

*Estética y funcionalidad
pensados hasta el último detalle.*

*Estetica sofisticata e
performance.*

*Doordacht in esthetische
vormgeving en prestatie.*

TWIN® Profection

NEW



ZWILLING
J.A.HENCKELS

TWIN PROFECTION: ELEGANCIA Y FUERZA

TWIN Profection combina a la perfección belleza y funcionalidad. Los valores clásicos de un cuchillo ZWILLING tradicional se unen aquí a la innovación de la última tecnología. TWIN Profection, joven y dinámico. ¡Póngalo a prueba!

TWIN PROFECTION: FORZA ED ELEGANZA

TWIN Profection racchiude in sé bellezza e funzionalità. I valori tradizionali di un classico coltello ZWILLING J.A. HENCKELS si coniugano con una tecnologia innovativa. TWIN Profection è giovane e dinamico. Mettetelo alla prova!

TWIN PROFECTION: ELEGANT & STERK

TWIN Profection brengt schoonheid en functionaliteit terug tot hun essentie. De klassieke waarden van een traditioneel mes van ZWILLING J.A. HENCKELS worden met een innovatieve nieuwe techniek gecombineerd. TWIN Profection is jong en dynamisch. Ontdek het zelf!



TWIN® Profecion



ICALIDAD:

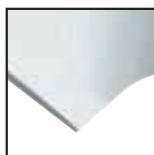
La fundición especial de ZWILLING J.A. HENCKELS destaca por un equilibrio óptimo del contenido de cromo y carbono, el secreto de un acero especial de alta calidad. Los cuchillos con el distintivo FRIODUR se perfeccionan mediante un proceso especial de endurecimiento al frío de alta calidad. Cortan especialmente bien, resisten la corrosión y son flexibles.

ICALITÀ:

L'esclusiva composizione dell'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS rappresenta il perfetto equilibrio tra contenuto di cromo e di carbonio: il segreto per un acciaio di prima qualità. I coltelli con il marchio FRIODUR sono il prodotto di uno speciale trattamento indurente criogenico che ne potenzia la qualità. Mantengono straordinariamente l'affilatura, sono particolarmente resistenti alla corrosione e flessibili.

IKWALITEIT:

De speciale staalformule van ZWILLING J.A. HENCKELS imponeert door zijn optimale evenwicht tussen chroom- en koolstofgehalte – het geheim van zeer hoogwaardig staal. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.



IFUNZIONALIDAD:

El filo continuo permite cortar hasta el refuerzo. Además, combina la cultura de corte japonesa con la europea.

IFUNZIONALITÀ:

La lama perfettamente affilata per tutta la lunghezza consente di tagliare dalla punta fino al nodo. Il tipo di affilatura soddisfa sia la tradizione di taglio europea che giapponese.

IFUNZIONALITEIT:

Dankzij het doorlopende snijvlak kan er tot aan de krop mee worden gesneden. Daarnaast vormt het een combinatie van de Japanse en Europese snijcultuur.



ZWILLING
J.A.HENCKELS



PRECISIÓN:

Cuchillos SIGMAFORGE, forjados de precisión a partir de una única pieza de acero para lograr una forma perfecta. El requisito básico para un afilado exacto y las mejores propiedades de corte.

PRECISIONE:

I coltelli con il marchio SIGMAFORGE sono ottenuti dalla forgiatura di precisione a partire da un pezzo unico di acciaio, per una geometria perfetta. Requisito fondamentale per un'affilatura di precisione e per le migliori proprietà di taglio.

PRECISIE:

SIGMAFORGE messen, met precisie uit één stuk staal gesmeed voor een vlekkeloze geometrische vorm. Basisvoorwaarde voor exacte slijping en optimale snijeigenschappen.



MANEJO:

La geometría única de la hoja en forma de cuña procura una estabilidad óptima y un corte fácil; el nuevo diseño arqueado del refuerzo permite un manejo seguro y preciso.

MANEGGEVOLEZZA:

La geometria cuneiforme della lama, unica al mondo, consente una straordinaria stabilità e un taglio facile; la nuova forma curvata del nodo garantisce un utilizzo sicuro e preciso.

GEBRUIK:

De unieke geometrische wigvorm van het lemmet garandeert een optimale stabiliteit en een lichte snede; de gebogen nieuwe kropvorm zorgt voor een veilig en nauwkeurig gebruik.



TWIN® Profecion



Cuchillo guarnecer · Spelucchino · Schil- en garneermes 33010-101



Cuchillo universal · Coltello universale · Universeel mes 33010-131



Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 33010-161



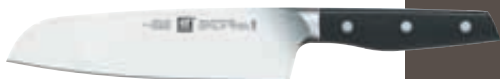
Cuchillo filetear · Coltello da carne · Vleesmes 33010-201



Cuchillo cebollero · Coltello da cuoco · Koksmes 33011-201



Cuchillo para pan · Coltello da pane · Broodmes 33016-201



Cuchillo santoku · Coltello Santoku · Santoku-mes 33017-181



Cuchillo Santoku alveolado · Coltello Santoku alveolato · Santoku-mes met kuiltjes 33018-181



ZWILLING
J.A.HENCKELS



Chaira - Acciaino - Aanzetstaal

32558-231

TWIN® Profection

33043-000 Juego de cuchillos, 2 pzs.
Set di coltelli, 2 pz
Messenset, 2-dlg.



33044-000 Juego de cuchillos, 2 pzs.
Set di coltelli, 2 pz
Messenset, 2-dlg.



33045-000 Juego de cuchillos, 3 pzs.
Set di coltelli, 3 pz
Messenset, 3-dlg.



33040-000 Bloque cuchillos, 7 pzs.
Ceppo di coltelli, 7 pz
Messenblok, 7-dlg.





ZWILLING
J.A. HENCKELS



33041-000 Bloque cuchillos, 6 pzs.
Ceppo di coltelli, 6 pz
Messenblok, 6-dlg.



33010-101

33010-131

33011-201

33016-201

32558-231



MAGNET

33042-000 Bloque cuchillos, 8 pzs.
Ceppo di coltelli, 8 pz
Messenblok, 8-dlg.



33010-101

33010-131

33010-201

33011-201

33016-201

33017-181

32558-231