Profection incarne la beauté et la fonctionnalité. Les caractéristiques d'un couteau ZWILLING J.A. HENCKELS traditionnel alliées à des technologies modernes et innovantes. TWIN Profection est jeune et dynamique. Défiiez-le!



Design: *Mathias Thün*



**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.



**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 exact grinding and best cutting properties.

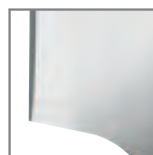
**PRÉCISION:**  
Les couteaux SIGMAFORGE, forgés avec précision en une seule pièce pour une géométrie impeccable. L'ustensile indispensable de base pour un tranchant parfait et une coupe optimale.



**HANDLING:**  
Die Klingengeometrie in Keilform sorgt für optimale Stabilität und einen leichten Schnitt, die geschwungene Kropfform für eine sichere und präzise Handhabung.

**HANDLING:**  
The wedge-shaped blade geometry delivers optimum stability and ease of cutting. The new curved bolster provides safe and precise handling.

**MANIEMENT:**  
Le tranchant de la lame offre une stabilité optimale et permet une coupe aisée. La forme incurvée de la mitre apporte un maniement de précision en toute sécurité.



**FUNKTIONALITÄT:**  
Die durchgezogene Wate ermöglicht Schneiden bis hin zum Kropf. Außerdem vereint sie die japanische und europäische Schneidkultur.

**FUNCTION:**  
The full edge enables cutting along the whole length of the blade. This edge combines Japanese and European cutting culture.

**FONCTION:**  
Le tranchant allongé permet une coupe sur toute la longueur de la lame et combine les traditions de coupe japonaise et européenne.



**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.



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 33010-081



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 33010-101



Universalmesser · Utility knife · Couteau universel 33010-131



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 33010-161



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 33010-201



Kochmesser, breite Klinge · Chef's knife, wide blade · Couteau de chef, lame large 33015-161



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 33011-201



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 33016-201



Steakmesser · Steak knife · Couteau à steak 33019-121



Ausbeinmesser · Boning knife · Couteau à désosser 33014-141



Filliermesser · Filleting knife · Couteau à filet 33013-181



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 33017-181



Santokumesser mit Kullen · Santoku knife with hollow edge · Couteau Santoku avec alvéoles 33018-181



Wetzstahl, Edelstahl · Sharpening steel, stainless steel · Fusil, acier raffiné 32558-231





**33043-000 Messerset, 2-tlg.**  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



33010-101



33011-201

**33044-000 Messerset, 2-tlg.**  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



33010-101



33017-181

**33045-000 Messerset, 3-tlg.**  
Set of knives, 3 pcs.  
Jeu de couteaux, 3 pcs.



33010-101



33010-201



33011-201



**33040-000 Messerblock, 7-tlg.**  
Knife block, 7 pcs.  
Bloc de couteaux, 7 pcs.

Buche  
Beech  
Hêtre



33010-101



33010-131



33010-201



33011-201



33016-201



32576-231



*Evolution der Klassik.*

*Evolution of the classic.*

*Evolution d'un classique.*

**ZWILLING® Pro**



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

#### FORMVOLLENDET

Wer auf hohe Qualität „Made in Germany“ Wert legt, trifft mit der ZWILLING PRO Serie eine richtige Wahl. Ob Profi oder Hobbykoch: Mit ZWILLING PRO Messern erhält man die perfekte Symbiose aus innovativer Technik, traditioneller Optik und höchster Präzision. Vom Spick- bis zum Santokumesser bietet die Serie alles, was man für individuelle Aufgaben in der Küche benötigt.

Erleben Sie eine Serie, die für alle modernen Ansprüche an Kochmesser bereit ist: hochwertig und formvollendet.

#### FORM PERFECTED

You don't have to be a professional chef to appreciate the combination of tradition and innovation when the results deliver the lasting cutting performance achieved with ZWILLING PRO. We challenged ourselves to improve our best-selling classic knife series and we invite you to enjoy the results. Available in a complete assortment of 17 blades from 80 mm paring to the 260 mm chef's knife; a size and shape for every meal preparation task.

Experience a range that fulfils every demand placed on modern chef's knives: impeccably and stylishly.

#### LA LIGNE PARFAITE

Lorsqu'on attache de l'importance à la haute qualité "Made in Germany", la série ZWILLING PRO s'avère comme étant le meilleur choix. Que l'on soit cuisinier professionnel ou amateur, les couteaux ZWILLING PRO sont le résultat d'une parfaite symbiose entre une technologie innovante, un design traditionnel et une haute précision. Du couteau d'office au santoku, la série offre tout ce dont vous avez besoin pour chaque type de découpe.

Découvrez une série de couteaux prête à répondre à tout ce que l'on peut attendre d'un couteau de cuisine moderne: grande qualité et ligne parfaite.



Design: *Matthias Thüru*



**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.

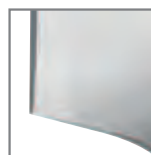
**QUALITÉ:**  
La formule spéciale de l'acier de ZWILLING J.A. HENCKELS convainc par son équilibre chrome-carbone optimal – le secret de tout acier particulièrement de grande qualité. Les couteaux de marque FRIODUR ont été durcis à froid pour une meilleure qualité. Leur coupe est exceptionnelle et ils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



**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 exact 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 tranchant parfait et une coupe optimale.



**FUNKTIONALITÄT:**  
Die durchgezogene Wate ermöglicht Schneiden bis hin zum Kropf. Außerdem vereint sie die japanische und europäische Schneidkultur.

**FUNCTION:**  
The full edge enables cutting along the whole length of the blade. This edge combines Japanese and European cutting culture.

**FONCTION:**  
Le tranchant allongé permet une coupe sur toute la longueur de la lame et combine les traditions de coupe japonaise et européenne.



**HANDLING:**  
Die Klingengeometrie in Keilform sorgt für optimale Stabilität und einen leichten Schnitt, die geschwungene Kropfform für eine sichere und präzise Handhabung.

**HANDLING:**  
The wedge-shaped blade geometry delivers optimum stability and ease of cutting. The new curved bolster provides safe and precise handling.

**MANIEMENT:**  
Le tranchant de la lame offre une stabilité optimale et permet une coupe aisée. La forme incurvée de la mitre apporte un maniement de précision en toute sécurité.



**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.



Schälmesser · Peeling knife · Éplucheur 38400-051



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 38400-081



Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes 38400-091



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 38400-101



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 38420-131



Universalmesser · Utility knife · Couteau universel 38400-131



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 38400-161



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 38400-201



Schinkenmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 38400-261



Kochmesser, breite Klinge · Chef's knife, wide blade · Couteau de chef, lame large 38405-161



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 38401-201



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 38401-230



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 38401-261



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 38406-201



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 38406-261



Steakmesser · Steak knife · Couteau à steak 38409-121



Ausbeinmesser · Boning knife · Couteau à désosser 38404-141



Filiermesser · Filleting knife · Couteau à filet 38403-181



Fleischgabel · Carving fork · Fourchette à découper 38402-181



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 38407-141



Santokumesser mit Kullen · Santoku knife with hollow edge · Couteau Santoku avec alvéoles 38408-141



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 38407-181



Santokumesser mit Kullen · Santoku knife with hollow edge · Couteau Santoku avec alvéoles 38408-181



Chinesisches Kochmesser · Chinese chef's knife · Couperet chinois 38419-181

38430-004 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



38400-101



38401-201

38430-006 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



38400-101



38407-181

38430-003 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



38400-201



38402-181

38430-007 Messerset, 3-tlg.  
Set of knives, 3 pcs.  
Jeu de couteaux, 3 pcs.



38400-101



38400-161



38401-201

38430-002 Steakset, 4-tlg.  
Steak set, 4 pcs.  
Jeu de couteaux à steak, 4 pcs.



4 x  
38409-121



38436-000 Messerblock, 6-tlg.  
Knife block, 6 pcs.  
Bloc de couteaux, 6 pcs.

Bambus  
Bamboo  
Bambou



38400-101

38400-131

38400-161

38401-201

32576-231



38437-000 Messerblock, 6-tlg.  
Knife block, 6 pcs.  
Bloc de couteaux, 6 pcs.

Buche  
Beech  
Bambou



38400-101

38400-131

38400-201

38401-201

32567-231



MAGNET

38438-000 Messerblock, 6-tlg.  
Knife block, 6 pcs.  
Bloc de couteaux, 6 pcs.

Bambus  
Bamboo  
Bambou



38400-101

38400-131

38400-201

38401-201

38406-201

Für grenzenlose  
Kochfantasien.

For endless  
cooking delights.

Pour le plaisir  
de cuisiner sans fin.



**TWIN® Cermax**



#### DIE KUNST DER JAPANISCHEN SCHÄRFE

Die Klinge so scharf wie ein Skalpell, der Griff die perfekte Ergonomie, die Materialien neueste Spitzentechnologie. TWIN Cermax wurde speziell für anspruchsvolle Liebhaber der japanischen Küche entwickelt.

#### THE ART OF JAPANESE SHARPNESS

The blade as sharp as a scalpel, the handle in perfect ergonomic shape, the material based on the latest state-of-the-art technology. TWIN Cermax has been specially developed for the demanding lover of the Japanese cuisine.

#### L'ART DE TRANCHER À LA JAPONAISE

Lame aussi tranchante qu'un scalpel, manche à la forme parfaitement ergonomique, matériau basé sur une technologie dernier cri : le TWIN Cermax a été spécialement mis au point pour les passionnés de la cuisine japonaise.





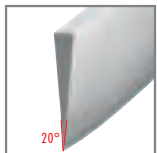
**QUALITÄT:**  
Der innere Kern der Klinge besteht aus speziellem Pulverstahl (MicroCarbide) mit ca. 66 HRC (Härte).

**QUALITY:**  
The blade's core consists of special powder steel (MicroCarbide) with approx. 66° HRC (hardness).

**QUALITÉ:**  
Le cœur de la lame est composé d'une poudre d'acier spéciale (micro carbure) d'environ 66° HRC (dureté).

**Herkömmliche Stahlstruktur**  
Traditional steel compound  
Structure traditionnelle en acier

**Gleichmäßige Stahlstruktur mit MicroCarbide**  
Even steel compound with MicroCarbide  
Structure homogène en acier grâce au MicroCarbide



**FUNKTIONALITÄT:**  
Der kleine Schneidenwinkel liefert original japanische Schärfe.

**FUNCTION:**  
The steep angle of the edge delivers the original Japanese sharpness.

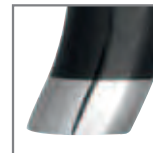
**FONCTION:**  
L'angle raide du tranchant fournit la netteté de coupe japonaise d'origine.



**PRÄZISION:**  
Der traditionelle japanische Handabzug sorgt für die besondere Schärfe.

**PRECISION:**  
Traditional Japanese hand honing for that extra sharpness.

**PRÉCISION:**  
Aiguillage japonais traditionnel à la main pour un tranchant supérieur.

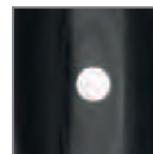


**HANDLING:**  
Der ergonomische Griff wurde gemeinsam mit japanischen Profi-Köchen entwickelt.

**HANDLING:**  
The ergonomic handle has been jointly developed with Japanese professional chefs.

**MANIEMENT:**  
Son manche ergonomique a été développé en collaboration avec des chefs japonais professionnels.

**WERTIGKEIT:**  
Besonders angenehmes Griffmaterial Micarta, ein unter Druck und Wärme verarbeitetes Schichtmaterial aus Leinen und Kunstharz. Micarta zeichnet sich durch die edle holzähnliche Optik und absolute Formstabilität aus.



**HIGHLIGHT:**  
Especially comfortable Micarta handle material, a special resin and linen compound manufactured under heat and pressure. Micarta is distinguished by its fine wood-like look and absolute dimensional

**POINT FORT:**  
Manche constitué d'un matériau particulièrement agréable, le micarta, composé de lin et de résine spécial obtenu à la chaleur et sous pression. Le micarta se distingue par son aspect bois raffiné et sa parfaite stabilité dimensionnelle.





Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 30860-100



Küchenmesser · Petty knife · Couteau de cuisine 30860-130



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 30860-160



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 30861-200



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 30861-240



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 30867-180

Die konsequente Designlösung  
für höchste Ansprüche.

The consequent design solution  
for the highest demands.

Un modèle parfaitement adapté  
aux plus hautes exigences.



**TWIN®** Cuisine



ZWILLING  
J.A. HENCKELS

#### AUSGEZEICHNET ANDERS: DER QUERLIEGENDE ERL

TWIN Cuisine ist die einzigartige Synthese aus einem modernen Messer mit Kunststoffgriff und einem traditionellen Voll-Erlmesser. Die innovative Design-Lösung erfüllt höchste Ansprüche an Komfort und Schnittführung.

#### AWARD-WINNING DIFFERENCE: THE HORIZONTAL TANG

TWIN Cuisine is the perfect synthesis of a modern knife with synthetic handles and a traditional full tang knife. This innovative design solution fulfils the highest demands on comfort and precise cutting.

#### UNE DIFFÉRENCE PRIMÉE : LA SOIE HORIZONTALE

Le TWIN Cuisine est la parfaite synthèse entre un couteau moderne équipé d'un manche synthétique et un couteau pleine soie traditionnelle. Cette solution innovante répond aux exigences les plus élevées en matière de confort et de précision de la coupe.





**QUALITÄT:**  
Die ZWILLING Sonderschmelze besticht 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.



**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 exact 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 tranchant parfait et une coupe optimale.



**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



**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:**  
Herausragende Griff-Technologie mit querliegendem Voll-Erl ohne Nieten.

**HIGHLIGHT:**  
Outstanding handle technology with full transverse tang without rivets.

**POINT FORT:**  
Une prise en main exceptionnelle grâce à une lame d'une seule pièce de la pointe jusqu'au bout du manche, sans aucun clou.



Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes 30340-091



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 30340-101



Universalmesser · Utility knife · Couteau universel 30340-131



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 30340-161



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 30340-201



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 30341-201



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 30346-201



Ausbeinmesser · Boning knife · Couteau à désosser 30344-141



Filiermesser · Filleting knife · Couteau à filet 30343-181



Santokumesser mit Kullen · Santoku knife with hollow edge · Couteau Santoku avec alvéoles 30348-181



30302-000 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



30340-101



30341-201

30304-000 Messerset, 3-tlg.  
Set of knives, 3 pcs.  
Jeu de couteaux, 3 pcs.



30340-101



30340-161



30341-201



30330-200 Messerblock, 6-tlg.  
Knife block, 6 pcs.  
Bloc de couteaux, 6 pcs.

Buche  
Beech  
Hêtre



30340-101



30340-131



30340-161



30341-201



30346-201

Die Neuinterpretation  
einer Legende.

The new interpretation  
of a legend.

Une légende revisitée.



## TWIN® Four Star II



ZWILLING  
J.A. HENCKELS

### FUNKTIONALITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

TWIN Four Star II ist die konsequente Weiterentwicklung eines ZWILLING Klassikers. Eine hochwertige Edelstahlapplikation im Griff verleiht dem Messer optimale Balance für noch mehr Sicherheit und Komfort.

### FUNCTIONALITY ON THE HIGHEST LEVEL

TWIN Four Star II is a ZWILLING J.A. HENCKELS classic that has been consequently developed further. A top-quality stainless steel end cap in the handle gives the knife optimum balance for even more safety and comfort.

### LA FONCTIONNALITÉ DANS TOUTE SA SPLENDEUR

Le TWIN Four Star II est un couteau ZWILLING J.A. HENCKELS classique au raffinement encore plus poussé. L'embout en acier inoxydable top qualité de son manche donne à ce couteau un équilibre optimal pour encore davantage de sécurité et de confort.



# TWIN® Four Star II



## QUALITÄT:

Die ZWILLING Sonderschmelze besticht 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.



## 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 exact 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 tranchant parfait et une coupe optimale.



## 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.



## 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:

Ein bewährter Klassiker der modernen Küche in neuem Glanz: TWIN Four Star II. Durch die hochwertige Edelstahlapplikation mit ZWILLING Logo im Griff strahlen die Messer Exklusivität und Zuverlässigkeit aus.

## HIGHLIGHT:

A new look for a proven classic in the modern kitchen: TWIN Four Star II. A top-quality stainless steel end cap with the ZWILLING J.A. HENCKELS logo has been added to the handle, giving these knives an air of exclusivity and reliability.

## POINT FORT:

Un nouveau look pour un classique qui a fait ses preuves dans la cuisine moderne: le TWIN Four Star II. Un embout en acier inoxydable de qualité optimale portant le logo de ZWILLING J.A. HENCKELS a été ajouté au manche, conférant à ces couteaux une allure d'exclusivité et de fiabilité.



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 30070-101



Universalmesser · Utility knife · Couteau universel 30070-131



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 30070-161



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 30070-201



Schinkenmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 30070-261



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 30071-161



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 30071-201



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 30076-201



Ausbeinmesser · Boning knife · Couteau à désosser 30074-141



Filiermesser · Filleting knife · Couteau à filet 30073-181



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 30077-181



Hackmesser · Cleaver · Couperet 30095-151





33418-000 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



30070-101



30071-201

33415-000 Messerset, 3-tlg.  
Set of knives, 3 pcs.  
Jeu de couteaux, 3 pcs.



30070-101



30070-161



30071-201

33408-000 Steakset, 4-tlg.  
Steak set, 4 pcs.  
Jeu de couteaux à steak, 4 pcs.



4 x  
30078-121



33414-000 Messerblock, 7-tlg.  
Knife block, 7 pcs.  
Bloc de couteaux, 7 pcs.

Buche  
Beech  
Hêtre



30070-101



30070-131



30071-201



30076-201



32576-211



41370-001



33413-000 Messerblock, 8-tlg.  
Knife block, 8 pcs.  
Bloc de couteaux, 8 pcs.

Buche  
Beech  
Hêtre



30070-101



30070-131



30070-161



30071-201



30076-201



32576-231



41370-001



*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.





## QUALITÄT:

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



## PRÄZISION:

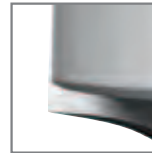
SIGMAFORGE Messer, aus einem Stück Stahl präzisionsgeschmiedet für eine einwandfreie Geometrie. Grundvoraussetzung für exakten Schliff und beste Schneideigenschaften.

## PRECISION:

SIGMAFORGE knives, precision-forged from one piece for impeccable geometry. The basic requirement for exact 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 tranchant parfait et une coupe optimale.



## 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.



## 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.



Schälmesser · Peeling knife · Éplucheur 31020-051



Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes 31020-061



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 31020-081



Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes 31020-091



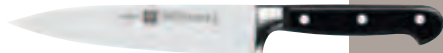
Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 31020-101



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 31020-131



Universalmesser · Utility knife · Couteau universel 31025-131



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 31020-161



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 31020-201



Schinkenmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 31020-261



Lachsmesser · Salmon knife · Couteau à saumon 31122-311



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 31021-161



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 31021-201



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 31021-231



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 31021-261



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 31026-201



ZWILLING  
J.A. HENCKELS



Steakmesser · Steak knife · Couteau à steak 31028-121



Ausbeinmesser · Boning knife · Couteau à désosser 31024-141



Filiermesser · Filleting knife · Couteau à filet 31030-181



Fleischgabel · Carving fork · Fourchette à découper 31023-181



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 31117-141



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 31117-181

35645-000 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



31020-101



31021-201

35649-000 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



31020-101



31117-181

35601-100 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



31020-201



31023-181

35602-000 Messerset, 3-tlg.  
Set of knives, 3 pcs.  
Jeu de couteaux, 3 pcs.



31020-101



31020-161



31021-201

39188-000 Steakset, 4-tlg.  
Steak set, 4 pcs.  
Jeu de couteaux à steak, 4 pcs.



4 x  
31028-121

# PROFESSIONAL "S"



ZWILLING  
J.A.HENCKELS



35621-004 Messerblock, 7-tlg.  
Knife block, 7 pcs.  
Bloc de couteaux, 7 pcs.

Bambus  
Bamboo  
Bambou



31020-101

31025-131

31021-201

31026-201

32576-231

41370-000



35662-000 Messerblock, 8-tlg.  
Knife block, 8 pcs.  
Bloc de couteaux, 8 pcs.

Buche  
Beech  
Hêtre



31020-101

31025-131

31020-201

31021-201

31026-201

32576-231

43967-000

*Genau mein Messer.*

*Just my knife.*

*Mon couteau,  
tout simplement.*

**ZWILLING® Pure**



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

#### DIE ÜBERLEGENE LEISTUNGSKRAFT

Das Design ist puristisch und in zeitlos formschöner Linie. Eine kompromisslose Ästhetik, die auch in puncto Belastbarkeit bestens abschneidet. Ein Messer, das von der ersten Minute an wertvoll und unersetzlich bleibt. Von unverwüster Robustheit und technischer Perfektion.

#### THE SUPERIOR POWER

The design is purist in a timeless, elegant line. Uncompromising aesthetics that are also a cut above the rest in terms of resilience. A knife that stays valued and irreplaceable right from the very first minute. Of lasting robustness and technical perfection.

#### LE POUVOIR SUPÉRIEUR DE ZWILLING PURE

Le design est pur sous une ligne élégante et intemporelle. Une esthétique sans compromis un cran au-dessus en termes de résilience. Un couteau apprécié et irremplaçable dès le premier instant. D'une robustesse durable et d'une perfection technique.



Design: *Mathias Thün*



**QUALITÄT:**  
Die ZWILLING Sonderschmelze besticht 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.



**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 exact 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 tranchant parfait et une coupe optimale.



**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.



**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:**  
Ein Messer, das die Sinne anspricht und ein ebenso dynamisches wie präzises Schneidenerlebnis bietet. ZWILLING Pure: Die neue Einstiegsklasse in die Welt der geschmiedeten ZWILLING Messer.

**HIGHLIGHT:**  
A knife that appeals to all senses and offers dynamic as well as a precise cutting experience. ZWILLING Pure: The new entry level to the world of forged knives by ZWILLING J.A. HENCKELS.

**POINT FORT:**  
Un couteau qui fait appel à tous les sens et offre une dynamique et une coupe précise. ZWILLING Pure : la nouvelle gamme d'entrée dans le monde des couteaux forgés par ZWILLING J.A. HENCKELS.





Schälmesser · Peeling knife · Éplucheur 33600-051



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 33600-081



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 33600-101



Universalmesser · Utility knife · Couteau universel 33600-131



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 33600-161



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 33600-201



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 33601-161



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 33601-201



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 33606-201



Steakmesser · Steak knife · Couteau à steak 33609-121



Ausbeinmesser · Boning knife · Couteau à désosser 33604-141



Filiermesser · Filleting knife · Couteau à filet 33603-181



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 33607-141



Santokumesser mit Kullen · Santoku knife with hollow edge · Couteau Santoku avec alvéoles 33608-141



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 33607-181



Santokumesser mit Kullen · Santoku knife with hollow edge · Couteau Santoku avec alvéoles 33608-181



Hackmesser · Cleaver · Couperet 33615-151



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

33620-004 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



33600-101

33601-201

33620-005 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



33600-101



33607-181

33620-009 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



33600-101



33607-181

33620-007 Messerset, 3-tlg.  
Set of knives, 3 pcs.  
Jeu de couteaux, 3 pcs.



33600-101



33600-161



33601-201

33620-008 Steakset, 4-tlg.  
Steak set, 4 pcs.  
Jeu de couteaux à steak, 4 pcs.



4x  
31090-121



33620-000 Messerblock, 6-tlg.  
Knife block, 6 pcs.  
Bloc de couteaux, 6 pcs.

Buche  
Beech  
Hêtre



33600-101

33600-131

33600-161

33601-201

32576-231



33620-002 Messerblock, 8-tlg.  
Knife block, 8 pcs.  
Bloc de couteaux, 8 pcs.

Buche  
Beech  
Hêtre



33600-101

33600-131

33600-161

33601-201

33606-201

32576-231

41370-000



33620-001 Messerblock, 7-tlg.  
Knife block, 7 pcs.  
Bloc de couteaux, 7 pcs.

Bambus  
Bamboo  
Bambou



33600-101

33600-131

33601-201

33606-200

32576-231

41370-000



33620-003 Messerblock, 7-tlg.  
Knife block, 7 pcs.  
Bloc de couteaux, 7 pcs.

Bambus  
Bamboo  
Bambou



33600-101

33600-131

33600-201

33601-201

33607-181

32576-261

*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 besticht 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.

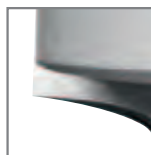
**QUALITÉ:**  
 La formule spéciale de l'acier de ZWILLING J.A. HENCKELS convainc par son équilibre chrome-carbone optimal – le secret de tout acier particulièrement de grande qualité. Les couteaux de marque FRIODUR ont été durcis à froid pour une meilleure qualité. Leur coupe est exceptionnelle et ils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



**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 exact 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 tranchant parfait et une coupe optimale.



**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.



**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.





Schälmesser · Peeling knife · Éplucheur 31070-051



Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes 31070-061



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 31070-081



Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes 31070-091



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 31070-101



Universalmesser · Utility knife · Couteau universel 31070-131



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 31070-161



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 31070-201



Schinkenmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 31070-261



Schinkenmesser mit Kullen · Slicing knife, hollow edge · Couteau à trancher, avec alvéoles 31081-261



Lachs-/Schinkenmesser · Salmon/Slicing knife · Couteau à saumon/à trancher 31082-311



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 31071-161



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 31071-201



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 31071-231



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 31071-261



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 31076-201

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



Steakmesser · Steak knife · Couteau à steak 31090-121



Ausbeinmesser · Boning knife · Couteau à désosser 31086-141



Filtermesser · Filleting knife · Couteau à filet 31073-181



Fleischgabel · Carving fork · Fourchette à découper 31072-181



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 31118-181



Hackmesser · Cleaver · Couperet 31095-151



ZWILLING  
 J.A.HENCKELS

35175-000 Messerset, 2-tlg.  
 Set of knives, 2 pcs.  
 Jeu de couteaux, 2 pcs.



31070-101



31071-201

35052-000 Messerset, 2-tlg.  
 Set of knives, 2 pcs.  
 Jeu de couteaux, 2 pcs.



31070-101



31118-181

35048-000 Messerset, 3-tlg.  
 Set of knives, 3 pcs.  
 Jeu de couteaux, 3 pcs.



31070-101



31070-161



31071-201

39190-000 Steakset, 4-tlg.  
 Steak set, 4 pcs.  
 Jeu de couteaux à steak, 4 pcs.



4x  
 31090-121

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



**35066-000** Messerblock, 7-tlg.  
 Knife block, 7 pcs.  
 Bloc de couteaux, 7 pcs.

Buche  
 Beech  
 Hêtre



31070-101  
 31070-131  
 31071-201  
 31076-201  
 32576-211  
 41370-000



**35140-000** Messerblock, 8-tlg.  
 Knife block, 8 pcs.  
 Bloc de couteaux, 8 pcs.

Buche  
 Beech  
 Hêtre



31070-101  
 31070-131  
 31070-161  
 31071-201  
 31076-201  
 32576-231  
 41370-000



**35020-000** Messerblock, 10-tlg.  
 Knife block, 10 pcs.  
 Bloc de couteaux, 10 pcs.

Buche  
 Beech  
 Hêtre



31070-061  
 31070-101  
 31070-131  
 31070-201  
 31071-201  
 31072-181  
 31076-201  
 32567-261  
 43967-000



Das richtige Messer  
von Anfang an.

The right knife  
from the start.

Le bon couteau  
dès le début.



**TWIN®** Pollux



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

#### GUT GESCHNITTEN

Die richtige Ausstattung für anspruchsvolle Einsteiger: gut in Form und scharf im Schnitt. Die moderne Interpretation eines klassischen Drei-Nieten-Designs ist ein Schmuckstück für jede Küche.

#### WELL CUT

The perfect choice for the demanding newcomer: well-shaped and with a sharp cut. The modern interpretation of a classic three-rivet-design is a highlight in every kitchen.

#### UNE BELLE FORME

Le choix parfait pour les débutants exigeants: un couteau à la forme généreuse et à la lame tranchante. Cette interprétation moderne d'un modèle à trois rivets classique est un réconfort dans chaque cuisine.





#### QUALITÄT:

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

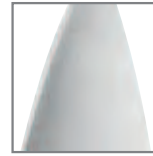
FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

#### 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:

Durch ihr geringes Gewicht sind gestanzte Messer angenehm in der Handhabung.

#### FUNCTION:

Because of their light weight these stamped knives are comfortable to handle.

#### FONCTION:

Grâce à leur poids léger, ces couteaux estampés sont confortables à manier.



#### WERTIGKEIT:

Die Messerserie für anspruchsvolle Einsteiger. Der Griff genietet, die Klinge scharf und die Form aus einem Guss. Mit eingelegetem ZWILLING Logo.

#### HIGHLIGHT:

The knife series for the demanding newcomer. Riveted handle, sharp blade and convincing design. With embedded ZWILLING J.A. HENCKELS logo.

#### POINT FORT:

La série de couteaux idéale pour tout débutant exigeant. Manche riveté, lame tranchante et forme convaincante. Avec logo ZWILLING J.A. HENCKELS estampé.



Schälmesser · Peeling knife · Éplucheur 30720-061



Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes 30720-081



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 30720-101



Universalmesser · Utility knife · Couteau universel 30720-131



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 30720-161



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 30720-201



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 30721-201



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 30726-201



Zubereitungsmesser · Utility knife · Couteau de cuisine 30725-131



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 30747-141



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 30748-181



Hackmesser · Cleaver · Couperet 30795-150



Chinesisches Kochmesser · Chinese chef's knife · Couperet chinois 30795-180



30762-000 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



30720-101



30721-201

30764-000 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



30720-101



30748-181

30763-000 Messerset, 3-tlg.  
Set of knives, 3 pcs.  
Jeu de couteaux, 3 pcs.



30720-101

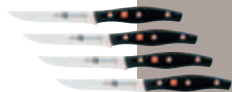


30720-161



30721-201

30778-200 Steakset, 4-tlg.  
Steak set, 4 pcs.  
Jeu de couteaux à steak, 4 pcs.



4 x  
30728-121



30756-200 Messerblock, 7-tlg.  
Knife block, 7 pcs.  
Bloc de couteaux, 7 pcs.

Bambus  
Bamboo  
Bambou



30720-101



30720-131



30720-161



30721-201



30726-201



32576-231



*Die beste Wahl für  
junge Kochtalente.*

*The perfect choice for  
young cooking talents.*

*Le choix par excellence  
pour les jeunes talents.*

**TWIN® Chef**



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

#### EIN PREISBEWUSSTER KLASSIKER

Eine ausgezeichnete Wahl für preisbewusste Köche: zuverlässig im Schnitt und sicher im Griff. Komfortabler Griff, durchgehender Erl, ausgeprägter Handschutz und fließende Übergänge zwischen Klinge und Griff bieten beste Handhabung.

#### AN OUTSTANDING CLASSIC

An excellent choice for price-conscious cooks: reliable to use and safe to hold. Comfortable handle, full tang, pronounced hand guard and flowing transitions between blade and handle offer best handling.

#### UN CLASSIQUE HORS DU COMMUN

Un excellent choix pour les petits budgets: ce couteau est fiable à utiliser et peut être tenu en toute sécurité. Son manche confortable, sa pleine soie, son protège main important et sa transition homogène entre la lame et le manche permettent une manipulation optimale.





#### QUALITÄT:

Die ZWILLING Sonderschmelze besticht 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:

Durch ihr geringes Gewicht sind gestanzte Messer angenehm in der Handhabung.

#### FUNCTION:

Because of their light weight these stamped knives are comfortable to handle.

#### FONCTION:

Grâce à leur poids léger, ces couteaux estampés sont confortables à manier.



#### WERTIGKEIT:

Die Messerserie für preisbewusste Köche. Der Griff im klassischen Drei-Nieten-Design. Durchgehender Erl für ausgewogene Balance.

#### HIGHLIGHT:

The knife line for price-conscious cooks: Classic, three-rivet handle design. Continuous tang for supreme balance.

#### POINT FORT:

La série de couteaux idéale pour le cuisinier soucieux de son budget. Manche de conception classique à trois rivets. Pleine soie pour un équilibre parfait.



Schälmesser · Peeling knife · Éplucheur 34910-061



Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes 34910-081



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 34910-101



Universalmesser · Utility knife · Couteau universel 34910-131



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 34910-161



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 34910-201



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 34911-201



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 34916-201



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 34917-181



Konditormesser · Pastry knife · Couteau pâtissier 34910-261



Winkelpalette · Turner · Palette coudée 31032-130



Palette · Spatula · Spatule 31035-260

34930-005 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



34910-101

34911-201

34930-006 Messerset, 3-tlg.  
Set of knives, 3 pcs.  
Jeu de couteaux, 3 pcs.



34910-101

34910-161

34911-201



34931-001 Messerblock, 6-tlg.  
Knife block, 6 pcs.  
Bloc de couteaux, 6 pcs.

Buche  
Beech  
Hêtre



34910-101

34910-131

34916-201

34911-201

32576-230



34931-003 Messerblock, 8-tlg.  
Knife block, 8 pcs.  
Bloc de couteaux, 8 pcs.

Bambus  
Bamboo  
Bambou



34910-101

34910-131

34910-161

34916-201

34911-201

32576-230

41370-000



*Modern und griffig.*

*Modern and handy.*

*Moderne et maniable.*



## ZWILLING® Style



### DER SCHARFE EINSTIEG FÜR DIE EIGENE KÜCHE

Die Messer der Serie ZWILLING Style sind die beste Wahl für alle, die in der Küche von Anfang an alles richtig machen wollen – preiswert, praktisch und zuverlässig.

Wie alle ZWILLING Messer wurden sie mit Augenmerk auf traditionelle Werte, Qualität, Vielfalt und Design hergestellt. Neben der scharfen Klinge verfügen sie über einen ergonomisch geformten, rutschfesten Griff, in den das silberfarbene ZWILLING Logo auffällig integriert ist.

### CUTTING-EDGE AFFORDABILITY FOR ANY HOME KITCHEN

The knives in the ZWILLING Style range are the knives of choice for anyone who wants to get things right in the kitchen, right from the start – affordable, practical and reliable.

Like all ZWILLING knives, the range has been manufactured with an emphasis on traditional values, quality, variety and design. In addition to the sharp blades you would expect, they come with an ergonomically shaped, non-slip handle displaying the silver coloured ZWILLING logo.

### UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE ACCESSIBLE À TOUTES LES CUISINES

Les couteaux de la gamme ZWILLING Style, à la fois abordables, pratiques et fiables, sont le choix idéal pour tous ceux qui veulent faire les choses bien en cuisine, de A à Z.

Comme tous les couteaux ZWILLING, nous les fabriquons en accordant une attention toute particulière aux valeurs traditionnelles, à la qualité, à la diversité et au design. Outre leur lame tranchante, ils disposent d'un manche ergonomique antidérapant dans lequel est intégré le logo ZWILLING argenté.





#### QUALITÄT:

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

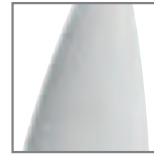
FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

#### 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:

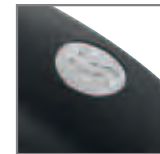
Durch ihr geringes Gewicht sind gestanzte Messer angenehm in der Handhabung.

#### FUNCTION:

Because of their light weight these stamped knives are comfortable to handle.

#### FONCTION:

Grâce à leur poids léger, ces couteaux estampés sont confortables à manier.



#### WERTIGKEIT:

Das silberfarbene Logo im Griffende sorgt für ein edles Erscheinungsbild, das Ihre Küche zusätzlich aufwertet.

#### HIGHLIGHT:

The silver coloured logo on the end of the handle adds an elegant touch that enhances the look of your kitchen.

#### POINT FORT:

Le logo argenté placé au bout du manche ajoute une touche élégante, qui met en valeur votre cuisine.



Schälmesser · Peeling knife · Éplucheur 32420-061



Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes 32420-081



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 32420-091



Universalmesser · Utility knife · Couteau universel 32420-131



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 32420-161



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 32420-201



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 32421-201



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 32426-201



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 32427-181



Hackmesser · Cleaver · Couperet 32425-151



Chinesisches Kochmesser · Chinese chef's knife · Couperet chinois 32429-181



32434-002 Messerblock, 8-tlg.  
Knife block, 8 pcs.  
Bloc de couteaux, 8 pcs.

Bambus  
Bamboo  
Bambou



32420-091



32420-131



32420-161



32421-201



32426-201



32576-230



41370-000

*Auf die Klinge kommt es an.*

*The blade calls the tune.*

*C'est la lame qui décide.*

## TWIN® Point



ZWILLING  
J.A. HENCKELS

### EINFACH GUT

Eine rundum gute Entscheidung wenn es etwas preiswerter sein soll und trotzdem zuverlässig und praktisch. TWIN Point überzeugt durch eine scharfe Klinge sowie den wohlgeformten, rutschfesten Kunststoffgriff mit integriertem ZWILLING Logo.

### SIMPLY GOOD

A thoroughly good choice at a reasonable price but all the same reliable and practical. TWIN Point convinces with a sharp blade and a well-shaped non-slip synthetic handle with integrated ZWILLING J.A. HENCKELS logo.

### UN BON COUPEAU, TOUT SIMPLEMENT

Un bon choix sur tous les points à un prix raisonnable, tout en étant fiable et pratique. Le TWIN Point satisfait par sa lame tranchante et son manche synthétique anti-glisse à la forme homogène avec logo ZWILLING J.A. HENCKELS intégré.





## QUALITÄT:

Die ZWILLING Sonderschmelze besticht 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:

Durch ihr geringes Gewicht sind gestanzte Messer angenehm in der Handhabung.

## FUNCTION:

Because of their light weight these stamped knives are comfortable to handle.

## FONCTION:

Grâce à leur poids léger, ces couteaux estampés sont confortables à manier.



## WERTIGKEIT:

TWIN Point überzeugt durch seine scharfe Klinge sowie den bequemen, rutschfesten Kunststoffgriff mit integriertem ZWILLING Logo.

## HIGHLIGHT:

TWIN Point convinces with its sharp blade and the comfortable, non-slip synthetic handle with the embedded ZWILLING J.A. HENCKELS logo.

## POINT FORT:

TWIN Point convainc avec sa lame tranchante et son manche synthétique anti-glisse confortable portant le logo de ZWILLING J.A. HENCKELS.



Schälmesser · Peeling knife · Éplucheur 32320-061



Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes 32320-081



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 32320-091



Steakmesser · Steak knife · Couteau à steak 32330-121



Universalmesser · Utility knife · Couteau universel 32320-131



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 32320-161



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 32320-201



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 32321-201



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 32326-201



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 32327-181



Hackmesser · Cleaver · Couperet 32325-151



Chinesisches Kochmesser · Chinese chef's knife · Couperet chinois 32329-181



**32327-300 Messerset, 2-tlg.**  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



32320-081

32327-181

**32329-300 Messerset, 2-tlg.**  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



32320-081

32329-181

**32370-000 Messerset, 3-tlg.**  
Set of knives, 3 pcs.  
Jeu de couteaux, 3 pcs.



32320-091

32320-161

32321-201



**32381-000 Messerblock, 7-tlg.**  
Knife block, 7 pcs.  
Bloc de couteaux, 7 pcs.

Buche  
Beech  
Hêtre



32320-091

32320-131

32320-161

32321-201

32326-201

32576-231



**32380-000 Messerblock, 6-tlg.**  
Knife block, 6 pcs.  
Bloc de couteaux, 6 pcs.

Buche  
Beech  
Hêtre



32320-091

32320-131

32320-161

32321-201

32576-231



**32385-000 Messerblock, 8-tlg.**  
Knife block, 8 pcs.  
Bloc de couteaux, 8 pcs.

Buche  
Beech  
Hêtre



32320-091

32320-131

32320-161

32321-201

32326-201

32576-231

41370-000

*Vielseitig und praktisch,  
zum Schneiden und Zubereiten.*

*Versatile and practical  
for cutting and preparing.*

*Polyvalent et pratique, aussi bien  
pour découper que préparer*

**HAUSHALTSMESSER**  
**HOUSEHOLD KNIVES**  
**COUTEAUX DE CUISINE**



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

**NÜTZLICHE HELFER FÜR ALLE FÄLLE**

In der Küche ist viel zu schneiden, zu zerteilen oder zu schälen - und für jede Aufgabe gibt es ein Messer, mit dem es ein bisschen leichter von der Hand geht. Die praktischen Haushaltsmesser von ZWILLING gehören einfach in jede Küche.

Vom Schäl- oder Spick- und Garniermesser über das Fleisch- oder Gemüsemesser bis hin zum Brot- oder Hackmesser bietet ZWILLING alles, was man im Alltag braucht.

**USEFUL AIDS FOR EVERY OCCASION**

There is so much to cut, chop and peel in the kitchen - and there's a knife you can use to make every task a little easier. Practical ZWILLING utility knives simply belong in every kitchen.

From peeling, larding and paring knives, meat or vegetable knives to bread or chopping knives - ZWILLING has everything you need for day-to-day work in the kitchen.

**UNE AIDE UTILE DANS TOUTES LES SITUATIONS**

En cuisine, ce ne sont pas les occasions qui manquent de couper, découper ou éplucher et pour chaque tâche, il existe un couteau qui simplifie l'exercice. Les couteaux ménagers très pratiques de ZWILLING sont des éléments indispensables de toutes les cuisines.

De l'éplucheur au hachoir, en passant par le couteau d'office, le couteau à garnir, le couteau à viande, le couteau à légumes et le couteau à pain, ZWILLING propose tous les couteaux du quotidien.







Schälmesser · Peeling knife · Éplucheur 31600-060



Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes 31601-070



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 31620-100



Zubereitungsmesser · Utility knife · Couteau de cuisine 31610-120



Universalmesser · Utility knife · Couteau universel 31608-130



Hackmesser · Cleaver · Couperet 31624-151



Chinesisches Kochmesser · Chinese chef's knife · Couperet chinois 31628-201



31665-000 Messerblock, 9-tlg.  
Knife block, 9 pcs.  
Bloc de couteaux, 9 pcs.

Buche  
Beech  
Hêtre



31666-000 Messerblock, 6-tlg.  
Knife block, 6 pcs.  
Bloc de couteaux, 6 pcs.

Buche  
Beech  
Hêtre



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

## ZWILLING® Motion

	Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes	38900-081
	Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir	38900-101
	Universalmesser · Utility knife · Couteau universel	38900-131
	Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher	38900-161
	Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef	38901-201
	Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain	38906-201
	Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku	38907-181

## TWIN® Grip



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

	Schälmesser · Peeling knife · Éplucheur	38720-060
	Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes	38720-080
	Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir	38720-090
	Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir	38720-100
	Universalmesser · Utility knife · Couteau universel	38725-120
	Brötchenmesser · Bagel knife · Couteau à tartiner	38726-110
	Schälmesser · Peeling knife · Éplucheur	38600-050
	Gemüsemesser · Vegetable knife · Couteau à légumes	38601-070
	Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir	38601-090
	38737-000 Messerset, 3-tlg. Set of knives, 3 pcs. Jeu de couteaux, 3 pcs.	38720-060
		38720-080
		38720-100

**GEMÜSEMESSER**  
**VEGETABLE KNIFE**  
**COUTEAU À LÉGUMES**



Schälmesser - Peeling knife - Éplucheur 38040-050



Gemüsemesser - Vegetable knife - Couteau à légumes 38041-070



Sparschäler (2-schneidig, Holz) - Peeler (2 cutting edges, wood) - Éplucheur (2 tranchants, bois) 38014-000



Sparschäler - Peeler - Éplucheur 38185-060

35211-001 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



32901-070



38185-060

38115-001 Messerset, 3-tlg.  
Set of knives, 3 pcs.  
Jeu de couteaux, 3 pcs.



38029-051



38030-071



38031-080



ZWILLING  
J.A. HENCKELS



*Ihre Messer werden  
Ihnen danken.*

*Your knives say  
thank you.*

*Nos couteaux vous  
disent merci.*

**MESSERSCHÄRFER  
KNIFE SHARPENERS  
AIGUISEURS**



ZWILLING  
J.A. HENCKELS

**FÜR NEUE SCHÄRFE**

Selbst das beste Messer verliert mit der Zeit an Schärfe. Mit dem richtigen Scharfmacher von ZWILLING und seiner korrekten Handhabung ist das kein Problem.

- | Wetzstähle
- | Wetzsteine
- | Messerschärfer

**FOR RENEWED SHARPNESS**

Even the best knife will lose its initial sharpness during the course of time. Using the sharpening devices by ZWILLING J.A. HENCKELS and the correct technique will even make this task easy.

- | Sharpening steels
- | Sharpening stones
- | Knife sharpeners

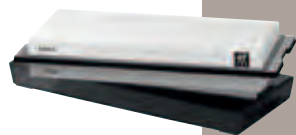
**POUR UN TRANCHANT RETROUVÉ**

Avec le temps, même le meilleur couteau perdra de son tranchant. En choisissant l'affûteur de ZWILLING J.A. HENCKELS adapté à vos couteaux et en prenant soin de l'utiliser correctement, vous ne rencontrerez aucun problème.

- | Fusils
- | Pierres à aiguiser
- | Aiguiseurs

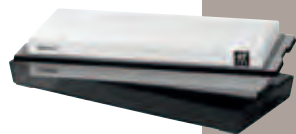


**MESSERSCHÄRFER**  
**KNIFE SHARPENERS**  
**AIGUISEURS**



TWIN Stone Pro: Wetzstein · Sharpening stone · Pierre à aiguiser 32505-100

Körnung · Grain · Grain:  250  1.000



TWIN Finishing Stone Pro: Wetzstein · Sharpening stone · Pierre à aiguiser 32505-300

Körnung · Grain · Grain:  3.000  8.000



Keramik-Wetzstab · Ceramic sharpening rod · Fusil céramique 32513-231



Wetzstahl, oval (Diamantbeschichtung) 32520-261  
 Sharpening steel, oval (diamond coating) · Fusil, ovale (à couche de diamants)



Wetzstahl · Sharpening steel · Fusil 32542-310



Wetzstahl, oval · Sharpening steel, oval · Fusil, ovale 32565-261



ZWILLING  
 J.A.HENCKELS



Wetzstahl · Sharpening steel · Fusil 32567-231



Wetzstahl · Sharpening steel · Fusil 32576-211



Wetzstahl · Sharpening steel · Fusil 32576-231



Wetzstahl · Sharpening steel · Fusil 32576-261



TWINSHARP Select: Messerschärfer (Edelstahl, 2 Module) 32601-000  
 Knife sharpener (stainless steel, 2 modules) · Aiguiseur (acier raffiné, 2 modules)



ZWILLING Sharp Pro: Messerschärfer · Knife sharpener · Aiguiseur 32595-000



TWINSHARP: Messerschärfer · Knife sharpener · Aiguiseur 32591-000

Ein schönes Zuhause.  
A beautiful home.  
Un intérieur superbe.

## GESCHÜTZT UND GRIFFBEREIT

SAFE AND ALWAYS HANDY

RANGEMENTS ULTRA PRATIQUES ET EN TOUTE SÉCURITÉ



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

ZWILLING bietet ein hochwertiges Aufbewahrungssortiment in unterschiedlichen Ausführungen und Größen. So werden Ihre ZWILLING Messer immer optimal geschützt und sind stets griffbereit.

### MESSERBLÖCKE

- | Sachgemäße Aufbewahrung
- | Hochwertige Materialien
- | Optimaler Schutz für Ihre Messer
- | Auch mit magnetischer Arretierung erhältlich

### MESSERZUBEHÖR

- | Messertaschen und Magnetleisten für alle Messerserien geeignet

ZWILLING J.A. HENCKELS offers a top-quality storage range in different designs and sizes. That way your ZWILLING J.A. HENCKELS knives are not only optimally protected but also always handy.

### KNIFE BLOCKS

- | Proper storage
- | Top-quality materials
- | Optimum protection for your knives
- | Also available with magnetic lock

### KNIFE ACCESSORIES

- | Knife bags and magnetic racks suitable for all knife series

ZWILLING J.A. HENCKELS propose une gamme de rangements de qualité optimale déclinée en tailles et modèles différents. Ainsi, vos couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS sont non seulement parfaitement protégés, mais aussi toujours à portée de main.

### BLOC DE COUTEAUX

- | Rangement adapté
- | Matériaux de qualité optimale
- | Protection parfaite de vos couteaux
- | Également disponibles avec verrou magnétique

### ACCESSOIRES POUR COUTEAUX

- | Étuis à couteaux et barres magnétiques adaptés à l'ensemble des séries de couteaux

**MESSERBLÖCKE, LEER**  
**KNIFE BLOCKS, EMPTY**  
**BLOCS DE COUTEAUX, VIDE**



**Buche**  
Beech  
Hêtre

30151-400



**Buche**  
Beech  
Hêtre

30465-100



**MAGNET**

35043-200 **Bambus**  
Bamboo  
Bambou

**MAGNET**



**Bambus**  
Bamboo  
Bambou

35046-110

**MAGNET**



**Bambus**  
Bamboo  
Bambou

35045-100



**Buche**  
Beech  
Hêtre

35696-400



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

**MESSERBLÖCKE, LEER**  
**KNIFE BLOCKS, EMPTY**  
**BLOCS DE COUTEAUX, VIDE**



ZWILLING  
J.A. HENCKELS



35008-100 **Buche**  
Beech  
Hêtre



35017-100 **Bambus**  
Bamboo  
Bambou



35042-400 **Bambus**  
Bamboo  
Bambou



35042-500 **Bambus**  
Bamboo  
Bambou



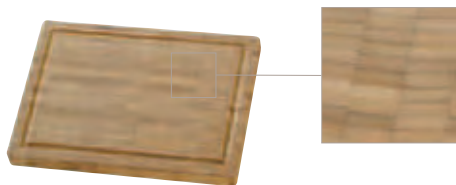
35149-400 **Buche**  
Beech  
Hêtre



35110-100 **Bambus**  
Bamboo  
Bambou



**SCHNEIDBRETTER, BAMBUS**  
CUTTING BOARDS, BAMBOO  
PLANCHES À DÉCOUPER, BAMBOU



30772-300 Bambus  
Bamboo  
Bambou



Bambus 30772-100  
Bamboo  
Bambou



30772-400 Bambus  
Bamboo  
Bambou

**MESSERTASCHEN**  
KNIFE CASES  
ETUIS À COUTEAUX



35001-600 Messertasche, 7 Fächer  
Knife cases, 7 compartments.  
Etui à couteaux, 7 compartiments



Messertasche, 7 Fächer  
Knife cases, 7 compartments  
Etui à couteaux, 7 compartiments

35002-600



35004-600 Messertasche, 16 Fächer  
Knife cases, 16 compartments.  
Etui à couteaux, 16 compartiments



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

**MAGNETLEISTEN UND MESSERPFLEGESET**  
**MAGNETIC BARS AND CARE SET FOR KNIVES**  
**BARRE MAGNÉTIQUES ET KIT D'ENTRETIEN POUR COUTEAUX**



**Magnetleiste Kunststoff, 300 mm** 32621-300  
 Magnetic bar synthetic, 300 mm  
 Barre magnétique synthétique, 300mm



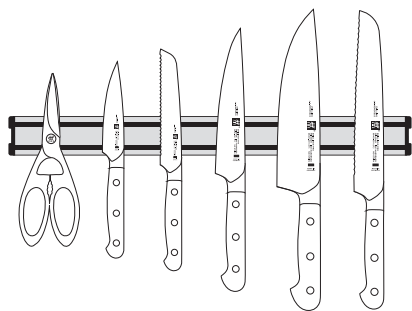
**Magnetleiste Kunststoff, 450 mm** 32621-450  
 Magnetic bar synthetic, 450 mm  
 Barre magnétique synthétique, 450 mm



**Magnetleiste Aluminium, 300 mm** 32622-300  
 Magnetic bar aluminium, 300 mm  
 Barre magnétique aluminium, 300 mm



**Magnetleiste Aluminium, 450 mm** 32622-450  
 Magnetic bar aluminium, 450 mm  
 Barre magnétique aluminium, 450 mm



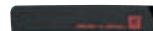
**KLINGENSCHUTZ**  
**PROTECTIVE BLADE COVER**  
**HOUSSE DE LAME**



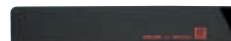
ZWILLING  
 J.A.HENCKELS



**30499-500 Klingenschutz für Klingenlänge: bis 80 mm (3")**  
 Protective blade cover for blade size: up to 80 mm (3")  
 Fourreau pour lame jusqu'à 80 mm (3")



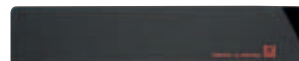
**30499-501 Klingenschutz für Klingenlänge: 90 mm (3 1/2") - 130 mm (5")**  
 Protective blade cover for blade size: 90 mm (3 1/2") - 130 mm (5")  
 Fourreau pour lame: 90 mm (3 1/2") - 130 mm (5")



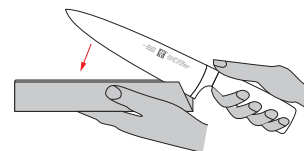
**30499-502 Klingenschutz für Klingenlänge: 140 mm (5 1/2") - 200 mm (8")**  
 Protective blade cover for blade size: 140 mm (5 1/2") - 200 mm (8")  
 Fourreau pour lame: 140 mm (5 1/2") - 200 mm (8")



**30499-503 Klingenschutz für Klingenlänge: 140 mm (5 1/2") - 200 mm (8")**  
 Protective blade cover for blade size: 140 mm (5 1/2") - 200 mm (8")  
 Fourreau pour lame: 140 mm (5 1/2") - 200 mm (8")



**30499-504 Klingenschutz für Klingenlänge: 210 mm (8") - 260 mm (10")**  
 Protective blade cover for blade size: 210 mm (8") - 260 mm (10")  
 Fourreau pour lame: 210 mm (8") - 260 mm (10")





Weitere Informationen zu unserem umfangreichen Sortiment finden Sie in den abgebildeten Broschüren. Bitte fragen Sie Ihren Fachhändler.

Further information about our extensive product range can be obtained from the pictured brochures. Please check with your ZWILLING J.A. HENCKELS retailer.

Vous trouverez de plus amples informations sur notre large gamme de produits dans nos brochures. Demandez les à votre revendeur.



Unser komplettes Sortiment finden Sie auch unter:  
[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

Our complete catalogue is also online:  
[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

Notre catalogue complet est également en ligne:  
[www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

