TWIN® Point

TWIN Point – Der perfekte Einstieg in die ZWILLING Welt.

TWIN Point – the perfect entry into to the world of ZWILLING J.A. HENCKELS.

TWIN Point – une fenêtre vers le monde de ZWILLING J.A. HENCKELS.

TWIN Point – La introducción perfecta al mundo ZWILLING J.A. HENCKELS.

TWIN Point – il modo perfetto per entrare nel mondo di ZWILLING J.A. HENCKELS.

TWIN Point – het perfecte instapmodel in de wereld van ZWILLING J.A. HENCKELS.

TWIN Point – идеальное знакомство с миром ZWILLING J.A. HENCKELS.

TWIN Point – Η τέλεια εισαγωγή στον κόσμο της ZWILLING J.A. HENCKELS.



1.

FRIODUR®, eisgehärtete Klinge
FRIODUR®, ice-hardened blade
FRIODUR®, lame trempée à la glace
FRIODUR®, hoja endurecida al frío
Lama FRIODUR®, temprata criogenicamente
FRIODUR®, ijsgehard lemmet
Технология холодной закалки FRIODUR®
Ειδική επεξεργασία σκλήρυνσης FRIODUR®

2.

Klinge aus rostfreiem Spezialstahl
Blade of stainless special steel
Lame en acier inoxydable spécial
Hoja fabricada en acero especial inoxidable
Lama in speciale acciaio inossidabile
Lemmet van speciaal roestvrij staal
Лезвие из особой нержавеющей стали
Λάμα από ειδικό ανοξείδωτο χάλυβα

3.

Rutschfeste, komfortable Griffe
Non-slip, comfortable handles
Manches commodes et anti-glissants
Confortables mangos antideslizantes
Confortevole manico antiscivolo
Slipvaste, comfortabele greep
Удобные нескользкие рукоятки
Αντιολισθητικές, άνετες λαβές

4.

Integriertes ZWILLING Logo
Integrated ZWILLING J.A. HENCKELS logo
Logo ZWILLING J.A. HENCKELS intégré
Logotipo ZWILLING J.A. HENCKELS incorporado
Logo ZWILLING J.A. HENCKELS
incorporato sul manico
Geïntegreerd logo van ZWILLING J.A. HENCKELS
Выгравированный логотип ZWILLING J.A. HENCKELS
Ενσωματωμένο λογότυπο ZWILLING J.A. HENCKELS

32385-000

4 009839 269394

0597657X1_09-15

Developed by ZWILLING in Germany

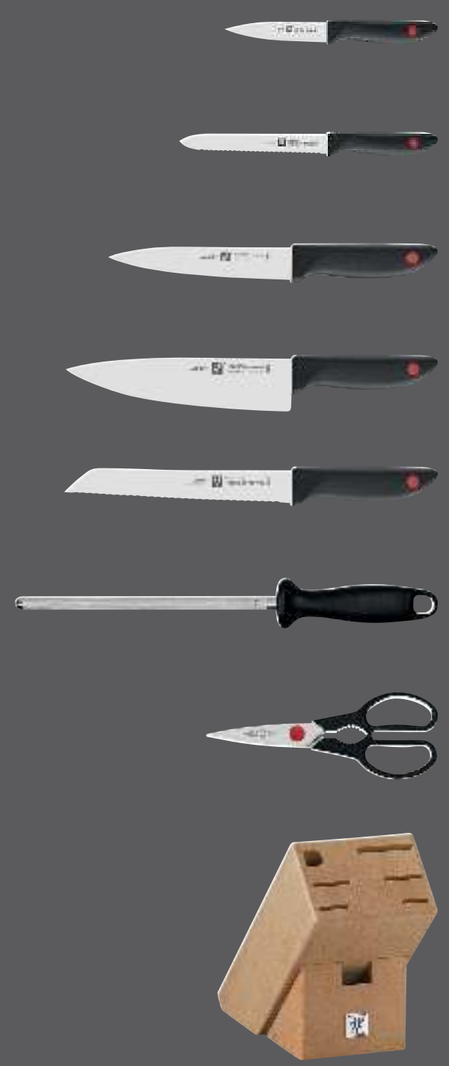
Knives: Made in China - Fabriqué en Chine
Steel, block & scissor: Made in Germany - Fabriqué en Allemagne

ZWILLING J.A. Henckels AG
Gruenewalder Strasse 14-22 · 42657 Solingen
Germany · www.zwilling.com

TWIN® Point



TWIN® Point



32320-090
Spick- und Garniermesser / Paring knife
Couteau à larder et garnir / Cuchillo para mechar y guarnecer / Coltello per lardellare e guarnire / Schil- en garneermes
Нож для овощей / Μαχαίρι ξεφλουδίσματος
90 mm / 4"

32320-130
Universalmesser / Utility knife
Couteau universel / Cuchillo universal
Coltello universale / Universeel mes
Нож универсальный / Μαχαίρι γενικής χρήσης
130 mm / 5"

32320-160
Fleischmesser / Slicing knife
Couteau à trancher / Cuchillo para carne
Coltello da carne / Vleesmes
Нож для нарезки / Μαχαίρι κοπής
160 mm / 6

32321-200
Kochmesser / Chef's knife
Couteau du chef / Cuchillo cocinero
Coltello da cuoco / Koksmes
Нож поварской / Μαχαίρι σεφ
200 mm / 8"

32326-200
Brotmesser / Bread knife
Couteau à pain / Cuchillo para pan
Coltello per pane / Broodmes
Нож для хлеба / Μαχαίρι ψωμιού
200 mm / 8"

32576-230
Wetzstahl / Sharpening steel
Fusil / Chaira
Acciaino / Aanzetstaal
Мусат / Ακονιστήρι ατσάλινο
230 mm / 9"

41371-000
Vielzweckschere / Multi purpose kitchen shears
Ciseaux àmultiples usages / Tijeras multiusos
Forbici multifunzionali / Multifunctionele shaar
Ножницы многофункциональные
Ψαλίδι πολλαπλών χρήσεων
200 mm / 8"

Messerblock / Knife block
Bloc de couteaux / Bloque de cuchillos
Ceppo di coltelli / Messenblok
Подставка / μαχαιριών