



ZWILLING
J.A.HENCKELS

ZWILLING® PRO

LA FORMA PERFETTA
UNA LINEA PERFETTA
PERFECTE VORM



ZWILLING. Passion for the best.
Since 1731.



ZWILLING® PRO

Innovación en la tradición cuchillera

Cuando se decide modificar un clásico se debe reflexionar mucho antes de dar el primer paso. Esto es justamente lo que ocurrió con la serie de cuchillos tradicionales de los tres remaches. Todo se resumía en una pregunta: ¿qué aspecto tendrán los cuchillos clásicos del siglo XXI?

El proceso de búsqueda de la respuesta correcta a esta pregunta no solo supuso una experiencia emocionante, sino que nos condujo a un resultado concluyente: la nueva serie ZWILLING PRO.

L'innovazione nel rispetto della tradizione

La rivisitazione di un classico comporta diverse implicazioni da non sottovalutare. Ce ne siamo resi conto quando abbiamo deciso di intervenire sul nostro modello tradizionale di coltelli a tre rivetti. Tutto è nato da una domanda: come deve essere un coltello classico nel 21° secolo?

Il risultato di questa stimolante ricerca è stato straordinario: la nuova serie ZWILLING PRO.

Innovatie in traditie

Wanneer men overweegt een klassieker te veranderen, moet men aan heel wat zaken denken. Dit was ook het geval bij de traditionele messenserie met drie klinknagels. Alles kwam samen in één vraag: hoe ziet het klassieke mes van de 21ste eeuw eruit?

De zoektocht naar het juiste antwoord op deze vraag was niet alleen spannend, maar leidde ook tot een eenduidig resultaat: de nieuwe ZWILLING PRO serie.



ZWILLING
J.A. HENCKELS



ZWILLING® PRO
FRIGIDUR ICE HARDENED
18441-300 (8") NO STAIN

ZWILLING® PRO

Artesanía: la forma perfecta

En colaboración con el diseñador italiano Matteo Thun, hemos logrado crear una serie que no solo destaca por su espectacular diseño, sino también por su facilidad de uso. Los 280 años de experiencia que acumula Zwilling en el arte de la cuchillería, así como el proceso de observación continua que realizamos sobre el uso del cuchillo, nos han servido para crear las formas especiales del filo y la estructura ergonómica del mango. A la hora de diseñar las piezas, establecimos unas premisas muy claras: era necesario combinar la tradición y la más moderna tecnología de una manera innovadora. Y, bajo la dirección de Matteo Thun, logramos crear la nueva serie ZWILLING PRO. Conservamos el diseño clásico, las mejores características, además de la excelente calidad artesanal y la precisión de fabricación, por las que se caracterizan todos los productos ZWILLING. Como resultado hemos obtenido un cuchillo funcional y de alta calidad, que puede describirse en pocas palabras: tiene la forma perfecta.

La maestria artigianale - una linea perfetta

Nata dalla collaborazione con il designer italiano Matteo Thun, questa serie convince dapprima per il suo design unico, e poi per la sua funzionalità. Le particolari forme delle lame e la struttura ergonomica



delle impugnature sono il frutto di 280 anni di esperienza artigianale e di attenzione costante alle modalità e agli scopi di utilizzo dei coltelli. Gli obiettivi erano chiari sin dal principio: fondere in maniera innovativa tradizione e tecnologia. La serie ZWILLING PRO, realizzata sotto la regia di Matteo Thun, ha mantenuto inalterati lo stile classico, le caratteristiche funzionali e, come per tutti i prodotti ZWILLING, l'alta qualità artigianale e la precisione in fase di produzione. Il risultato si è concretizzato in una proposta funzionale di coltelli di alta qualità, che si sintetizza in un concetto unico: una linea perfetta.

Ambachtelijke kunst - Perfecte vorm

In samenwerking met de Italiaanse ontwerper Matteo Thun werd een serie in het leven gecreëerd die niet alleen door het gedistingeerde design, maar ook door haar gebruiksvriendelijkheid overtuigt. Het licht gebogen lemmet en de ergonomische handgreep zijn het resultaat van 280 jaar ervaring in de kunst van het messen smeden maar ook van de voortdurende observatie van waarvoor en hoe messen gebruikt worden. De doelstelling was duidelijk: traditie en de nieuwste technologieën moesten op innovatieve wijze met elkaar verbonden worden. Onder leiding van Matteo Thun werd de ZWILLING PRO serie ontwikkeld. Wat gebleven is, is het klassieke ontwerp, de goede eigenschappen en - zoals bij alle ZWILLING producten - de grote ambachtelijke kwaliteit en precisie bij de productie. Dit resulteert in messen van hoogwaardige kwaliteit en functionaliteit die zich met één term laten beschrijven: de perfecte vorm.



Lo clásico evoluciona

Reconocerá la nueva serie de cuchillos ZWILLING PRO por su forma tradicional y los tres remaches. Sin embargo, la sensación a la hora de manejarlos será completamente diferente. El protector curvado, el mango, el cabezal y la hoja están perfectamente unidos en una sola pieza, lo que garantiza una excelente vida útil para el cuchillo. Las hojas SIGMAFORGE forjadas en una única pieza se templan meticulosamente a través de la técnica FRIODUR. La innovadora técnica de afilado permite crear una hoja cuneiforme con un filo simétrico de geometría y estabilidad óptima y una calidad de corte de larga duración. El doble filo en forma de V proporciona además un afilado continuo, de manera que las prestaciones del corte que ofrece el cuchillo son siempre precisas y de la máxima calidad: perfecto para todas las tareas de corte que tienen lugar en la cocina.

L'evoluzione del classico

La nuova serie di coltelli ZWILLING PRO si caratterizza per la forma tradizionale a tre rivetti. Tuttavia vi sembrerà di scoprire questi coltelli per la prima volta: la protezione per la mano è arcuata, mentre l'impugnatura e il nodo e la lama si congiungono fluidamente garantendo una presa eccellente. Trattamento SIGMAFORGE: lame forgiate a partire da un unico

**"ESTÉTICA EN TODA
SU SIMPLICIDAD"**

**"L'ESTETICA
IN TUTTA LA SUA SEMPLICITÀ"**

**"ESTHETIEK
DOOR REDUCTIE"**

Alvaro Flórez

pezzo sottoposte a tempra in ghiaccio: FRIODUR. L'innovativa tecnica di affilatura ha consentito la realizzazione di una lama a forma di cuneo contraddistinta da un filo profondo e simmetrico per garantire geometria e stabilità ottimali. L'affilatura dell'angolo del filo a V (V-Edge) permette di mantenere nel tempo una maggiore durata del filo e consente un'elevata precisione di taglio anche dopo un lungo utilizzo: un evidente vantaggio in cucina.

Evolutie van een klassieker

U zult de nieuwe ZWILLING PRO messenserie herkennen aan haar traditionele vorm en de drie klinknagels. Maar u zult de serie op een volledig nieuwe wijze ervaren. De golvende handbescherming, het handvat, de krop en het lemmet gaan naadloos in elkaar over en zorgen op die manier voor een optimale ligging in de hand. Het uit één stuk gesmede SIGMAFORGE lemmet is met FRIODUR gehard. Door een innovatieve slijptechnologie ontstaat een wig-vormig lemmet met symmetrisch snijvlak voor een optimale geometrie en stabiliteit. De uit twee fasen bestaande V-Edge bewerking zorgt voor een langdurige scherpte en biedt daarmee voortdurend hoge en precieze snijprestaties - perfect geschikt voor alle snijkarweien in de keuken.

ZWILLING® PRO

La serie profesional para grandes expectativas
La serie professionale per chi ha grandi esigenze
De professionele, veeleisende serie

HOJA / LAMA / LEMMET

Hoja SIGMAFORGE, forjada con precisión en una única pieza.
Filo elaborado a mano de manera profesional.
Línea ergonómica que permite un manejo preciso del corte.

Lama SIGMAFORGE, forgiata con precisione a partire da un unico pezzo.
Affilata a mano con maestria professionale.
Linea ergonomica per un taglio preciso.

SIGMAFORGE lemmet, precisie uit één stuk gesmeed.
Professioneel met de hand afgewerkt snijvlak.
Ergonomische lijnen voor een exacte hantering tijdens het snijden.

PROTECCION PARA LA MANO / PROTEZIONE PER LA MANO / HANDBESCHERMING

Soporte de apoyo seguro para el pulgar gracias al amplio protector curvado.

Corretta e sicura posizione della presa grazie all'ampia protezione arcuata del nodo scavato.

Meer veiligheid dankzij een royale, golvende handbescherming bij de overgang naar het lemmet.

CABEZAL / NODO / KROP

Equilibrio perfecto y armoniosa distribución del peso gracias a su forma innovadora y a sus proporciones perfectas.

Un equilibrio perfetto e una distribuzione bilanciata del peso grazie alla forma innovativa e alle proporzioni perfette.

Een uitstekende balans en een optimale verdeling van het gewicht dankzij de innovatieve vorm en de perfecte proporties.

MANGO / IMPUGNATURA / GREEP

Geometría reducida que permite un desarrollo del movimiento en armonía.
Mango sólido, de fácil cuidado y antideslizante, fabricado con plástico de máxima calidad.

La forma dell'impugnatura, più sottile, consente un'esecuzione armonica dei movimenti di taglio. Realizzata in materiale sintetico di alta qualità, è antiscivolo e facile da pulire.

Slanke, traditionele greep met drie klinknagels, gemaakt van hoogwaardig kunststof. Slipbestendig en eenvoudig te reinigen.



ZWILLING
J.A.HENCKELS



ZWILLING® PRO

La forma perfecta

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

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

Una geometria perfetta

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

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

Perfekte vorm

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

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

ZWILLING® PRO

Gama de productos / Gamma / Assortiment

38400-081 | Cuchillo para mechar y guarnecer / Spelucchino / Schil-en-garneermes



38400-101 | Cuchillo para mechar y guarnecer / Spelucchino / Schil-en-garneermes



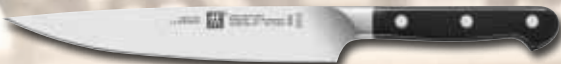
38400-131 | Cuchillo universal / Coltello universale / Universeel mes



38400-161 | Cuchillo para carne / Coltello per carni ed arrosti / Vleesmes



38400-201 | Cuchillo para carne / Coltello per carni ed arrosti / Vleesmes



38400-261 | Cuchillo para filetear / Coltello da prosciutto / Hammes



38401-201 | Cuchillo cebollero / Coltello da cuoco / Koksmes



38401-261 | Cuchillo cebollero / Coltello da cuoco / Koksmes



38403-181 | Cuchillo para filetear / Coltello per filettare / Fileermes





ZWILLING
J.A.HENCKELS

38404-141 | Cuchillo para deshuesar / Coltello da disosso / Uitbeenmes



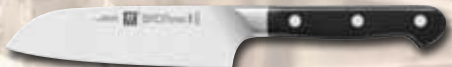
38405-161 | Cuchillo cebollero, ancho / Coltello da cuoco, lama larga / Koksmes, breed



38406-201 | Cuchillo para pan / Coltello da pane / Broodmes



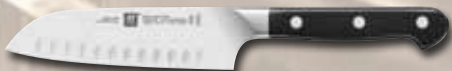
38407-141 | Cuchillo Santoku / Coltello Santoku / Santokumes



38407-181 | Cuchillo Santoku / Coltello Santoku / Santokumes



38408-141 | Cuchillo Santoku alveolado / Coltello Santoku alveolato / Santokumes met kuiltjes



38408-181 | Cuchillo Santoku alveolado / Coltello Santoku alveolato / Santokumes met kuiltjes



38409-121 | Cuchillo chuletero / Coltello da bistecca / Steakmes



ZWILLING® PRO

Gama de productos/ Gamma / Assortiment

38430-004 | Juego de cuchillos de 2 piezas / Set di coltelli, 2 pezzi / Messenset, 2-dlg.



38430-006 | Juego de cuchillos de 2 piezas / Set di coltelli, 2 pezzi / Messenset, 2-dlg.



38430-007 | Juego de cuchillos de 3 piezas / Set di coltelli, 3 pezzi / Messenset, 3-dlg.



38430-003 | Juego de cuchillos de 2 piezas / Set di coltelli, 2 pezzi / Messenset, 2-dlg.



38430-002 | Juego de cuchillos chuleteros de 4 piezas / Set di coltelli da bistecca, 4 pezzi / Steakmessenset, 4-dlg.





ZWILLING
J.A.HENCKELS

38436-000 | Bloque de cuchillos de 6 piezas
Ceppo di coltelli, 6 pezzi
Messenblok, 6-dlg.



38437-000 | Bloque de cuchillos de 6 piezas
Ceppo di coltelli, 6 pezzi
Messenblok, 6-dlg.



38438-000 | Bloque de cuchillos de 6 piezas
Ceppo di coltelli, 6 pezzi
Messenblok, 6-dlg.



38439-000 | Bloque de cuchillos de 8 piezas
Ceppo di coltelli, 8 pezzi
Messenblok, 8-dlg.





Proveedor especializado · Il Vostro rivenditore · Uw vakhandel



www.zwilling.com

