

ZWILLING



Catalogo 2020

GIAPPONESE

Massima qualità collaudata
con i migliori cuochi

EUROPEA

Innovazione, funzionalità,
design e qualità



La sicurezza di un design
collaudato



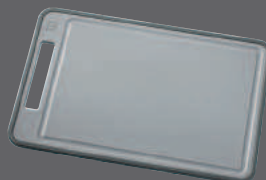
Qualità, sicurezza
e igiene



Indispensabili,
pensati per più usi



Set bistecca - Efficienza e
qualità a tavola

ACCESSORI

Garanti
della qualità

ZWILLING® Diplôme 18

ZWILLING® Pro 22

★★★★ FOUR STAR® 28

TWIN® Master 34

MULTIUSO 40

SET BISTECCA 44

ACCESSORI 46

ZWILLING® Diplôme

Massima qualità, collaudata con i migliori cuochi

Made in Japan

Katana design

Durezza della lama

HRC 61 approx

Manico

Ergonomico in stile europeo, realizzato in materiale sintetico di alta qualità. I 3 rivetti in acciaio inossidabile conferiscono un'alta resistenza meccanica, impreziosito da spaziatori blu.

Le Cordon Bleu®

La serie ZWILLING® Diplôme è stata sviluppata per la formazione dei migliori chef in collaborazione con la scuola di cucina "Le Cordon Bleu", famosa in tutto il mondo.



Tecnologia laser

Zwilling® utilizza la tecnologia laser di precisione per testare la qualità e l'angolo di taglio ottimale.



Lama in autentico stile Giapponese



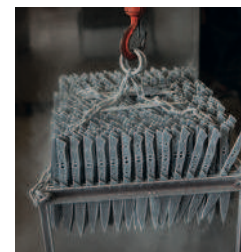
Realizzata a Seki polo internazionale dell'industria della spada e del coltello giapponese dal 14° secolo. Il filo della lama, secondo la tradizione giapponese, ha un angolo particolarmente stretto e simmetrico.

Lama in acciaio FC61 fine carbide

La struttura dell'acciaio FC61 consente ottime capacità di taglio. Le principali caratteristiche sono sottigliezza della struttura molecolare, robustezza e resistenza alla corrosione per un'alta tenacità della lama. Questo acciaio raggiunge un'elevata durezza di circa 61 HRC.

Friodur®

Tempra criogenica, rende la lama estremamente dura e resistente.



Affilatura giapponese Honbazuke

Ha origini dalla produzione dei coltelli di tradizione giapponese. Ogni lama è affilata a mano in tre specifici passaggi. La lama è inizialmente lavorata utilizzando una speciale mola a rotazione verticale, seguita da una fine affilatura usando una mola a rotazione orizzontale.



9

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE UN COLTELLO ZWILLING® Diplôme



1

TRADIZIONE:

COMBINAZIONE TRA LA TECNOLOGIA TEDESCA E L'ARTIGIANATO GIAPPONESE.

2

DESIGN:

LA SERIE ZWILLING® DIPLOME È STATA SVILUPPATA PER LA FORMAZIONE DEI MIGLIORI CHEF IN COLLABORAZIONE CON LA SCUOLA DI CUCINA "LE CORDON BLEU", FAMOSA IN TUTTO IL MONDO.

3

AFFILATURA:

LAME SOTTILI IN AUTENTICO PROFILO GIAPPONESE PER UN'ECCEZIONALE AFFILATURA.

4

MATERIALE:

FABBRICATI IN ACCIAIO DI ALTISSIMA QUALITÀ CON IMPUGNATURA IN MATERIALE PREGIATO.

5

TECNOLOGIA:

LAME TEMPRATE CON SPECIFICO TRATTAMENTO DI RAFFREDDAMENTO CRIOGENICO FRIODUR® A -73° C.

6

L'ARTE DELL'INGEGNERIA:

LAME AFFILATE CON PRECISIONE, UTILIZZANDO MACCHINARI APPOSITAMENTE PROGETTATI DA ZWILLING®.

7

PRECISIONE:

LAMA LAVORATA A MANO CON AFFILATURA HONBAZUKE, ANGOLO VARIABILE TRA I 19° E I 24° (9,5° - 12° PER LATO).

8

LAVORAZIONE:

SOLIDITÀ, DESIGN SENZA TEMPO, PERFETTA FINITURA E IMPUGNATURA.

9

GAMMA DI PRODOTTI:

GAMMA COMPLETA, INCLUDE FORME INDISPENSABILI E ACCESSORI DI ALTA QUALITÀ.

COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

★★★★
FOUR
STAR®

TWIN®
Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI

COTTURA

TWIN®
Choice

TWIN®
Choice
DURASLIDE®
Ultra

TWIN®
Choice
CERAFORCE®
Ultra

ZWILLING




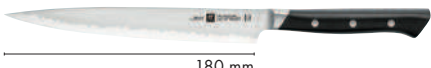
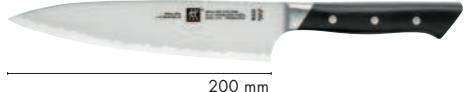

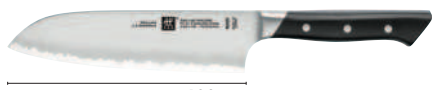
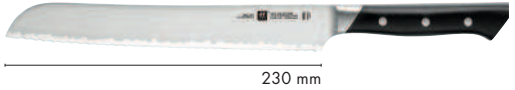
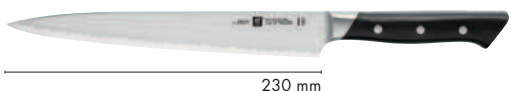


J.A. HENCKELS
ZWILLING



® ZWILLING® DIPLOME
FCB STAINLESS STEEL
S4201-210 FRIODUR®



	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
 90 mm	Kudamono / Coltello da verdura	90	1007941	54200-091	1	4009839379567
 120 mm	Shotoh / Spelucchino	120	1007944	54202-121	1	4009839379574
 180 mm	Shotoh / Coltello Chef compact	140	1007945	54202-141	1	4009839379581
 180 mm	Coltello per filettare	180	1007946	54203-181	1	4009839379598
 200 mm	Gyutoh / Coltello da cuoco	200	1007942	54201-211	1	4009839379604
 230 mm	Gyutoh / Coltello da cuoco	230	1007943	54201-241	1	4009839379611
 180 mm	Coltello Santoku	180	1007949	54207-181	1	4009839379628
 230 mm	Coltello da pane	230	1007948	54206-241	1	4009839379635
 230 mm	Sujihiki / Coltello da carne / sashimi	230	1007947	54205-241	1	4009839379642

ZWILLING® Pro

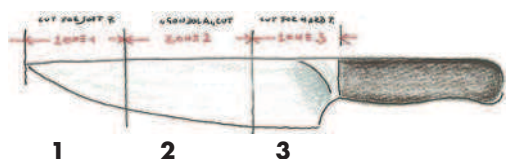
Innovazione, funzionalità, design e qualità

Made in Germany

SGH Blade

Soft-Gondola-Hard: lama a sezione differenziata per migliorare l'efficienza di taglio.

- **Zona 1:** sezione a cuneo con spessore adatto per alimenti morbidi
- **Zona 2:** sezione curva con spessore maggiorato per favorire lo scorrimento del tagliente
- **Zona 3:** sezione finale con spessore maggiorato per il taglio di alimenti consistenti



Nodo

Di nuova concezione, reingegnerizzato per il perfetto controllo della lama, ergonomico e confortevole consente lo sfruttamento dell'intero filo. Ideale anche per le tecniche di taglio asiatico.



Manico

Ergonomico in stile europeo, realizzato in materiale sintetico di alta qualità. I 3 rivetti conferiscono un'alta resistenza meccanica.



Design Matteo Thun

Matteo Thun



Speciale lega d'acciaio

Per coltelli duri, taglienti e allo stesso tempo flessibili e resistenti all'usura

Sigma Forge®

La forgiatura rappresenta il nucleo di questa tipologia di coltelli. Il coltello Sigma Forge® viene creato con precisione da un unico pezzo di acciaio.



Friodur®

Tempra criogenica, rende la lama estremamente dura e resistente.



Durezza della lama

HRC 55-58 approx

Affilatura di precisione V-Edge 30°



V-Edge ZWILLING® segna gli standard per i coltelli da chef. Con un angolo ottimizzato di circa 30° (15° su ogni lato), il filo assicura resistenza e prestazioni di taglio in grado di soddisfare le massime esigenze. L'angolo acuto assicura una capacità di incisione migliore che rende ancora più soddisfacente l'uso del coltello. Grazie al V-Edge il coltello penetra senza fatica nell'alimento da tagliare.

Affilatura di precisione Razor Edge 20° coltelli Santoku



Razor Edge è la levigatura ad angolo acuto dei coltelli Santoku ZWILLING®. La lucidatura consente una sbavatura particolarmente accurata della lama, donando una maggiore capacità di incisione.

Tecnologia laser

Zwilling® utilizza la tecnologia laser di precisione per testare la qualità e l'angolo di taglio ottimale.

7

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE UN COLTELLO ZWILLING®



1 INGEGNERIA TEDESCA:

OLTRE 280 ANNI DI ESPERIENZA NELLA PRODUZIONE DI COLTELLI PER USO PROFESSIONALE E DOMESTICO.

2 ALTI STANDARD QUALITATIVI:

GESTIONE DELLA QUALITÀ IN OGNI FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO. LA QUALITÀ DEI MATERIALI GARANTISCE LA LUNGA DURATA DELL'UTENSILE.

3 DESIGN ERGONOMICO E FUNZIONALE:

PRODOTTI SVILUPPATI IN COLLABORAZIONE CON RINOMATI DESIGNER VOLTI A VALORIZZARE SICUREZZA E MANEGGEVOLEZZA.

4 TECNOLOGIE E MATERIALI INNOVATIVI:

UN'ATTENTA SELEZIONE DEI MATERIALI ALL'ORIGINE E UN CONTINUO MIGLIORAMENTO DEL PROCESSO PRODUTTIVO GARANTISCONO LA DUREVOLE AFFILATURA E UN'OTTIMALE RESISTENZA ALLA CORROSIONE.

5 AFFILATURA OTTIMALE DELLA LAMA:








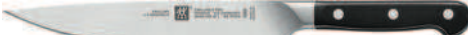



TAGLIO RAPIDO E PRECISO, PERMETTE DI PREPARARE IL CIBO IN MODO DELICATO ED EFFICACE. PREPARAZIONE SEMPLIFICATA.








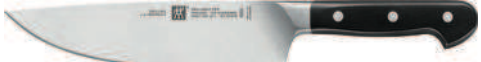


6 NESSUNA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ:

L'UTILIZZO SPECIFICO DI TECNOLOGIE PRODUTTIVE GARANTISCE UN PASSAGGIO OMOGENEO DALLA LAMA AL MANICO SENZA SPORGENZE PER UN'IGIENE E MANEGGEVOLEZZA OTTIMALI.

7 COLTELLI PERFETTI PER OGNI UTILIZZO:

PROGETTATI PER SODDISFARE FUNZIONI SPECIFICHE INCONTRANDO LE NECESSITÀ DEGLI ESPERTI.

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
 70 mm	Pelapatate	70	1007116	38400-051	1	4009839326325
 90 mm	Coltello da verdura	90	1007118	38400-091	1	4009839257230
 80 mm	Spelucchino	80	1007117	38400-081	1	4009839297274
 100 mm	Spelucchino	100	1007119	38400-101	1	4009839257094
 130 mm	Spelucchino	130	1007153	38420-131	1	4009839326301
 130 mm	Coltello universale	130	1007120	38400-131	1	4009839257100
 160 mm	Coltello carni e arrosti	160	1007122	38400-161	1	4009839257117
 200 mm	Coltello carni e arrosti	200	1007123	38400-201	1	4009839257124
 260 mm	Coltello carni e arrosti	260	1007124	38400-261	1	4009839302626
 260 mm	Coltello da prosciutto	260	1007146	38410-261	1	4009839350238
 120 mm	Coltello da cuoco	120	1007133	38405-121	1	4009839398230

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
 140 mm	Coltello Chef Compact	140	1007121	38400-141	1	4009839330179
 140 mm	Coltello Chef Compact, dentato	140	1007154	38425-141	1	4009839346705
 180 mm	Coltello da cuoco Compact	180	1007148	38414-181	1	4009839398209
 160 mm	Coltello da cuoco, lama larga	160	1007134	38405-161	1	4009839297267
 180 mm	Coltello da cuoco	180	1007135	38405-181	1	4009839398261
 180 mm	Coltello da cuoco	180	1007126	38401-181	1	4009839384585
 200 mm	Coltello da cuoco classico	200	1007147	38411-201	1	4009839339660
 200 mm	Coltello da cuoco	200	1007127	38401-201	1	4009839257148
 230 mm	Coltello da cuoco	230	1007128	38401-231	1	4009839333712
 260 mm	Coltello da cuoco	260	1007129	38401-261	1	4009839302633
 200 mm	Coltello da pane	200	1007136	38406-201	1	4009839257155

COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

★★★★
FOUR
STAR®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI



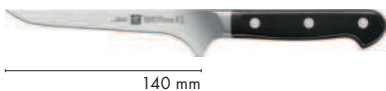
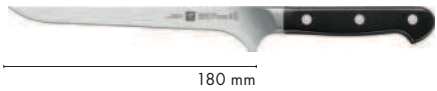
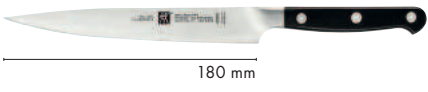

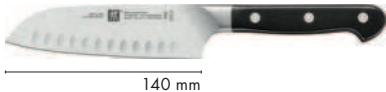



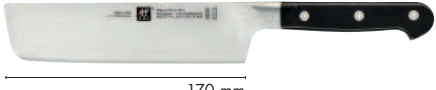
COTTURA



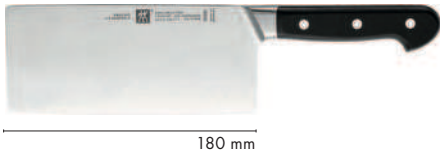

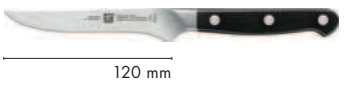

TWIN® Choice

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
	Coltello da pane	230	1007137	38406-231	1	4009839382130
	Coltello da pane	260	1007138	38406-261	1	4009839321191
	Coltello da disosso	140	1007132	38404-141	1	4009839257209
	Coltello per filettare	180	1007131	38403-181	1	4009839257216
	Coltello per filettare	180	1007145	38410-181	1	4009839393804
	Coltello Santoku	140	1007139	38407-141	1	4009839302619
	Coltello Santoku alveolato	140	1007141	38408-141	1	4009839297250
	Coltello Santoku	180	1007140	38407-181	1	4009839257162
	Coltello Santoku alveolato	180	1007142	38408-181	1	4009839257179
	Rocking Santoku	180	1007151	38418-181	1	4009839330209
	Nakiri	170	1007155	38429-171	1	4009839407932

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
	Mannaia	120	1007149	38415-121	1	4009839393143
	Mannaia	160	1007150	38415-161	1	4009839257247
	Coltello da cuoco modello cinese	180	1007152	38419-181	1	4009839329173
	Forchettone da arrosti	180	1007130	38402-181	1	4009839321375
	Coltello da bistecca	120	1007143	38409-121	1	4009839257193
	Set bistecca Contenuto: 4 X 38409-120	140 x 250	1007156	38430-002	1	4009839292897

COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

★★★★
FOUR
STAR®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI

COTTURA

TWIN® Choice

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

★★★★ **FOUR STAR®**

La sicurezza di un design collaudato

Made in Germany

Speciale lega d'acciaio

Per coltelli duri, taglienti e allo stesso tempo flessibili e resistenti all'usura.

Nodo

Tipologia classica, ottimo supporto per tutte le tecniche di taglio, eccellente in termini di sicurezza, funzionale nel controllo.

Manico

Sintetico continuo, creato più di 40 anni fa da ZWILLING J.A. HENCKELS rivoluzionando gli standard qualitativi dei coltelli. Capolavoro di sicurezza, ergonomia e comfort.



Sigma Forge®

La forgiatura rappresenta il nucleo di questa tipologia di coltelli. Il coltello Sigma Forge® viene creato con precisione da un unico pezzo di acciaio.



Friodur®

Tempra criogenica, rende la lama estremamente dura e resistente.



Durezza della lama

HRC 55-58 approx

Affilatura di precisione Razor Edge 20° coltelli Santoku



Razor Edge è la levigatura ad angolo acuto dei coltelli Santoku ZWILLING®. La lucidatura consente una sbavatura particolarmente accurata della lama, donando una maggiore capacità di incisione.

Tecnologia laser

Zwilling® utilizza la tecnologia laser di precisione per testare la qualità e l'angolo di taglio ottimale.

7

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE UN COLTELLO ZWILLING®



1 INGEGNERIA TEDESCA:

OLTRE 280 ANNI DI ESPERIENZA NELLA PRODUZIONE DI COLTELLI PER USO PROFESSIONALE E DOMESTICO.

2 ALTI STANDARD QUALITATIVI:

GESTIONE DELLA QUALITÀ IN OGNI FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO. LA QUALITÀ DEI MATERIALI GARANTISCE LA LUNGA DURATA DELL'UTENSILE.

3 DESIGN ERGONOMICO E FUNZIONALE:

PRODOTTI SVILUPPATI IN COLLABORAZIONE CON RINOMATI DESIGNER VOLTI A VALORIZZARE SICUREZZA E MANEGGEVOLEZZA.

4 TECNOLOGIE E MATERIALI INNOVATIVI:

UN'ATTENTA SELEZIONE DEI MATERIALI ALL'ORIGINE E UN CONTINUO MIGLIORAMENTO DEL PROCESSO PRODUTTIVO GARANTISCONO LA DUREVOLE AFFILATURA E UN'OTTIMALE RESISTENZA ALLA CORROSIONE.

5 AFFILATURA OTTIMALE DELLA LAMA:

TAGLIO RAPIDO E PRECISO, PERMETTE DI PREPARARE IL CIBO IN MODO DELICATO ED EFFICACE. PREPARAZIONE SEMPLIFICATA.












6 NESSUNA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ:

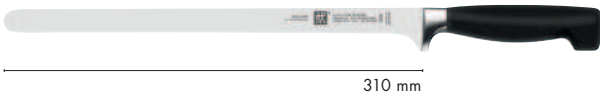
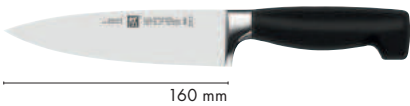
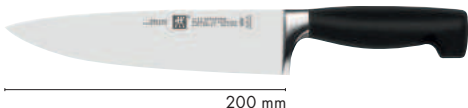

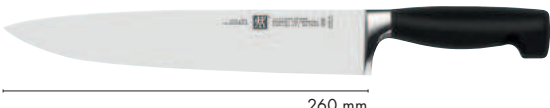
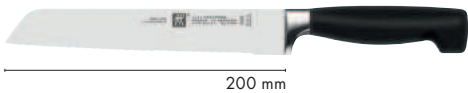


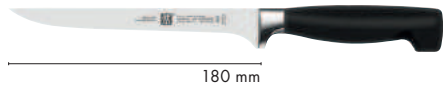
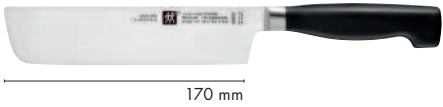
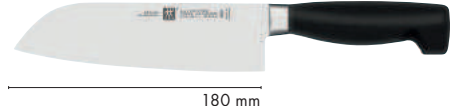
L'UTILIZZO SPECIFICO DI TECNOLOGIE PRODUTTIVE GARANTISCE UN PASSAGGIO OMOGENEO DALLA LAMA AL MANICO SENZA SPORGENZE PER UN'IGIENE E MANEGGEVOLEZZA OTTIMALI.

7

COLTELLI PERFETTI PER OGNI UTILIZZO:

PROGETTATI PER SODDISFARE FUNZIONI SPECIFICHE INCONTRANDO LE NECESSITÀ DEGLI ESPERTI.

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
 70 mm	Pelapatate	70	1006824	31070-051	1	4009839041839
 70 mm	Coltello da verdura	70	1006825	31070-061	1	4009839041853
 80 mm	Coltello da verdura	80	1006827	31070-091	1	4009839076114
 80 mm	Spelucchino	80	1006826	31070-081	1	4009839006883
 100 mm	Spelucchino	100	1006828	31070-101	1	4009839006913
 130 mm	Coltello universale seghettato	130	1006829	31070-131	1	4009839037009
 140 mm	Coltello Chef Compact	140	1006833	31071-141	1	4009839373541
 160 mm	Coltello carni e arrosti	160	1006830	31070-161	1	4009839006951
 200 mm	Coltello carni e arrosti	200	1006831	31070-201	1	4009839007026
 260 mm	Coltello da prosciutto	260	1006832	31070-261	1	4009839007088
 260 mm	Coltello da prosciutto, alveolato	260	1006843	31081-261	1	4009839031960

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
 310 mm	Coltello da salmone/ prosciutto	310	1006844	31082-311	1	4009839049934
 160 mm	Coltello da cuoco	160	1006834	31071-161	1	4009839007118
 200 mm	Coltello da cuoco	200	1006836	31071-201	1	4009839007132
 230 mm	Coltello da cuoco	230	1006837	31071-231	1	4009839007170
 260 mm	Coltello da cuoco	260	1006838	31071-261	1	4009839007194
 200 mm	Coltello da pane	200	1006841	31076-201	1	4009839007262
 230 mm	Coltello da pane	230	1006842	31076-231	1	4009839403699
 140 mm	Coltello da disosso	140	1006845	31086-141	1	4009839007347
 180 mm	Coltello per filettare	180	1006840	31073-181	1	4009839037023
 170 mm	Nakiri	170	1008090	31099-171	1	4009839522215
 180 mm	Coltello Santoku	180	1006852	31118-181	1	4009839150821

COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

★★★★ **FOUR STAR**®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI

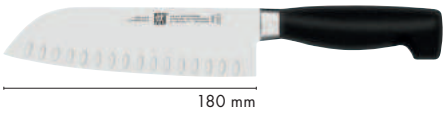

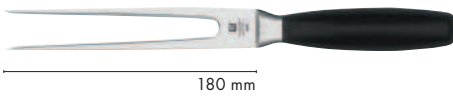


COTTURA

TWIN® Choice

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
	Coltello Santoku alveolato	180	1008112	31119-181	1	4009839185014
	Mannaia	150	1006848	31095-151	1	4009839207136
	Forchettone da arrosti	180	1006839	31072-181	1	4009839007224
	Coltello da bistecca	120	1006846	31090-121	1	4009839007378
	Set da bistecca Contenuto: 4 X 31090-120	140 x 250	1007202	39190-000	1	4009839016707



TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice

COTTURA

SET BISTECCA
E ACCESSORI

MULTIUSO

TWIN® Master

★★★★ FOUR
STAR®

ZWILLING®
Pro

ZWILLING®
Diplôme

COLTELLERIA

ZWILLING

TWIN® Master

Qualità, sicurezza e igiene

Made in Spain

Speciale lega d'acciaio

La speciale lega d'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS seduce grazie all'equilibrio ottimale tra cromo e carbonio che la compongono: il segreto per ottenere un acciaio di alta qualità. In questo modo, nasce il materiale per dei coltelli duri, taglienti e allo stesso tempo flessibili e resistenti all'usura.

Manico

Ergonomico, sicuro e confortevole, realizzato in polipropilene. La speciale finitura gofrata conferisce proprietà antiscivolo.



Tranciatura fine

Lo stampaggio a freddo ottenuto da un unico pezzo d'acciaio garantisce una perfetta geometria, requisito fondamentale per un'affilatura di precisione e per le migliori proprietà di taglio.

Durezza della lama

HRC 55-58 approx

Friodur®

Tempra criogenica, rende la lama estremamente dura e resistente.

Tecnologia laser

Zwilling® utilizza la tecnologia laser di precisione per testare la qualità e l'angolo di taglio ottimale.

7

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE UN COLTELLO ZWILLING®



1 INGEGNERIA TEDESCA:

OLTRE 280 ANNI DI ESPERIENZA NELLA PRODUZIONE DI COLTELLI PER USO PROFESSIONALE E DOMESTICO.

2 ALTI STANDARD QUALITATIVI:

GESTIONE DELLA QUALITÀ IN OGNI FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO. LA QUALITÀ DEI MATERIALI GARANTISCE LA LUNGA DURATA DELL'UTENSILE.

3 DESIGN ERGONOMICO E FUNZIONALE:

PRODOTTI SVILUPPATI IN COLLABORAZIONE CON RINOMATI DESIGNER VOLTI A VALORIZZARE SICUREZZA E MANEGGEVOLEZZA.

4 TECNOLOGIE E MATERIALI INNOVATIVI:

UN'ATTENTA SELEZIONE DEI MATERIALI ALL'ORIGINE E UN CONTINUO MIGLIORAMENTO DEL PROCESSO PRODUTTIVO GARANTISCONO LA DUREVOLE AFFILATURA E UN'OTTIMALE RESISTENZA ALLA CORROSIONE.

5 AFFILATURA OTTIMALE DELLA LAMA:

TAGLIO RAPIDO E PRECISO, PERMETTE DI PREPARARE IL CIBO IN MODO DELICATO ED EFFICACE. PREPARAZIONE SEMPLIFICATA.


6 NESSUNA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ:

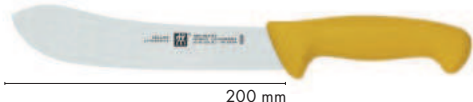
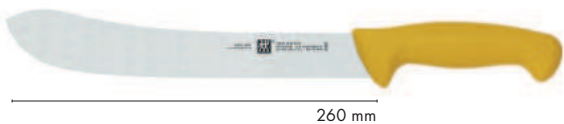
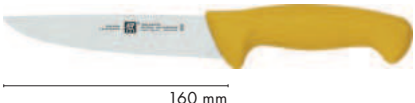
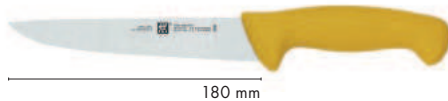
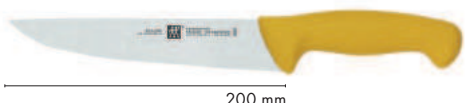


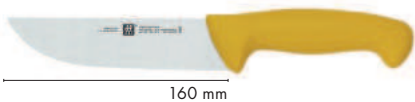
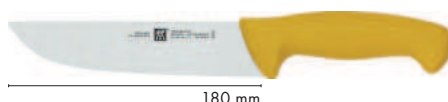
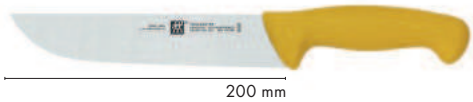

L'UTILIZZO SPECIFICO DI TECNOLOGIE PRODUTTIVE GARANTISCE UN PASSAGGIO OMOGENEO DALLA LAMA AL MANICO SENZA SPORGENZE PER UN'IGIENE E MANEGGEVOLEZZA OTTIMALI.

7

COLTELLI PERFETTI PER OGNI UTILIZZO:

PROGETTATI PER SODDISFARE FUNZIONI SPECIFICHE INCONTRANDO LE NECESSITÀ DEGLI ESPERTI.

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
	Coltello da disosso stretto	130	1006867	32100-139	1	4009839062094
	Coltello da disosso stretto	160	1006868	32100-169	1	4009839328626
	Coltello da disosso stretto	140	1006869	32101-149	1	4009839328633
	Coltello per filettare stretto flessibile	160	1006870	32101-169	1	4009839328640
	Coltello da pane seghettato	250	1006871	32102-259	1	4009839328657
	Coltello da pane seghettato	300	1006873	32102-309	1	4009839328671
	Coltello da prosciutto flessibile	280	1006872	32102-289	1	4009839328664
	Coltello da disosso flessibile	140	1006874	32103-149	1	4009839328688
	Coltello da disosso	160	1006875	32104-169	1	4009839328695
	Coltello per arrosto scimitarra	160	1006876	32105-169	1	4009839328701
	Coltello per arrosto scimitarra	180	1006877	32105-189	1	4009839062117

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
	Coltello per arrosto scimitarra	200	1006878	32106-209	1	4009839062124
	Coltello per arrosto scimitarra	260	1006879	32106-269	1	4009839328718
	Coltello per scuoiatura e smembramento	160	1006880	32107-169	1	4009839062148
	Coltello per scuoiatura e smembramento	180	1006881	32107-189	1	4009839062155
	Coltello per scuoiatura e smembramento	200	1006882	32107-209	1	4009839328725
	Coltello da cuoco	200	1006883	32108-209	1	4009839328732
	Coltello da cuoco	250	1006884	32108-259	1	4009839328749
	Coltello da macellaio	160	1006885	32109-169	1	4009839328756
	Coltello da macellaio	180	1006886	32109-189	1	4009839062179
	Coltello da macellaio	200	1006887	32109-209	1	4009839062193
	Coltello da macellaio	230	1006888	32109-239	1	4009839062209

COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

★★★★
FOUR
STAR®

TWIN®
Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI


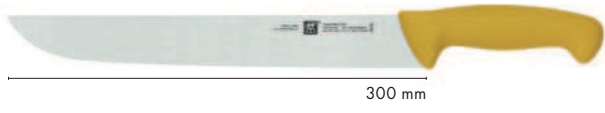
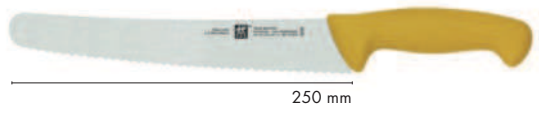


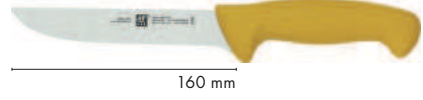
COTTURA

TWIN®
Choice

TWIN®
Choice
DURASLIDE®
Ultra

TWIN®
Choice
CERAFORCE®
Ultra

ZWILLING

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
	Coltello da macellaio	260	1006889	32109-269	1	4009839328763
	Coltello da macellaio	300	1006890	32109-309	1	4009839328770
	Coltello da pasticcere seghettato	250	1006891	32110-259	1	4009839097393
	Coltello per salati	250	1006892	32112-259	1	4009839097409
	Coltello per salati	300	1006893	32112-309	1	4009839097416
	Coltello da disosso largo	160	1006894	32131-169	1	4009839328787



COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

★★★★ FOUR
STAR®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI

COTTURA

TWIN® Choice

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

COLTELLI MULTIUSO

Indispensabili, pensati per più usi

Made in Spain

Speciale lega d'acciaio

La speciale lega d'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS seduce grazie all'equilibrio ottimale tra cromo e carbonio che la compongono: il segreto per ottenere un acciaio di alta qualità. In questo modo, nasce il materiale per dei coltelli duri, taglienti e allo stesso tempo flessibili e resistenti all'usura.

Manico

Ergonomico, sicuro e confortevole, realizzato in polipropilene. La speciale finitura gofrata conferisce proprietà antiscivolo.



Tranciatura fine

Lo stampaggio a freddo ottenuto da un unico pezzo d'acciaio garantisce una perfetta geometria, requisito fondamentale per un'affilatura di precisione e per le migliori proprietà di taglio.

Durezza della lama

HRC 55-58 approx

Friodur®

Tempra criogenica, rende la lama estremamente dura e resistente.

Tecnologia laser

Zwilling® utilizza la tecnologia laser di precisione per testare la qualità e l'angolo di taglio ottimale.

7

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE UN COLTELLO ZWILLING®



1 INGEGNERIA TEDESCA:

OLTRE 280 ANNI DI ESPERIENZA NELLA PRODUZIONE DI COLTELLI PER USO PROFESSIONALE E DOMESTICO.

2 ALTI STANDARD QUALITATIVI:

GESTIONE DELLA QUALITÀ IN OGNI FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO. LA QUALITÀ DEI MATERIALI GARANTISCE LA LUNGA DURATA DELL'UTENSILE.

3 DESIGN ERGONOMICO E FUNZIONALE:

PRODOTTI SVILUPPATI IN COLLABORAZIONE CON RINOMATI DESIGNER VOLTI A VALORIZZARE SICUREZZA E MANEGGEVOLEZZA.

4 TECNOLOGIE E MATERIALI INNOVATIVI:

UN'ATTENTA SELEZIONE DEI MATERIALI ALL'ORIGINE E UN CONTINUO MIGLIORAMENTO DEL PROCESSO PRODUTTIVO GARANTISCONO LA DUREVOLE AFFILATURA E UN'OTTIMALE RESISTENZA ALLA CORROSIONE.

5 AFFILATURA OTTIMALE DELLA LAMA:

TAGLIO RAPIDO E PRECISO, PERMETTE DI PREPARARE IL CIBO IN MODO DELICATO ED EFFICACE. PREPARAZIONE SEMPLIFICATA.

6 NESSUNA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ:

L'UTILIZZO SPECIFICO DI TECNOLOGIE PRODUTTIVE GARANTISCE UN PASSAGGIO OMOGENEO DALLA LAMA AL MANICO SENZA SPORGENZE PER UN'IGIENE E MANEGGEVOLEZZA OTTIMALI.

7 COLTELLI PERFETTI PER OGNI UTILIZZO:

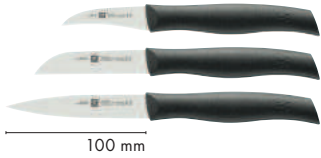








PROGETTATI PER SODDISFARE FUNZIONI SPECIFICHE INCONTRANDO LE NECESSITÀ DEGLI ESPERTI.



COLTELLI MULTIUSO



COLTELLERIA

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
	Twin Grip Set coltelli 3 pz, nero	350 x 105 x 15	1007194	38737-000	1	4009839193989
	Pelapatate rosso	50	1007104	38040-050	20	4009839016165
	Coltello da verdura rosso	70	1007105	38041-070	20	4009839016172
	Sbucciatore (plastica, nero)	65	1007114	38185-060	15	4009839164170
	Set di coltelli 3pz (plastica, nero)	280 x 90	1007110	38115-001	1	4009839016240
	Pelapatate, rosso	50	1007184	38600-050	20	4009839151842
	Coltello da verdura, rosso	70	1007185	38601-070	20	4009839151859
	Spelucchino, rosso	90	1007186	38601-090	20	4009839151866
	Pinza leva lische	165	1007207	39433-000	1	4009839409653

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

***★ FOUR
STAR®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI

COTTURA

TWIN® Choice

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

SET BISTECCA



	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
	Set bistecca ZWILLING® Pro Contenuto: 4 X 38409-120	140 x 250	1007156	38430-002	1	4009839292897
	Set bistecca ★★ ★★ Four Star® Contenuto: 4 X 31090-120	140 x 250	1007202	39190-000	1	4009839016707
	Set bistecca by Matteo Thun 4 pz, seghettato	125 x 300	1007197	39029-002	1	4009839381249
	Set bistecca by Matteo Thun 4 pz, liscio	125 x 300	1007195	39029-000	1	4009839375767
	Set bistecca Navajas Style 4 pz, legno quercia	100	1008096	39160-000	1	4009839426360

SET BISTECCA



	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
	Set bistecca Navajas Style 4 pz, legno palissandro	100	1008097	39161-000	1	4009839426353
	Set bistecca Navajas Style 4 pz, blu micarta	100	1008098	39162-000	1	4009839491429

COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

FOUR
STAR®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI

COTTURA

TWIN® Choice

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

ACCESSORI

Garanti della qualità

RIAFFILATURA

Anche il miglior coltello, nonostante venga trattato con grande cura, perde con il tempo la propria affilatura. Per poter sfruttare al meglio il coltello ZWILLING® per tutta la vita è quindi necessario riaffilarlo di tanto in tanto. È molto più facile di quanto si possa pensare. Si tenga presente che gli utensili di affilatura che seguono non sono idonei per forbici e coltelli rivestiti o dentellati.

Affilatura con acciaino

- Realizzato in acciaio, resistente all'usura
- Assicura sempre una linea di taglio diritta e ottimale
- Garantisce un'affilatura regolare ad altissima precisione e nettezza di taglio
- Efficiente protezione della superficie grazie a una resistente cromatura
- Conicità bilanciata verso la punta
- Manico di raffinato design, ergonomico e sicuro



Lama in acciaio Inox

Gli acciaini con lama cromata in acciaio inox scanalato garantiscono un buon risultato di riaffilatura e sono relativamente resistenti.

Affilatura tramite affilatoio con rotella ceramica

Con il suo modulo di affilatura in ceramica, l'affilacoltelli ZWILLING® Sharp Pro affila in maniera facile, sicura ed efficace i coltelli non rivestiti a lama liscia.

Grazie alle chiare indicazioni, ZWILLING® Sharp Pro è di facile uso anche senza grande esperienza. Gli angoli sono preimpostati in anticipo in base allo spessore della lama. In questo modo è praticamente impossibile un uso scorretto. ZWILLING® Sharp Pro è provvisto di un selettore a due posizioni: in posizione "I" la lama viene sottoposta a un'affilatura grezza, in posizione "II" viene dolcemente levigata così che il coltello sia di nuovo perfettamente affilato.

Grazie al manico ergonomico, ZWILLING® Sharp Pro può essere usato comodamente sia da destrimani sia da mancini.



Affilatura a pietra

Per un "tocco asiatico"

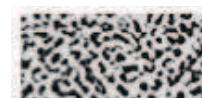
Le pietre per affilare TWIN® Stone Pro sono progettate appositamente per le lame dei coltelli ZWILLING J.A. HENCKELS. Le pietre TWIN® Stone Pro non richiedono lunghi tempi di ammollo. Durante l'affilatura, è necessario che le pietre rimangano sempre bagnate.

Due gradi di ruvidezza

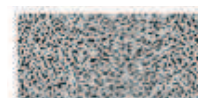
Con TWIN® Stone Pro l'affilatura dei vostri coltelli diventerà una vera esperienza. I due lati della pietra presentano due differenti gradi di ruvidezza: il lato più grossolano consente di pre affilare, eliminando i piccoli danni presenti sul tagliente, mentre il lato fine leviga.



TWIN® Stone Pro
Ruvide



250



1000

ACCESSORI

AFFILACOLTELLI



	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
	Pietra per affilare / Twin Stone Pro	200 x 85 x 40	1006896	32505-100	1	4009839208621
	Acciaino (manico in plastica nero)	230	1006905	32576-231	1	4009839217548
	Acciaino (manico in plastica nero)	260	1006906	32576-261	1	4009839217555
	Twinsharp Pro (sintetica nero)	170	1006910	32595-000	1	4009839320668

COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

★★★★ FOUR
STAR®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI

COTTURA

TWIN® Choice

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

ACCESSORI

Garanti della qualità

TAGLIERE SINTETICO

La qualità irrinunciabile

Realizzati con materiali di qualità, i taglieri sintetici della ZWILLING® sono specifici per il taglio di ogni lama, possono essere lavati in lavastoviglie e sono dotati di bordo antiscivolo. La superficie di base è perfetta per tagliare, tritare e disossare. Una pratica scanalatura trattiene ogni liquido. La comoda impugnatura facilita l'appensione e il trasporto.



CARATTERISTICHE

- Materiale: PP
- Rivestimento esterno: TPE
- Reversibile
- Resistente al calore fino a 60° C
- Lavaggio in lavastoviglie fino a 60° C
- Non adatto per forni elettrici e forni a microonde

ACCESSORI

TAGLIERI



COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

★★★★
FOUR
STAR®

TWIN®
Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI




COTTURA

TWIN®
Choice

TWIN®
Choice
DURASLIDE®
Ultra

TWIN®
Choice
CERAFORCE®
Ultra

ZWILLING

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
	Tagliere, sintetico	290 x 200 x 10	1007014	35115-100	1	4009839339356
	Tagliere, sintetico	390 x 250 x 10	1007015	35115-200	1	4009839339363
	Tagliere, sintetico	430 x 300 x 10	1007016	35115-300	1	4009839339370

ACCESSORI

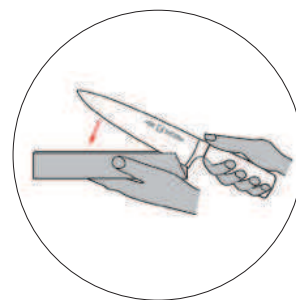
Garanti della qualità

FODERO PROTETTIVO PER LAMA

Sempre a portata di mano e sicuro

ZWILLING J.A. HENCKELS offre una gamma di prodotti di alta qualità per conservare i coltelli, con un'ampia scelta di forme e dimensioni. In questo modo, gli utensili non saranno solo protetti, ma saranno anche sempre a portata di mano.

I foderi, per lame da 80 mm a 265 mm di lunghezza, proteggono i coltelli di alta qualità da eventuali danni ed evitano possibili infortuni. I foderi protettivi di ZWILLING J.A. HENCKELS adottano un morbido rivestimento che evita alle lame di graffiarsi proteggendo il filo.



QUALITÀ PROFESSIONALE

- Materiale molto resistente per una protezione di lunga durata.
- Fodero in materiale sintetico di alta qualità nero con interno in microfibra per evitare graffi.
- Varie misure per le diverse tipologie di coltelli.
- Forma a "V" per inserire o sfilare facilmente la lama.

BORSA PORTA COLTELLI

Massima protezione e praticità

In una cucina perfettamente organizzata, dopo aver scelto i migliori coltelli, è indispensabile riporli nel modo migliore. ZWILLING J.A. HENCKELS offre anche preziose custodie come valigette e borse. I coltelli potranno trovare una perfetta e sicura sistemazione.

CARATTERISTICHE




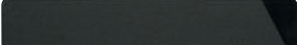
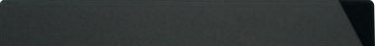





- Borsa portacoltelli 16 scomparti, colore nero.
- Permette un trasporto sicuro dei coltelli
- Protegge le lame
- Evita il rischio di ferirsi
- Adatta a tutte le serie di coltelli



ACCESSORI

FODERI E ASTUCCI



	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
	Fodero	80 X 5 X 22	1006776	30499-500	1	4009839251603
	Fodero	130 X 5 X 22	1006777	30499-501	1	4009839251610
	Fodero	200 X 5 X 32	1006778	30499-502	1	4009839251627
	Fodero	205 X 5 X 50	1006779	30499-503	1	4009839251634
	Fodero	265 X 5 X 50	1006780	30499-504		4009839251641
	Fodero	310 X 5 X 32	1006781	30499-505		4009839382703
	Astuccio morbido porta coltelli, 7 scomparti, nero	150 X 500 X 10	1008116	35002-600		4009839085109
	Astuccio porta coltelli piccolo, 7 scomparti	455 X 150	1008113	35001-007		4009839491436
	Borsa porta coltelli media, 7 scomparti	490 X 155	1008114	35001-008		4009839491443
	Borsa porta coltelli grande, 17 scomparti	490 X 250	1008115	35001-009		4009839491450

COLTELLERIA
ZWILLING® Diplôme
ZWILLING® Pro
★★★★ FOUR STAR®
TWIN® Master
MULTIUSO
SET BISTECCA E ACCESSORI
COTTURA
TWIN® Choice
TWIN® Choice DURASLIDE® Ultra
TWIN® Choice CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

