

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.

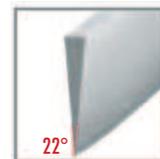


## Tecnologia laser

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



## Lama in autentico stile Giapponese



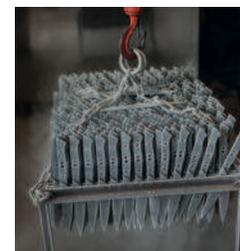
Realizzata a Seki polo internazionale dell'industria della spada e del coltello giapponese dal 14° secolo. Il filo della lama, secondo la tradizione giapponese, ha un angolo particolarmente stretto e simmetrico.

## 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

**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**

# ZWILLING® Pro

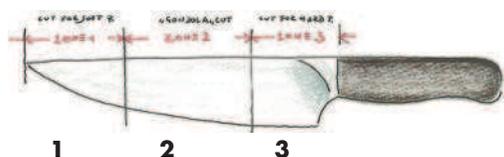
## Innovazione, funzionalità, design e qualità

### 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:

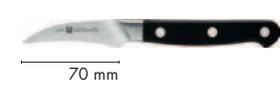
TAGLIO RAPIDO E PRECISO, PERMETTE DI PREPARARE IL CIBO IN MODO DELICATO ED EFFICACE. PREPARAZIONE SEMPLIFICATA.

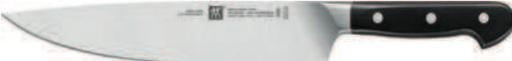
### 6 NESSUNA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ:

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
	Pelapatate	70	1007116	38400-051	1	4009839326325
	Coltello da verdura	90	1007118	38400-091	1	4009839257230
	Spelucchino	80	1007117	38400-081	1	4009839297274
	Spelucchino	100	1007119	38400-101	1	4009839257094
	Spelucchino	130	1007153	38420-131	1	4009839326301
	Coltello universale	130	1007120	38400-131	1	4009839257100
	Coltello carni e arrosti	160	1007122	38400-161	1	4009839257117
	Coltello carni e arrosti	200	1007123	38400-201	1	4009839257124
	Coltello carni e arrosti	260	1007124	38400-261	1	4009839302626
	Coltello da prosciutto	260	1007146	38410-261	1	4009839350238
	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

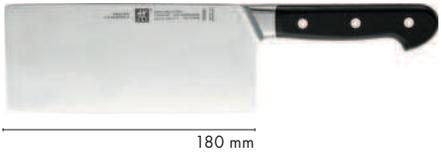
TWIN® Choice

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:

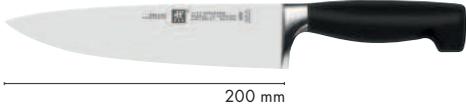
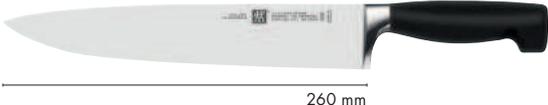
L'UTILIZZO SPECIFICO DI TECNOLOGIE PRODUTTIVE GARANTISCE UN PASSAGGIO OMOGENEO DALLA LAMA AL MANICO SENZA SPORGENZE PER UN'IGIENE E MANEGGEVOLEZZA OTTIMALI.

### 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

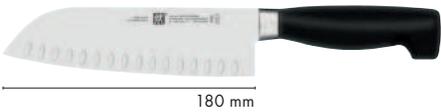
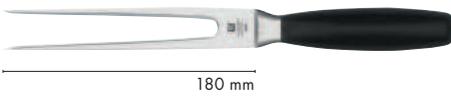
COTTURA

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.

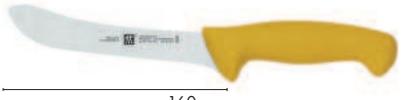
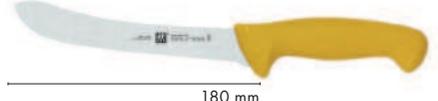
### 6 NESSUNA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ:

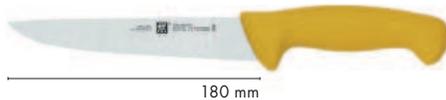
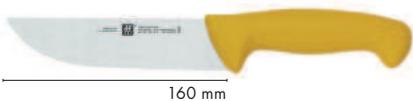
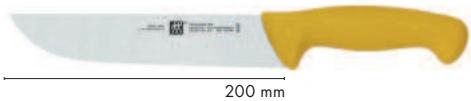
L'UTILIZZO SPECIFICO DI TECNOLOGIE PRODUTTIVE GARANTISCE UN PASSAGGIO OMOGENEO DALLA LAMA AL MANICO SENZA SPORGENZE PER UN'IGIENE E MANEGGEVOLEZZA OTTIMALI.

### 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

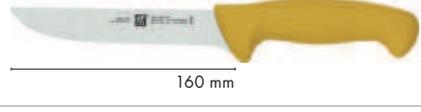
COTTURA

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 pasticciere 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

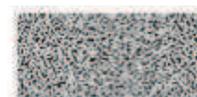
Con TWIN® Stone Pro l'affilatura dei vostri coltelli diventerà una vera esperienza. I due lati della pietra presentano due differenti gradi di ruvidezza: il lato più grossolano consente di pre affilare, eliminando i piccoli danni presenti sul tagliente, mentre il lato fine leviga.



TWIN® Stone Pro  
Ruvido



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

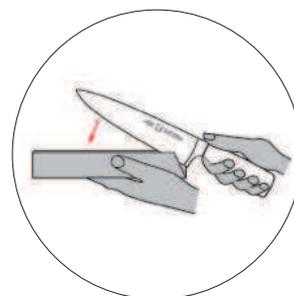
Garanti della qualità

## 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.

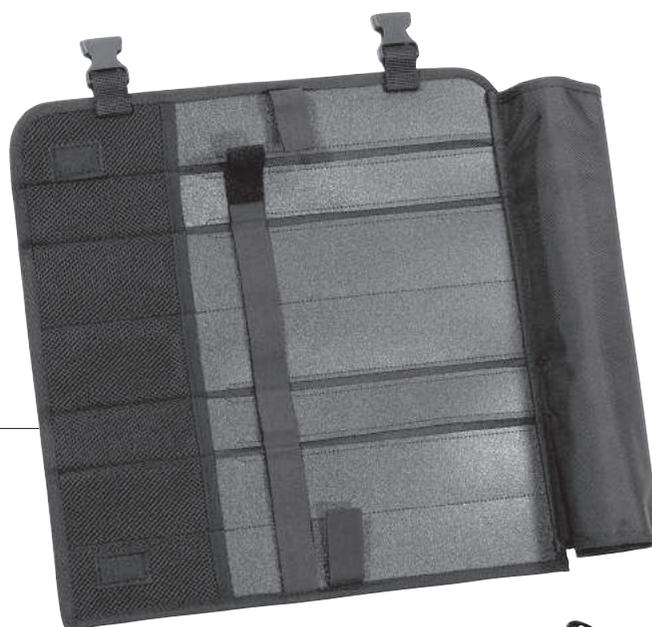
## BORSA PORTA COLTELLI

### 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



COLTELLERIA

ZWILLING®  
Diplôme

ZWILLING®  
Pro

\*\*\*★ FOUR  
STAR®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA  
E ACCESSORI

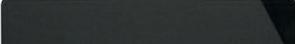
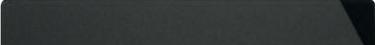
COTTURA

TWIN® Choice

TWIN® Choice  
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice  
CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN
	Fodero	80 X 5 X 22	1006776	30499-500	1	4009839251603
80 mm						
	Fodero	130 X 5 X 22	1006777	30499-501	1	4009839251610
130 mm						
	Fodero	200 X 5 X 32	1006778	30499-502	1	4009839251627
200 mm						
	Fodero	205 X 5 X 50	1006779	30499-503	1	4009839251634
205 mm						
	Fodero	265 X 5 X 50	1006780	30499-504		4009839251641
265 mm						
	Fodero	310 X 5 X 32	1006781	30499-505		4009839382703
310 mm						
	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

