

ZWILLING MESSER & SCHEREN / ZWILLING COUTEAU

Twin 1731	Twin 1731	797
Pro	Pro	798
Twin Cermax	Twin Cermax	799
Diplôme	Diplôme	799
Twin Four Star II	Twin Four Star II	800
Professional „S“	Professional „S“	801
Vier Sterne	Four Star	802
Artis	Artis	803
Gourmet	Gourmet	803
Twin Pollux	Twin Pollux	804
Twin Chef	Twin Chef	804
Twin Point	Twin Point	805
Twin Pure	Twin Pure	806
Pro Wood	Pro Wood	807
Küchenmesser	Couteau de cuisine	807
Messersets	Jeux de couteaux	808
Steakmesser-Sets	Couteaux à steak	810
Scheren	Ciseaux	810
Schleifer & Zubehör	Broyeur & Accessoires	813
Messerblöcke & Magnetleisten	Blocs de couteaux & Barre magnétique	815

ZWILLING MESSER & SCHEREN





**ZWILLING
J.A.HENCKELS**

Alle ZWILLING Messer sind aus der ZWILLING Sonderschmelze von rostfreiem Stahl hergestellt. Die Sonderschmelze besticht durch ihre optimale Balance aus Chrom- und Kohlenstoffgehalt – das Geheimnis eines schnitthaltigen und verformbaren Stahles. SIGMAFORGE

Messer sind aus einem Stück geschmiedet, was zu optimaler Balance und maximaler Festigkeit führt. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung veredelt. Damit werden sie außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.



TWIN PRO

Die modernste Serie für den anspruchsvollen Profi. V-förmiger Kropf für optimale Ergonomie am Griff. Durchgehender Erl und fugenlose Verarbeitung für sichere Handhabung und optimale Balance. Robuster, pflegeleichter und rutschfester Griff in hochwertiger 3-Nieten-Verarbeitung. ZWILLING Sonderschmelze, SIGMAFORGE, FRIODUR.



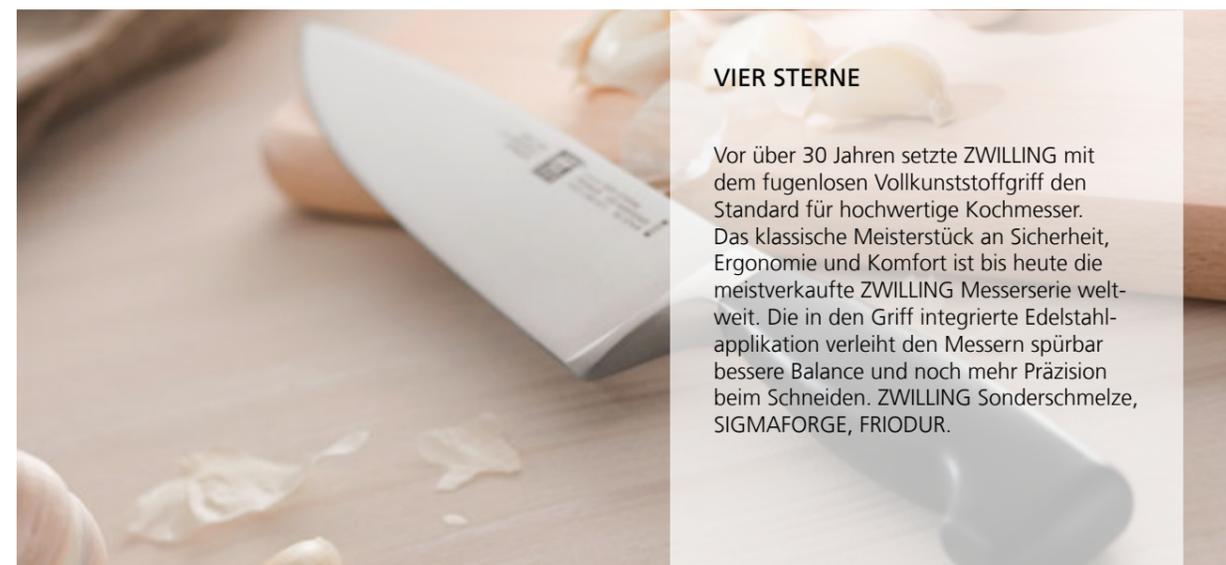
PROFESSIONAL »S«

Der Klassiker für die professionelle Küche. Das 3-Nieten-Design mit durchgehendem Erl besticht durch seine optimale Balance. Profiköche weltweit vertrauen auf die Qualität und Tradition dieser genieteten Messerserie. Durchgehender Stahl und fugenlose Verarbeitung für sichere Handhabung. ZWILLING Sonderschmelze, SIGMAFORGE, FRIODUR.



TWIN PURE

Ergonomische Weiterentwicklung der Serie VIER STERNE. Vollkunstgriff mit ergonomischer Form für langes, ermüdungsfreies Arbeiten. Guter Griffschutz am Kropf, durchgehender Erl für optimale Balance. ZWILLING Sonderschmelze, SIGMAFORGE, FRIODUR.



VIER STERNE

Vor über 30 Jahren setzte ZWILLING mit dem fugenlosen Vollkunststoffgriff den Standard für hochwertige Kochmesser. Das klassische Meisterstück an Sicherheit, Ergonomie und Komfort ist bis heute die meistverkaufte ZWILLING Messerserie weltweit. Die in den Griff integrierte Edelstahlapplikation verleiht den Messern spürbar bessere Balance und noch mehr Präzision beim Schneiden. ZWILLING Sonderschmelze, SIGMAFORGE, FRIODUR.



POLLUX

Die richtige Ausstattung für anspruchsvolle Einsteiger. Hochwertige Messer zu einem hervorragenden Preis-/Leistungsverhältnis. Ergonomischer Griff im wertigen 3-Nieten-Design für ermüdungsfreies Schneiden. ZWILLING Sonderschmelze, FRIODUR.

Messerserie Twin 1731 / Série de couteaux Twin 1731

Material: Spezialstahl rostfrei/Ebenholz.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP
31860-101-0	Spick- und Garniermesser	10 cm	Lager	1	369.00
31867-181-0	Santokumesser	18 cm	Lager	1	549.00
31866-201-0	Brotmesser	20 cm	Lager	1	479.00
31860-201-0	Fleischmesser	20 cm	Lager	1	449.00
31861-201-0	Kochmesser	20 cm	BST(3)	1	549.00



Messerserie Pro / Série de couteaux Pro

Der Klassiker für die professionelle Küche. Das 3-Nieten-Design mit durchgehendem Erl besticht durch seine optimale Balance. Vom Spick- bis zum Santokumesser bietet die Serie alles, was man für individuelle Aufgaben in der Küche benötigt. Die Messer sind ausserordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel. Handwäsche empfohlen.



Material: Spezialstahl rostfrei.

Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP
38400-051-0	Schälmesser	7 cm	BST(3)	1	74.90
38400-091-0	Gemüsemesser	8 cm	BST(3)	1	74.90
38400-081-0	Spick- und Garniermesser	8 cm	Lager	1	74.90
38400-101-0	Spick- und Garniermesser	10 cm	Lager	1	74.90
38409-121-0	Steakmesser	12 cm	Lager	1	79.90
38420-131-0	Spick- und Garniermesser	13 cm	Lager	1	79.90
38400-131-0	Universalmesser Wellenschliff	13 cm	Lager	1	79.90
38425-141-0	Kochmesser Compact, Wellenschliff	14 cm	Lager	1	94.90
38400-141-0	Ladies-Knife	14 cm	Lager	1	94.90
38408-141-0	Santoku, mit Kullen	14 cm	Lager	1	109.00
38407-141-0	Santoku, ohne Kullen	14 cm	Lager	1	99.90
38404-141-0	Ausbeinmesser	14 cm	Lager	1	99.90
38400-161-0	Fleischmesser	16 cm	Lager	1	94.90
38405-161-0	Kochmesser	16 cm	Lager	1	119.00
38403-181-0	Filetmesser	18 cm	Lager	1	99.90
38419-181-0	Chinesisches Kochmesser	18 cm	Lager	1	169.00
38407-181-0	Santoku, ohne Kullen	18 cm	Lager	1	129.00
38408-181-0	Santoku, mit Kullen	18 cm	Lager	1	139.00
38418-181-0	Rocking Santoku, mit Kullen	18 cm	Lager	1	139.00
38400-201-0	Fleischmesser	20 cm	Lager	1	99.90
38406-201-0	Brotmesser mit Ebenholz Griff, geölt	20 cm	Lager	1	99.90
38401-201-0	Kochmesser	20 cm	Lager	1	129.00
38400-261-0	Fleischmesser	26 cm	Lager	1	129.00
38401-261-0	Kochmesser	26 cm	Lager	1	159.00

Twin Cermax / Twin Cermax

Messerserie Twin Cermax / Série de couteaux Twin Cermax

Die Klinge so scharf wie ein Skalpell, der Griff die perfekte Ergonomie, die Materialien neueste Spitzentechnologie. Klinge aus speziellem Pulverstahl (MicroCarbide) mit ca. 66 HRC, innovatives Schichtmaterial (Clad), traditioneller japanischer Handabzug, Griffmaterial: Micarta (Schichtmaterial aus Leinen und Kunstharz).

Material: Spezialstahl rostfrei.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP
30860-100-0	Spick- und Garniermesser	10 cm	BST(3)	1	289.00
30860-130-0	Küchenmesser	13 cm	Lager	1	299.00
30860-160-0	Fleischmesser	16 cm	Lager	1	329.00
30867-180-0	Santokumesser	18 cm	Lager	1	389.00
30861-200-0	Kochmesser	20 cm	Lager	1	399.00

Diplôme / Diplôme

Messerserie Diplôme / Série de couteaux Diplôme

Die Messer der Serie Zwilling Diplôme zeichnen sich durch den japanischen Klingentyp mit rostfreien Stahlrieten am Griff aus. Die Klinge mit Honbazuke-Abzug ist jeweils aus einem sehr harten FC61-Stahl gefertigt und hat einen feinen Katana Rand. Der Griff aus pflegeleichtem Kunststoff schliesst sich fugenlos an die Klinge an. Handwäsche empfohlen.

Material: FineCarbide FC61.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP
54203-181-0	Filetmesser	18 cm	BST(3)	1	189.00
54205-241-0	Fleischmesser	23 cm	BST(3)	1	219.00
54207-181-0	Santoku	18 cm	Lager	1	199.00
54201-241-0	Kochmesser	23 cm	Lager	1	229.00
54201-211-0	Kochmesser	21 cm	Lager	1	199.00
54202-141-0	Kochmesser Compact	14 cm	Lager	1	179.00
54200-091-0	Gemüsemesser	9 cm	Lager	1	149.00
54202-121-0	Rüstmesser	12 cm	Lager	1	169.00
54206-241-0	Brotmesser	23 cm	Lager	1	219.00

Twin Four Star II / Twin Four Star II

Messerserie Twin Four Star II / Série de couteaux Twin Four Star II

Funktionalität auf höchstem Niveau. Twin Four Star II ist die konsequente Weiterentwicklung eines Zwilling Klassikers. Griffmaterial: Kunststoff mit Edelstahlapplikation, fugenloser Übergang von Kropf zu Griff, rostfreier Spezialstahl, Zwilling Sonderschmelze, Friodur Klinge, eisgehärtet, Sigmaforge Messer – aus einem Stück geschmiedet.

Material: Spezialstahl rostfrei.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP
30070-101-0	Spick- und Garniermesser	10 cm	Lager	1	79.90
30070-131-0	Universalmesser	13 cm	Lager	1	84.90
30074-141-0	Ausbeinmesser	14 cm	Lager	1	94.90
30070-161-0	Fleischmesser	16 cm	Lager	1	99.90
30077-181-0	Santokumesser	18 cm	Lager	1	129.00
30073-181-0	Filetmesser	18 cm	Lager	1	99.90
30076-201-0	Brotmesser	20 cm	Lager	1	109.00
30070-201-0	Fleischmesser	20 cm	Lager	1	109.00
30071-201-0	Kochmesser	20 cm	Lager	1	129.00

Professional „S“ / Professional „S“

Messerserie Professional "S" / Série de couteaux Professional "S"

Professional S - ein Klassiker für die professionelle Küche mit perfekter Kombination aus Qualität und Tradition. Durchgehender Stahl und fugenlose Verarbeitung für optimale Balance und sichere Handhabung. Drei-Nieten-Design. Hochwertiger Friodur-Stahl durch Zwilling Sonderschmelze. Eisgehärtet. Sigmaforge-Messer aus einem Stück geschmiedet für einen exakten Schnitt. Handwäsche empfohlen.



Material: Spezialstahl rostfrei.

Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP	
 31020-061-0	Gemüsemesser	7 cm	Lager	1	59.90	
 31020-051-0	Schälmesser	7 cm	Lager	1	59.90	
 31020-081-0	Spick- und Garniermesser	8 cm	Lager	1	64.90	
 31020-091-0	Gemüsemesser	8 cm	Lager	1	64.90	
 31020-101-0	Spick- und Garniermesser	10 cm	Lager	1	64.90	
 31028-121-0	Steakmesser	12 cm	Lager	1	69.90	
 31020-131-0	Spick- und Garniermesser	13 cm	Lager	1	74.90	
 31025-131-0	Universalmesser	13 cm	Lager	1	77.90	
 31024-141-0	Ausbeinmesser	14 cm	Lager	1	92.90	
 31117-141-0	Santoku	14 cm	Lager	1	99.90	
 31020-161-0	Fleischmesser	16 cm	Lager	1	89.90	
 31021-161-0	Kochmesser	16 cm	Lager	1	109.00	
 31030-181-0	Filetmesser	18 cm	Lager	1	97.90	
 31023-181-0	Fleischgabel	18 cm	Lager	1	94.90	
 31117-181-0	Santoku	18 cm	Lager	1	129.00	
 31020-201-0	Fleischmesser	20 cm	Lager	1	99.90	
 31021-201-0	Kochmesser	20 cm	Lager	1	129.00	
 31026-201-0	Brotmesser	20 cm	Lager	1	99.90	
 31021-231-0	Kochmesser	23 cm	Lager	1	139.00	
 31021-261-0	Kochmesser	26 cm	Lager	1	149.00	
 31020-261-0	Schinkenmesser	26 cm	Lager	1	119.00	
 31122-311-0	Lachsmesser	31 cm	Lager	1	159.00	

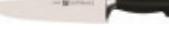
Vier Sterne / Four Star

Messerserie Vier Sterne / Série de couteaux Four Star

Sicherheit im bewährten Design. Die Zwilling Vier Sterne Serie ist die meistverkaufte Zwilling Messerserie weltweit und durch den fugelosen Vollkunststoffgriff Wegbereiter hochwertiger Standards für Kochmesser. Griffmaterial: Kunststoff, fugenloser Übergang von Kropf zu Griff, rostfreier Spezialstahl, Zwilling Sonderschmelze, Friodur Klinge, eisgehärtet, Sigmaforge Messer – aus einem Stück geschmiedet für einen exakten Schnitt. Handwäsche empfohlen.



Material: Spezialstahl rostfrei.

Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP	
 31070-061-0	Gemüsemesser	7 cm	Lager	1	52.90	
 31070-051-0	Schälmesser	7 cm	Lager	1	52.90	
 31070-091-0	Gemüsemesser	8 cm	Lager	1	57.90	
 31070-081-0	Spick- und Garniermesser	8 cm	Lager	1	57.90	
 31070-101-0	Spick- und Garniermesser	10 cm	Lager	1	57.90	
 31090-121-0	Steakmesser	12 cm	Lager	1	59.90	
 31070-131-0	Universalmesser	13 cm	Lager	1	64.90	
 31086-141-0	Ausbeinmesser	14 cm	Lager	1	74.90	
 31095-151-0	Hackmesser	15 cm	Lager	1	159.00	
 31071-161-0	Kochmesser	16 cm	Lager	1	94.90	
 31070-161-0	Fleischmesser	16 cm	Lager	1	79.90	
 31072-181-0	Fleischgabel	18 cm	Lager	1	94.90	
 31073-181-0	Filetmesser	18 cm	Lager	1	82.90	
 31118-181-0	Santokumesser	18 cm	Lager	1	109.00	
 31071-201-0	Kochmesser	20 cm	Lager	1	109.00	
 31076-201-0	Brotmesser	20 cm	Lager	1	94.90	
 31070-201-0	Fleischmesser	20 cm	Lager	1	94.90	
 31071-231-0	Kochmesser	23 cm	Lager	1	129.00	
 31071-261-0	Kochmesser	26 cm	Lager	1	129.00	
 31081-261-0	Schinkenmesser, mit Kullen	26 cm	Lager	1	119.00	
 31070-261-0	Schinkenmesser	26 cm	Lager	1	109.00	
 31082-311-0	Lachsmesser	31 cm	Lager	1	129.00	

Messerserie Artis / Série de couteaux Artis

Die Zwilling Messerserie Artis vereint alles, was eine hochwertige Küchenmesserserie ausmacht, und liefert somit für Einsteiger wie für ambitionierte Hobbyköche die perfekte Arbeitsgrundlage. Die Messer verfügen über ergonomische Griffe und eisgehärtete Klingen aus ZWILLING Sonderschmelze.



Material: Zwilling Sonderschmelze.

Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP	
38330-081-0	Gemüsemesser	8 cm	Lager	1	34.90	
38330-101-0	Garniermesser	10 cm	Lager	1	39.90	
38330-131-0	Universalmesser	13 cm	Lager	1	49.90	
38330-141-0	Kochmesser Compact	14 cm	Lager	1	54.90	
38330-161-0	Fleischmesser	16 cm	Lager	1	59.90	
38337-181-0	Santokumesser	18 cm	Lager	1	84.90	
38336-201-0	Brotmesser	20 cm	Lager	1	74.90	
38331-201-0	Kochmesser	20 cm	Lager	1	84.90	

Messerserie Gourmet / Série de couteaux Gourmet

Die Messer der Serie Gourmet haben einen hochwertigen, ergonomischen Kunststoffgriff, der für ermüdungsfreies und sicheres Arbeiten sorgt und ein Drei-Nieten Design mit eingelaserem ZWILLING®-Logo auf der mittleren Niete. Durch ihr geringes Gewicht sind die gestanzten Messer angenehm in der Handhabung. Hochwertiger Friodur-Stahl durch Zwilling Sonderschmelze. Eisgehärtet. Handwäsche empfohlen.



Material: 18/10 Edelstahl.

Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP	
36110-061-0	Schälmesser	6 cm	Lager	1	32.90	
36110-101-0	Schälmesser	10 cm	Lager	1	34.90	
36110-071-0	Gemüsemesser	7 cm	Lager	1	34.90	
36119-121-0	Steakmesser	12 cm	Lager	1	34.90	
36110-131-0	Universalmesser	13 cm	Lager	1	37.90	
36115-151-0	Hackmesser	15 cm	Lager	1	99.90	
36110-161-0	Fleischmesser	16 cm	Lager	1	39.90	
36117-181-0	Santoku	18 cm	Lager	1	49.90	
36112-181-0	Chinesisches Kochmesser	18 cm	Lager	1	99.90	
36116-201-0	Brotmesser	20 cm	Lager	1	44.90	
36111-201-0	Kochmesser	20 cm	Lager	1	49.90	

Messerserie Twin Pollux / Série de couteaux Twin Pollux

Das richtige Messer für anspruchsvolle Einsteiger: Gut in Form und scharf im Schnitt. Die moderne Interpretation eines klassischen Drei-Nieten-Designs ist ein Schmuckstück für jede Küche. Hochwertiger Friodur-Stahl durch Zwilling Sonderschmelze. Eisgehärtet. Sigmaforge-Messer aus einem Stück geschmiedet für einen exakten Schnitt.



Material: Spezialstahl rostfrei.

Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP	
30720-061-0	Schälmesser	6 cm	Lager	1	29.90	
30720-081-0	Gemüsemesser	8 cm	Lager	1	29.90	
30720-101-0	Spick- und Garniermesser	10 cm	Lager	1	34.90	
30720-131-0	Universalmesser	13 cm	Lager	1	39.90	
30725-131-0	Universalmesser	13 cm	Lager	1	52.90	
30747-141-0	Santokumesser	14 cm	Lager	1	57.90	
30795-150-0	Hackmesser	15 cm	Lager	1	94.90	
30720-161-0	Fleischmesser	16 cm	Lager	1	49.90	
30748-181-0	Santokumesser	18 cm	Lager	1	77.90	
30795-180-0	Chinesisches Kochmesser	18.5 cm	Lager	1	92.90	
30726-201-0	Brotmesser	20 cm	Lager	1	64.90	
30720-201-0	Fleischmesser	20 cm	Lager	1	64.90	
30721-201-0	Kochmesser	20 cm	Lager	1	74.90	

Messerserie Twin Chef / Série de couteaux Twin Chef

Die richtige Ausstattung für anspruchsvolle Einsteiger. Hochwertige Messer zu einem hervorragenden Preis-/Leistungsverhältnis. Ergonomischer Griff im wertigen 3-Nieten-Design für ermüdungsfreies Schneiden. Zwilling Sonderschmelze, FRIODUR. Handwäsche empfohlen.



Material: Spezialstahl rostfrei.

Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP	
34910-061-0	Schälmesser	7 cm	Lager	1	22.90	
34910-081-0	Gemüsemesser	8 cm	Lager	1	22.90	
34910-101-0	Spick- und Garniermesser	10 cm	Lager	1	27.90	
34910-131-0	Universalmesser	13 cm	Lager	1	29.90	
34910-161-0	Fleischmesser	16 cm	Lager	1	44.90	
34917-181-0	Santoku	18 cm	Lager	1	59.90	
34916-201-0	Brotmesser	20 cm	Lager	1	49.90	
34910-201-0	Fleischmesser	20 cm	Lager	1	44.90	
34911-201-0	Kochmesser	20 cm	Lager	1	59.90	

Twin Point / Twin Point

Messerserie Twin Point / Série de couteaux Twin Point

Einfach gut. Eine rundum gute Entscheidung, wenn es etwas preiswerter sein soll und trotzdem zuverlässig und praktisch. Rutschfeste, komfortable Griffe, integriertes Zwilling Logo, rostfreier Spezialstahl, Zwilling Sonderschmelze, Friodur Klinge, eisgehärtet.



Material: Spezialstahl rostfrei.

	Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP	
	32320-061-0	Schälmesser	6 cm	Lager	1	22.90	
	32320-081-0	Gemüsemesser	8 cm	Lager	1	22.90	
	32320-091-0	Spick- und Garniermesser	9 cm	Lager	1	24.90	
	32320-131-0	Universalmesser	13 cm	Lager	1	29.90	
	32325-151-0	Hackmesser	15 cm	Lager	1	64.90	
	32320-161-0	Fleischmesser	16 cm	Lager	1	39.90	
	32329-181-0	Chinesisches Kochmesser	18 cm	Lager	1	54.90	
	32327-181-0	Santokumesser	18 cm	Lager	1	44.90	
	32326-201-0	Brotmesser	20 cm	Lager	1	42.90	
	32320-201-0	Fleischmesser	20 cm	Lager	1	42.90	
	32321-201-0	Kochmesser	20 cm	Lager	1	44.90	

Twin Pure / Twin Pure



Messerserie Twin Pure / Série de couteaux Twin Pure

Twin Pure – eine Kombination aus unverwüster Robustheit, technischer Perfektion und puristischem Design. Griffmaterial: Kunststoff, fugenloser Übergang von Kropf zu Griff, rostfreier Spezialstahl, Zwilling Sonderschmelze, Friodur Klinge, eisgehärtet, Sigmaforge Messer – aus einem Stück geschmiedet für einen exakten Schnitt.



Material: Spezialstahl rostfrei.

	Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP	
	33600-051-0	Schälmesser	7 cm	Lager	1	59.90	
	33600-081-0	Spick- und Garniermesser	8 cm	Lager	1	64.90	
	33600-101-0	Spick- und Garniermesser	10 cm	Lager	1	64.90	
	33609-121-0	Steakmesser	12 cm	Lager	1	64.90	
	33600-131-0	Universalmesser	13 cm	Lager	1	74.90	
	33604-141-0	Ausbeinmesser	14 cm	Lager	1	82.90	
	33608-141-0	Santokumesser mit Kullen	14 cm	Lager	1	99.90	
	33615-151-0	Hackmesser	15 cm	Lager	1	169.00	
	33601-161-0	Kochmesser	16 cm	Lager	1	97.90	
	33600-161-0	Fleischmesser	16 cm	Lager	1	79.90	
	33608-181-0	Santokumesser mit Kullen	18 cm	Lager	1	119.00	
	33607-181-0	Santokumesser	18 cm	Lager	1	109.00	
	33603-181-0	Filiermesser	18 cm	Lager	1	89.90	
	33619-181-0	Chinesisches Kochmesser	18 cm	Lager	1	129.00	
	33606-201-0	Brotmesser	20 cm	Lager	1	97.90	
	33600-201-0	Fleischmesser	20 cm	Lager	1	99.90	
	33601-201-0	Kochmesser	20 cm	Lager	1	109.00	

Pro Wood / Pro Wood

Messerserie Pro Wood / Série de couteaux Pro Wood

Die Serie Zwilling Pro Wood wurde in Kooperation mit dem renommierten Studio Thun entworfen. Ergonomischer Griff aus dem edlen Holz der Steineiche mit Drei-Nieten Design für ermüdungsfreies und sicheres Arbeiten. Sigmaforge-Messer aus einem Stück geschmiedet für einen exakten Schnitt. Der zweistufige V-Edge-Abzug sorgt zusätzlich für lang anhaltende Schärfe und bietet so eine dauerhaft hohe und präzise Schneidleistung. Hochwertiger Friodur-Stahl durch Zwilling Sonderschmelze. Eisgehärtet. Handwäsche empfohlen.



Material: Spezialstahl rostfrei/Steineiche.

Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP	
 38460-101-0	Spick- und Garniermesser	10 cm	Lager	1	94.90	
 38479-121-0	Steakmesser	12 cm	Lager	1	99.90	
 38460-131-0	Universalmesser	13 cm	Lager	1	99.90	
 38470-141-0	Kochmesser	14 cm	Lager	1	109.00	
 38460-161-0	Fleischmesser	16 cm	Lager	1	119.00	
 38468-181-0	Santokumesser	18 cm	Lager	1	149.00	
 38461-201-0	Kochmesser	20 cm	Lager	1	149.00	
 38466-201-0	Brotmesser	20 cm	Lager	1	129.00	
 38466-261-0	Brotmesser	26 cm	Lager	1	169.00	

Küchenmesser / Couteau de cuisine

Messerserie Twin Grip / Série de couteaux Twin Grip

Die Twin Grip Messer von Zwilling haben ein verschärft junges Design, liegen gut in der Hand und die Friodur-Klinge ist ein echter Zwilling - aus rostfreiem Spezialstahl, eisgehärtet, laserüberwachte Schärfe. Spülmaschinengeeignet.



Material: Spezialstahl rostfrei.

Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Farbe	Dispo	VE	UVP	
 38600-050-0	Schälmesser	5 cm		Lager	20	11.90	
 38720-060-0	Schälmesser	6 cm		Lager	20	11.90	
 38601-070-0	Gemüsemesser	7 cm		Lager	20	11.90	
 38720-080-0	Gemüsemesser	8 cm		Lager	20	11.90	
 38601-090-0	Spick- und Garniermesser	9 cm		Lager	20	11.90	
 38720-100-0	Spick- und Garniermesser	10 cm		Lager	20	11.90	
 38726-110-0	Brötchenmesser	11 cm		Lager	20	14.90	
 38725-120-0	Universalmesser	12 cm		Lager	20	14.90	

Messersets / Jeux de couteaux

Messersets Professional "S" / Jeux de couteaux Professional "S"

Diverse Messersets der Professional "S" Serie. Limitiert spülmaschinengeeignet.



Material: Spezialstahl rostfrei.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP	
35601-100-0	Fleischmesser & -gabel	24 cm	9.5 cm		Lager	1	179.00	
35602-000-0	Spick-, Fleisch-, Kochmesser	42 cm	13.7 cm	3.2 cm	Lager	1	239.00	

Messersets Twin Pro / Jeux de couteaux Twin Pro

Diverse Messersets der Twin Pro Serie. Limitiert spülmaschinengeeignet.



Material: Spezialstahl rostfrei.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP	
38430-004-0	Spick- & Kochmesser	42 cm	9.5 cm	3 cm	Lager	1	179.00	
38430-007-0	Spick-, Fleisch-, Kochmesser	42 cm	13.8 cm	3.3 cm	Lager	1	259.00	
38430-006-0	Spick- & Santokumesser	42 cm	9.6 cm	3 cm	Lager	1	179.00	
38430-003-0	Fleischmesser & -gabel	42 cm	9.7 cm	3.2 cm	Lager	1	189.00	

Messersets Vier Sterne / Jeux de couteaux Four Star

Diverse Messersets der Vier Sterne Serie. Limitiert spülmaschinengeeignet.



Material: Spezialstahl rostfrei.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP	
35048-000-0	Spick-, Fleisch-, Kochmesser	42 cm	13.5 cm		Lager	1	209.00	
35052-000-0	Spick- & Santokumesser	42 cm	9.5 cm		Lager	1	139.00	
35175-000-0	Spick- & Kochmesser	42 cm	9.7 cm	3.2 cm	Lager	1	139.00	

Messerset Twin Pollux / Jeux de couteaux Twin Pollux

Diverse Messersets der Twin Pollux Serie. Limitiert spülmaschinengeeignet.



Material: Spezialstahl rostfrei.

Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP
30762-000-0	Spick- & Kochmesser	42 cm	9.7 cm	4 cm	Lager	1	94.90
30763-000-0	Spick-, Fleisch-, Kochmesser	42 cm	13.7 cm	3.5 cm	Lager	1	129.00
30764-000-0	Spick- & Santokumesser	42 cm	9.7 cm	4 cm	Lager	1	94.90



Messerset Twin Point / Jeux de couteaux Twin Point

Diverse Messersets der Twin Point Serie. Limitiert spülmaschinengeeignet.



Material: Spezialstahl rostfrei.

Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Dispo	VE	UVP
32329-300-0	Spick- & Hackmesser	42 cm	13.5 cm	Lager	1	69.90



Messersets Twin Chef / Jeux de couteaux Twin Chef

Das Twin Chef Messer-Set ist eine ausgezeichnete Wahl für preisbewusste Köche: Zuverlässig im Schnitt und sicher im Griff. Griffmaterial: Kunststoff, klassisches Drei-Nieten-Design, fugenloser Übergang von Kropf zu Griff, durchgehender Erl für optimale Balance, rostfreier Spezialstahl, Zwilling Sonderschmelze, Friodur Klinge, eisgehärtet, Sigmaforge Messer – aus einem Stück geschmiedet.



Material: Spezialstahl rostfrei.

Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Dispo	VE	UVP
34930-006-0	Spick-, Fleisch-, Kochmesser	24 cm	13.5 cm	BST(3)	1	92.90
34930-005-0	Spick- & Kochmesser	42 cm	9.5 cm	BST(3)	1	69.90



Steakmesser-Sets / Couteaux à steak

Steakmesser 4er-Set / Jeux de couteaux à steak 4 pièces

Diverse Steakmesser-Sets.



Material: Spezialstahl rostfrei.

Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Dispo	VE	UVP
39188-000-0	Professional "S"	14 cm	25 cm	BST(3)	1	239.00
38430-002-0	Twin Pro	14 cm	25 cm	BST(3)	1	269.00
39190-000-0	Vier Sterne	25 cm	14.5 cm	Lager	1	199.00
30778-200-0	Twin Pollux	29.5 cm	12.5 cm	Lager	1	109.00



Steakmesser Set TWIN 12 tlg. / Set de couteau à steak TWIN 12 pièces

Das 12-tlg. Set beinhaltet 6 hochwertige ZWILLING Steakmesser und 6 ZWILLING Steakgabeln. Aus 18/10 Edelstahl gefertigt, rostfrei und spülmaschinengeeignet.



Material: 18/10 Edelstahl.

Art. Nr.	Dispo	VE	UVP
07150-359-0	Lager	1	69.90



Scheren / Ciseaux

Vielzweckscheren / Ciseaux à multiples usages

Die original Küchenhilfe von Zwilling. Schere, Kapselheber und Drehverschlussöffner. Nicht spülmaschinengeeignet.



Material: rostfreier Spezialstahl/Kunststoff.

Art. Nr.	Länge	Farbe	Dispo	VE	UVP
43923-200-0	20 cm	matt	Lager	1	119.00
43924-200-0	20 cm	rot	Lager	1	92.90
43927-200-0	20 cm	schwarz	Lager	1	92.90



Vielweckschere Twin Select / Ciseaux à multiples usages Twin Select

Die Griffe sind angenehm gross und erlauben ein ermüdungsfreies Schneiden. Nicht spülmaschinengeeignet.

Material: rostfreier Spezialstahl/Kunststoff.



Art. Nr.	Länge	Farbe	Dispo	VE	UVP
41470-000-0	20 cm	matt	Lager	1	94.90

Vielweckschere Twin M / Ciseaux à multiples usages Twin M

Die Griffe sind angenehm gross und erlauben ein ermüdungsfreies Schneiden. Nicht spülmaschinengeeignet.

Material: rostfreier Spezialstahl/Kunststoff.



Art. Nr.	Länge	Farbe	Dispo	VE	UVP
43944-000-0	20 cm	schwarz	Lager	1	59.90

Vielweckscheren Twin / Ciseaux à multiples usages Twin

Material: rostfreier Spezialstahl/Kunststoff.



Art. Nr.	Länge	Farbe	Dispo	VE	UVP
43967-200-0	20 cm	schwarz	Lager	1	59.90
43964-200-0	20 cm	rot	Lager	1	59.90

Scheren Superfection Classic / Ciseaux Superfection Classic

Eleganz für Anspruchsvolle. Die Klinge besteht aus rostfreiem Edelstahl. Präzisionsschliff, aufwendige Oberflächenbearbeitung, robuste, glasfaserverstärkte, ergonomisch geformte Griffe. Nicht spülmaschinengeeignet.

Material: rostfreier Spezialstahl/Kunststoff.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Farbe	Dispo	VE	UVP
41900-101-0	Haushaltschere	10 cm	schwarz	Lager	1	29.90
41900-131-0	Haushaltschere	13 cm	schwarz	Lager	1	29.90
41900-161-0	Haushaltschere	16 cm	schwarz	Lager	1	34.90
41950-161-0	Haushaltschere für Linkshänder	16 cm	schwarz	Lager	1	36.90
41900-181-0	Haushaltschere	18 cm	schwarz	Lager	1	37.90
41900-211-0	Schneiderschere	21 cm	schwarz	Lager	1	47.90
41900-231-0	Schneiderschere	23 cm	schwarz	Lager	1	52.90
41900-261-0	Schneiderschere	26 cm	schwarz	Lager	1	64.90

Vielweckscheren Twin L / Ciseaux à multiples usages Twin L

Die elegante Form entsteht durch eine besonders aufwendige Art der Oberflächenbearbeitung. Nicht spülmaschinengeeignet.

Material: 18/10 Edelstahl/Kunststoff.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Farbe	Dispo	VE	UVP
41300-111-0	Haushaltsschere	11 cm	schwarz	BST(3)	1	22.90
41300-131-0	Haushaltsschere	13 cm	schwarz	Lager	1	24.90
41300-161-0	Haushaltsschere	16 cm	schwarz	Lager	1	27.90
41300-191-0	Haushaltsschere	19 cm	schwarz	Lager	1	29.90
41370-001-0	Vielweckschere	20.5 cm	schwarz	Lager	1	32.90
41374-000-0	Vielweckschere	23 cm	schwarz	Lager	1	35.90
41377-000-0	mit Aushebefunktion	20.5 cm	schwarz	Lager	1	35.90



Geflügelscheren / Coupes-volailles

Alle Modelle der Zwilling Geflügelscheren sind äusserst stabil und gewährleisten eine optimale Kraftübertragung. Der Knochenbrecher und die gezahnte Schneide sorgen dafür, dass das Geflügel portionsgerecht auf den Tisch kommt. Nicht spülmaschinengeeignet.



Material: rostfreier Spezialstahl/Kunststoff.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Farbe	Dispo	VE	UVP
42903-000-0	mit Aushebenagel	24 cm	Metall	Lager	1	139.00
42913-001-0		25.5 cm	schwarz	Lager	1	56.90

Schleifer & Zubehör / Broyeur & Accessoires

Messertaschen schwarz / Étuis à couteaux noirs

Praktische Stulpen zum Schutz von hochwertigen Messern in Schubladen und beim Transport.



Material: Nylon.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP
35004-600-0	16 Fächer	51.5 cm	21 cm	6 cm	Lager	1	74.90
35001-600-0	7 Fächer	43 cm	15 cm	1.5 cm	Lager	1	32.90

Klingenschutz / Fourreaux

Hochwertiges Aufbewahrungs-Sortiment in unterschiedlichen Ausführungen und Größen. Zum optimalen Schutz von Messern. Sind für alle Messerserien geeignet.



Material: Kunststoff.



Art. Nr.	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP
30499-500-0	8 cm	2.2 cm	0.5 cm	Lager	1	8.90
30499-501-0	13 cm	2.2 cm	0.5 cm	Lager	1	8.90
30499-502-0	20 cm	3.2 cm	0.5 cm	Lager	1	9.90
30499-503-0	20.5 cm	5 cm	0.5 cm	Lager	1	9.90
30499-504-0	26.5 cm	5 cm	0.5 cm	Lager	1	9.90
30499-505-0	31 cm	3.2 cm	0.5 cm	BST(3)	1	12.90

Messerschärfer / Aigiseur

Die Edelstahl- und Keramikscheiben ermöglichen einen Grob- und Feinschliff der Messer in einem Schritt - für einfaches und sicheres Nachschärfen. Der Schärfwinkel von ca. 35° ist voreingestellt. Geeignet für alle Messer mit glatter Schneide.



Material: ABS Kunststoff.



Art. Nr.	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP
32591-000-0	16.5 cm	6.7 cm	4.5 cm	Lager	8	24.90

Messerschärfer / Aigiseur

Mit zwei getrennten Schärfmodulen werden Messer einfach, sicher und effektiv nachgeschärft. Modul 1 für Grobschliff, Modul 2 für Feinschliff und Abzug. Kann von Links- und Rechtshändern gleichermaßen benutzt werden. Nicht für Messer mit asiatischer Klinge geeignet.



Material: 18/10 Edelstahl.



Art. Nr.	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP
32601-000-0	19.5 cm	8 cm	5 cm	Lager	1	44.90

Schleifsteine / Pierres à aguiser

Für eine professionelle, skalpellartige Schärfe und eine spiegelglatte Schneide kommt der Twin Finishing Stone zum Einsatz.



Material: Keramik.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP
32505-300-0	Körnung 3000/8000	20 cm	8.5 cm	4 cm	Lager	1	149.00
32505-100-0	Körnung 250/1000	20 cm	8.5 cm	4 cm	Lager	1	109.00

Wetzstähle / Fusils du boucher

Professionelle Wetzstähle mit hochwertiger Verarbeitung und ergonomischen Griffen.



Material: Diverse.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP
32574-230-0	Wolframcarbid, Twin 1731, Griffe aus Ebenholz	23 cm	Lager	1	429.00
32520-261-0	Diamantbeschichtung, Kunststoffgriff	26 cm	Lager	1	79.90
32565-261-0	Hartverchromter Stahl, Kunststoffgriff	26 cm	Lager	1	59.90
32567-231-0	Hartverchromter Stahl, Kunststoffgriff	23 cm	Lager	1	57.90
32576-231-0	Hartverchromter Stahl, Kunststoffgriff	23 cm	Lager	1	29.90

Messerblöcke & Magnetleisten / Blocs de couteaux & Barre magnétique

Magnetleisten / Barres magnétiques

Magnetleisten für alle Messerserien geeignet.

Material: Diverse.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Dispo	VE	UVP
32622-450-0	Aluminium	45 cm	Lager	1	79.90



Messerblöcke Holz (leer) / Blocs de couteaux en bois (vide)

Hochwertig verarbeitet, optimale Funktionalität.

Material: Buchenholz.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP
35008-100-0	mit Scherenfach	25 cm	11.5 cm	23 cm	Lager	1	109.00



Messerblock Bambus (leer) / Blocs de couteaux en bambou (vide)

Hochwertig verarbeitet, optimale Funktionalität.

Material: Bambus.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP
35042-400-0	mit Scherenfach	24 cm	11.5 cm	19.7 cm	Lager	1	84.90



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP
35046-110-0	Magnetisch	30 cm	15 cm	18.5 cm	Lager	1	119.00



Messerblock Twin Pro / Bloc de couteaux Twin Pro

Messerblock besteht aus: Spick- & Garniermesser, Aufschnittmesser, Fleischmesser, Kochmesser und Wetzstahl.

Material: Buche/Spezialstahl.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP
38437-000-0	Buche, 6 tlg.	25 cm	16 cm	30.5 cm	Lager	1	499.00



Messerblock Twin Pro 6 tlg. / Bloc de couteaux Twin Pro 6 pièces

Messerblock besteht aus: Spick- & Garniermesser, Aufschnittmesser, Fleischmesser, Kochmesser + (siehe Bezeichnung).

Material: Bambus/Spezialstahl.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP
38436-000-0	inkl. Wetzstahl	22.5 cm	11.5 cm	33.5 cm	Lager	1	419.00



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP
38438-000-0	magnetisch, inkl. Brotmesser	27.5 cm	12.5 cm	38 cm	Lager	1	579.00



Messerblock Klassisch Professional "S" / Bloc de couteaux classique Professional "S"

Der 7-Teilige Messerblock besteht aus: Spick- & Garniermesser, Aufschnittmesser, Kochmesser, Brotmesser, Wetzstahl und Schere.

Material: Bambus.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP
35621-004-0	7 tlg.	32 cm	11.5 cm	27 cm	Lager	1	399.00



Messerblock Vier Sterne / Bloc de couteaux Four Star

Die Messerblöcke bestehen aus: Spick- & Garniermesser, Universalmesser, Kochmesser, Brotmesser, Wetzstahl und Schere. Beim 8-Teiligen Set gehört ein Fleischmesser mit dazu und bei dem 10-Teiligen Messerblock sind ein Gemüsemesser, ein Fleischmesser und eine Fleischgabel mit dabei.



Material: Buche/Spezialstahl.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP	
35066-000-0	natur, 7 tlg.	30 cm	11.5 cm	26 cm	Lager	1	349.00	 40 09839 15573 2



35140-000-0	natur, 8 tlg.	30 cm	11.5 cm	26 cm	Lager	1	429.00	 40 09839 11502 8
-------------	---------------	-------	---------	-------	-------	---	--------	--

Messerset Twin Chef / Bloc de couteaux Twin Chef

Das Set besteht aus Spick-Garniermesser, Aufschnittmesser, Brotmesser, Kochmesser, Wetzstahl. Zu dem 8-teiligem Messerblock gehört ausserdem ein Fleischmesser und eine Küchenschere dazu.



Material: Diverse.



Art. Nr.	Bezeichnung	Länge	Breite	Höhe	Dispo	VE	UVP	
34931-003-0	Bambus	31.5 cm	11.5 cm	28 cm	BST(3)	1	279.00	 40 09839 27142 7