



ZWILLING
J.A.HENCKELS



2016/2017

ZWILLING. Passion for the best.
Since 1731.

MESSEN - SCHAREN - ONDERHOUD

COUTEAUX - CISEAUX - ENTRETIEN





ZWILLING
J.A.HENCKELS

INHOUDSOPGAVE

CONTENU

ZWILLING J.A. HENCKELS MESSEN. INNOVATIE IN PERFECTIE	4-15
LES COUTEAUX ZWILLING J.A. HENCKELS. L'INNOVATION DANS LA PERFECTION	
MESSENASSORTIMENT	16-51
LES COUTEAUX	
PRODUCTOVERZICHT	52-55
LES PRODUITS	
MESSEN EN HUN TOEPASSING	56-61
LES COUTEAUX ET LEUR UTILISATION	
MESSENONDERHOUD	62-67
COUTEAUX – L'ENTRETIEN	
MESSEN SLIJPEN	68-75
AIGUISER DES COUTEAUX	
MESSENACCESSOIRES	76-87
ACCESSOIRES	
SCHAREN	88-91
CISEAUX	
SCHARENASSORTIMENT	92-105
ASSORTIMENT	

ZWILLING J.A. HENCKELS MESSEN. INNOVATIE IN PERFECTIE

WAT HET INHOUDT OM MET HET IDEALE
SNIJGEREEDSCHAP TE WERKEN, DAT IS AL
GENERATIES LANG GESNEDEN KOEK VOOR
IEDEREEN DIE ZIJN HART AAN DE MESSEN
VAN ZWILLING J.A. HENCKELS HEEFT
VERPAND.

Per slot van rekening spelen de ingrediënten een belangrijke rol bij een geslaagde gang van zaken in de keuken. Al in 1731 vestigde ZWILLING J.A. HENCKELS zijn reputatie vanwege zijn uitmuntende technische snijkwaliteit. Zowel professionele koks als hobbykoks over de hele wereld weten inmiddels onze innovatieve messenseries op waarde te schatten. En allemaal om dezelfde reden: vanwege het pure plezier dat zij beleven aan levensstijl en eetcultuur. ZWILLING. Passion for the best.

VANDAAG AL DE KWALITEIT VAN MORGEN.

Elk product van ZWILLING J.A. HENCKELS is zijn tijd ver vooruit. Waarom? Omdat de eisen van onze klanten onze motivatie zijn. Omdat de hoogste kwaliteit onze passie is. Omdat u als klant messen wilt, die scherper zijn, nog beter kunnen snijden, die flexibeler en roestbestendiger zijn, en nog ergonomischer zijn. Opdat u dagelijks plezier hebt van een goed stuk gereedschap, onderzoeken, ontwikkelen en investeren wij voortdurend in nieuwe technologieën.

Het resultaat: een complex en geperfectioneerd samenspel van hoog kwalitatieve technologische ontwikkelingen, die internationaal maatgevend zijn. Vanaf de keuze van het basismateriaal tot de allerlaatste kwaliteitscontrole. Op deze manier geven wij met elke mes onze passie voor het allerbeste product aan u door en bieden wij u een buitengewone kwaliteit.

LES COUTEAUX ZWILLING J.A. HENCKELS. L'INNOVATION DANS LA PERFECTION

LA SUCCESSION DE DÉTENTEURS DE
COUTEAUX ZWILLING AU FIL DES SIÈCLES
PROUVE L'IMPORTANCE D'UTILISER DES
COUTEAUX AU TRANCHANT UNIQUE.

Tout le monde sait que, dans une cuisine, les bons ingrédients sont la clé de la réussite. Depuis 1731 ZWILLING a construit sa réputation autour d'une excellente performance de coupe. Les professionnels et les chefs en herbe du monde entier apprécient nos gammes innovantes de couteaux. Les couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS – la réponse adéquate à toute question concernant l'art de couper, pour une grande joie dans votre style de vie et l'art de la table. ZWILLING. Passion for the best.

LA QUALITÉ DE DEMAIN POUR AUJOURD'HUI.

Chaque produit ZWILLING J.A. HENCKELS est en avance sur son temps. Pourquoi ? Parce que nous sommes motivés par les exigences de nos clients. Parce que la qualité première est notre passion. Parce que vous, notre client, voulez des couteaux plus aiguisés, plus flexibles, plus résistants à la corrosion et plus ergonomiques. Afin de vous faire apprécier un bon couteau jour après jour, nous faisons des recherches, développons et investissons continuellement dans de nouvelles technologies. Le résultat : une alliance complexe parfaite de hautes technologies qui fixent les standards internationaux. En commençant par le choix initial de la matière jusqu'au contrôle final de la qualité. Grâce à chacun de nos couteaux nous vous transmettons notre passion du produit de grande qualité et nous vous offrons l'incomparable qualité ZWILLING J.A. HENCKELS.

DE BELANGRIJKSTE ONDERDELEN VAN HET MES

LES PARTIES LES PLUS IMPORTANTES D'UN COUPEAU



ZWILLING
J.A.HENCKELS

1969



1900



1875



1850



1810



1731



ZWILLING J.A. HENCKELS MESSEN. INNOVATIE IN PERFECTIE

LES COUTEAUX ZWILLING J.A. HENCKELS. L'INNOVATION DANS LA PERFECTION

DE GANGBARE DEFINITIE VAN SNIJDEN IS: EEN WIG DOOR PRODUCTEN VOEREN.

De scherpte van een mes hangt af van zijn snijzijde. Des te dunner en spitzer de wig (hoek van de facetten) en des te wrijvingsarmer de snijvlakken, des te scherper is het lemmet. Hoelang een mes scherp blijft (duurzaamheid van scherpte) wordt bepaald door de hardheid van het staal. Maar daarnaast moet een lemmet ook nog flexibel en roestvrij zijn. De basismaterialen en verwerkingsprocessen van ZWILLING J.A. HENCKELS voldoen aan deze hoge eisen.

DE STAALSOORTEN VAN ZWILLING J.A. HENCKELS

Topkwaliteit begint bij de grondstof. Daarom worden de staalsoorten voor onze messen volgens de hoogste eisen vervaardigd.

UNIEKE STAALFORMULE

Het speciale staal van ZWILLING J.A. HENCKELS wordt gekenmerkt door een optimaal gebalanceerde verhouding tussen chroom en koolstof – het geheim van een bijzonder hoogkwalitatief staal. Zo ontstaat het basismateriaal voor messen die hard zijn, goed snijden en die bovendien flexibel en corrosiebestendig zijn.

SELON LA DÉFINITION, COUPER RÉSULTE DE LA PÉNÉTRATION D'UNE ARÊTE DANS UNE MATIÈRE À COUPER.

L'efficacité d'un couteau dépend de son arête tranchante (l'émouture). Plus l'arête est fine et pointue (angle de l'émouture) plus le frottement diminue le long du fil de la lame et plus elle est tranchante. La dureté de l'acier détermine la longévité (la résistance) du tranchant du couteau. Pour autant, une lame doit aussi être flexible et résister à la corrosion. Pour satisfaire à ces exigences élevées, ZWILLING J.A. HENCKELS utilise des matériaux bruts et des processus de fabrication spécifiques.

LES NUANCES D'ACIER ZWILLING

La qualité première commence par le choix du matériau de base. C'est pourquoi nos aciers de coutellerie répondent aux exigences de fabrication les plus élevées.

ACIER FORMULE SPÉCIALE

Cette formule spéciale d'acier ZWILLING J.A. HENCKELS impressionne avec son équilibre optimum de chrome et de carbone – le secret d'un acier incroyablement bon. C'est grâce à ce matériel de base qu'un couteau est né qui est d'ur mais flexible, avec une bonne résistance à la corrosion et qui offre une excellente coupe.



ZWILLING
J.A.HENCKELS

CRONIDUR 30

Dit topstaal is oorspronkelijk ontwikkeld voor veiligheidsgereleerde onderdelen van de lucht- en ruimtevaartindustrie, die speciale eisen aan materiaalsterkte en corrosiebestendigheid stellen. Het staal wordt tijdens een complex productieproces met stikstof gelegeerd. Voor ZWILLING J.A. HENCKELS is het materiaal tot een buitengewoon messtaal veredeld. Het staal bereikt een hoge hardheid van ongeveer 60 HRC terwijl het tegelijk een extreem hoge corrosiebestendigheid heeft.

MC 66

De drielaagige opbouw van het lemmet met een ultraharde kern uit microcarbide poederstaal MC66 zorgt vanwege de buitengewone hardheid van ongeveer 66 HRC voor extreme scherpte en behoud van scherpte. De kern is omsloten door lagen edelstaal, die van buitenaf voor de optimale bescherming tegen breuk en corrosie zorgen. Vanwege het hoge koolstofgehalte is het lemmet echter niet geschikt voor de vaatwasmachine.

CRONIDUR 30

Cet acier de haute performance est à l'origine développé pour les composants de l'industrie aéronautique et spatiale qui assurent la sécurité et dont la résistance à la corrosion et à l'usure doit être exemplaire. Lors d'un processus de fabrication complexe, cet acier est allié à l'azote. Ce matériau a été affiné pour ZWILLING J.A. HENCKELS afin de créer un acier pour des couteaux hors du commun. Cet acier présente un degré de dureté important, de 60 HRC environ, et aussi une résistance à la corrosion extrêmement élevée.

MC 66

La construction à triple couche de la lame avec un cœur ultradur en acier fritte MicroCarbide MC66 assure avec son extraordinaire dureté, environ 66 HRC, un tranchant et une tenue de coupe extrêmes. Le cœur est entouré de couches d'acier inoxydable qui assurent extérieurement une solidité et une protection contre la corrosion optimales. En raison de sa haute teneur en carbone, la lame ne va toutefois pas au lave-vaisselle.

	Unieke staalformule Acier formule speciale	CRONIDUR 30	MC 66
Hardheid HRC Dureté HRC	55-58	58-60	65-67
Corrosiebestendigheid Résistance a la corrosion	★★★★☆	★★★★★	★★☆☆☆
Potentiële snijprestatie Performance de coupe potentielle	★★☆☆☆	★★★★☆	★★★★★
Weerstand van het snijvlak Résistance du tranchant	★★★★☆	★★★★★	★★☆☆☆

ZWILLING J.A. HENCKELS MESSEN. INNOVATIE IN PERFECTIE

LES COUTEAUX ZWILLING J.A. HENCKELS. L'INNOVATION DANS LA PERFECTION

**SIGMAFORGE® – WIJ SMEDEN MET PRECISIE
UIT ÉÉN STUK.**

Tijdens het precieze smeedproces wordt het SIGMAFORGE mes uit één stuk staal gesmeed. Het smeedproces is de essentie bij de productie van messen. Onder extreme condities en met de inzet van kracht en temperatuur krijgt het mes zijn vorm. Voor een uiterst precies smeedresultaat is een intelligent aangestuurd samenspel van parameters uiterst belangrijk. En het is precies dit samenspel van temperatuur en kracht dat wij duurzaam hebben verbeterd. Het resultaat: de SIGMAFORGE messen. Wij gebruiken temperatuur doelgericht en gecontroleerd waar dat nodig is. Tijdens de voorbehandeling wordt alleen dat deel van het onbewerkte stuk staal verhit dat tijdens het smeden tot de krop wordt gevormd. De kwaliteit van de staalstructuur van het lemmet wordt niet door de hitte beïnvloed en blijft volledig behouden, een voorwaarde voor de bijzondere hardheid, goede snij eigenschappen en flexibiliteit van de SIGMAFORGE messen.

**FRIODUR® – ONZE LEMMETEN ZIJN
OPTIMAAL GEHARD.**

Het draait allemaal om materiaalhardheid: als het staal te zacht is, wordt het mes snel bot, als het staal te hard is, kan het mes gemakkelijk breken. Om de optimale hardheidsgradatie te bereiken heeft ZWILLING J.A. HENCKELS het hardheidsproces geoptimaliseerd. Messen met het kenmerk FRIODUR worden door een speciaal ijshardingsproces kwalitatief veredeld. Lemmeten die het ijshardingsproces hebben ondergaan, hebben uiterst goede snij eigenschappen, zijn flexibel en zeer corrosiebestendig.

**SIGMAFORGE® – NOUS FORGEONS AVEC
PRÉCISION À PARTIR D'UNE SEULE PIÈCE.**

Pendant le procédé de forge, le couteau SIGMAFORGE est forgé avec précision à partir d'une seule pièce. La forge est le cœur de production d'un couteau. C'est ici que le couteau prend sa forme dans des conditions extrêmes en utilisant la température et la force. Une coordination intelligente de tous les paramètres est très importante pour un résultat de précision. C'est cette combinaison entre la température et la force que nous avons amélioré avec efficacité. Les couteaux SIGMAFORGE en sont le résultat. Nous utilisons une température calculée et contrôlée où il le faut. Une seule partie de la pièce est chauffée au premier stade. Indifférente à la chaleur, la qualité de la structure de l'acier de la lame reste totalement intacte. Une étape incontournable pour la dureté spéciale, l'aiguisement durable et la flexibilité des couteaux de SIGMAFORGE.

**FRIODUR® – NOUS OPTIMISONS LA DURETÉ
DE NOS LAMES.**

La dureté optimale de la matière est importante : si l'acier est trop mou le couteau va s'émousser rapidement. S'il est trop dur, le couteau cassera facilement. ZWILLING J.A. HENCKELS a optimisé le procédé de durcissement pour trouver le trempage optimal de l'acier. La qualité des couteaux estampillés FRIODUR a été améliorée par un procédé spécial de refroidissement par la glace. Les lames refroidies par ce procédé sont particulièrement aiguisées, flexibles et résistantes à la corrosion.



ZWILLING
J.A.HENCKELS

SLIJPEN - WE ZORGEN VOOR OPTIMALE SCHERPTE

Tijdens een uit meerdere fases bestaand slijpproces krijgt het lemmet het optimale profiel. De van mespunt tot krop precieze en gelijkmatige bewerking zorgt voor de grootste scherpste, die langdurig behouden blijft.

DOOR LASER GECONTROLEERDE SCHERPTE WIJ LATEN NIETS AAN HET TOEVAL OVER.

Tijdens de eindcontrole hanteren wij een door ZWILLING J.A. HENCKELS ontwikkelde lasertechnologie. Daarbij controleert een laserstraal de exactheid en gelijkmatigheid van de snijhoek over de totale lengte van het lemmet. Want wij hebben u perfecte messen van topkwaliteit beloofd. Daar houden wij ons aan.

MEULAGE - NOUS GARANTISSONS UN TRANCHANT PARFAIT

Le profil optimal de la lame est obtenu par un procédé de meulage. Le fil égal de la pointe à la mitre offre un aiguisage parfait et durable.

AIGUISAGE CONTRÔLÉ AU LASER – NOUS NE LAISSONS RIEN AU HASARD.

Pour un contrôle qualité final nous utilisons un contrôle au laser développé par ZWILLING J.A. HENCKELS. Un laser vérifie que le fil est égal et précis sur toute la longueur de la lame. Nous vous avons promis des couteaux parfaits de qualité supérieure. Cette promesse nous la tenons.

Onbewerkt materiaal
Matière première

ZWILLING J.A. HENCKELS MESSEN. INNOVATIE IN PERFECTIE

LES COUTEAUX ZWILLING J.A. HENCKELS. L'INNOVATION DANS LA PERFECTION

VERVOLMAKEN — DE OPPERVLAKKEN VAN ONZE PRODUCTEN ZIJN NAADLOOS.

De beste meskwaliteit kunt u herkennen aan de bewerking van het oppervlak, met name tussen greep en krop. Kleine openingen en groeven zorgen er voor dat de messen onhandig zijn en zijn bovendien onhygiënisch. Dat is niet het geval bij ZWILLING J.A. HENCKELS. Want de oppervlakken van de messen van ZWILLING J.A. HENCKELS worden met grote zorgvuldigheid "vervolmaakt", d.w.z. volledig bewerkt. Naadloze overgangen voorkomen het opeenhopen van kiemen en bacteriën en bieden tegelijkertijd een betere grip.

V-EDGE-SNIJVLAK

Met de V-edge zet ZWILLING de standaard voor koksmessen. De stabiele snijkant bereikt met zijn op 30° geoptimaliseerde hoek (15° aan elke kant) snijresultaten voor de hoogste eisen. De scherpe hoek zorgt voor een nog hogere beginscherpte en nog meer voldoening bij het snijden. Dankzij de V-edge glijdt het mes moeiteloos door het voedsel.

RAZOR EDGE STAAT VOOR DE POLIJSTAFWERKING VAN DE ZWILLING J.A. HENCKELS SANTOKUMESSEN.

RAZOR EDGE staat voor een extra brede, gepolijste rand van het ZWILLING santokumes. De gepolijste snijkant (Wate) gaat dankzij de verminderde wrijving makkelijker door het te snijden product. Door het polijsten wordt de Wate zeer zorgvuldig ontbraamd. Bovendien wordt door een scherpere hoek van de snijkant een hogere beginscherpte bereikt. Zo is een fijne, precieze snede bij minimale inspanning gewaarborgd en blijft de structuur van het te snijden product gehandhaafd. Messen met RAZOR EDGE hebben een hoek van de snijkant van ca. 19 graden.

LA FINITION — NOUS VOUS OFFRONS DES SURFACES SANS INTERSTICE.

Un couteau de qualité se reconnaît au traitement des surfaces, particulièrement entre la poignée et la mitre. De petits joints ou bavures peuvent rendre le couteau inconfortable à utiliser et antihygiénique. Pas avec ZWILLING J.A. HENCKELS. La surface des couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS a été soigneusement polie. Les joints sans interstice empêchent les bactéries et les germes de s'incruster tout en offrant une manipulation sans danger.

BORD EN V

Avec le modèle V-Edge, ZWILLING fixe de nouvelles normes pour les couteaux de chef. Sa lame robuste et son angle optimal d'environ 30° (15° par côté) répondent aux plus hautes exigences de découpe. Son angle aigu garantit une première coupe nette, ce qui assure un travail des plus agréables. Grâce à son bord en V, ce couteau entaille sans effort la nourriture.

RAZOR EDGE — FAIT ALLUSION AU FINI POLI DU COUTEAU SANTOKU DE ZWILLING J.A. HENCKELS.

RAZOR EDGE désigne le fini poli extra large des couteaux Santoku ZWILLING. L'émouture polie réduit les frottements et facilite la découpe du produit. Le polissage offre un résultat d'ébavurage optimal. Par ailleurs, le tranchant initial de la lame est amélioré par un angle plus fin de l'émouture. La coupe est alors plus fine, plus précise et nécessite un effort moindre, ce qui permet de conserver l'aliment intact. L'angle de l'émouture des couteaux dotés de la technologie RAZOR EDGE est d'environ 19°.



ZWILLING
J.A.HENCKELS



Opstuiken
Refoulement



Smeden (krop)
Forgeage (mitre)

ZWILLING J.A. HENCKELS MESSEN. INNOVATIE IN PERFECTIE

LES COUTEAUX ZWILLING J.A. HENCKELS. L'INNOVATION DANS LA PERFECTION

AFGERONDE RUGGEN

Bij alle ZWILLING J.A. HENCKELS messen is de rug van het mes afgerond. Zo bestaat er géén verwondingsgevaar door scherpe kanten. Voor professionele koks wordt het hakken met een hand over het mes zo aangenaam mogelijk gemaakt.

GEBOGEN SNIJVLAKKEN

De gebogen snijvlakken van de koksmessen van ZWILLING J.A. HENCKELS maken het mes ideaal voor een vloeiende hakbeweging. Zo kan men gemakkelijk bijvoorbeeld kruiden klein snijden.

UITGESPROKEN KARTELS

Dit kenmerkt alle ZWILLING gekartelde messen (broodmessen en universele messen). De karteldalen zijn bijzonder uitgehold en vormen met de kartelspitsen een sterker contrast. Zo ontstaan de hoge beginscherpte en de langdurige scherpte van het lemmet.

FAUX TRANCHANT ÉBAVURÉ

Tous les couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS ont leur faux tranchant adouci (ébavuré). Il n'y a donc aucun risque de se blesser en raison d'une arête vive. Pour débiter les aliments en utilisant pour ce faire la technique de découpe transversale, les cuisiniers apprécieront leur très bonne ergonomie.

PROFIL INCURVE DE L'ÉMOUTURE

Le profil incurvé de l'émouture des couteaux de cuisine ZWILLING J.A. HENCKELS est idéal pour débiter les aliments rapidement avec la technique de découpe transversale. C'est ainsi que les herbes sont hachées finement en un tour de main.

DENTURE AGRESSIVE

Cette caractéristique est spécifique des couteaux à dents ZWILLING (couteau à pain et couteau universel). Les échancrures sont particulièrement profondes et les pointes se caractérisent par une robustesse accrue. C'est pourquoi le tranchant initial et la longévité des lames sont aussi exceptionnels.



ZWILLING
J.A.HENCKELS



**Afbramen,
afbraamrooster**
Ébavurage,
grille à ébavurer



**Afbramen,
onbewerkt mes**
Ébavurage,
flan du couteau



**Harden (FRIODUR),
slijpen, afwerken**
Durcissement
(FRIODUR),
meulage, ébavurage

ZWILLING J.A. HENCKELS MESSEN. INNOVATIE IN PERFECTIE

LES COUTEAUX ZWILLING J.A. HENCKELS. L'INNOVATION DANS LA PERFECTION

KROP

De krop is de metalen overgang van het heft naar het lemmet. De metalen overgang is niet alleen gevormd met het doel om handen te beschermen maar tevens om voor een uitstekende gewichtsverdeling te zorgen.

MITRE

La garde constitue la partie intermédiaire entre le manche et la lame. Son dessin permet de protéger la main, mais elle n'assure pas seulement la sécurité, elle participe aussi à la répartition harmonieuse des masses.



Krop Mitre	Standaardkrop Mitre standard	Pure Touch Krop Mitre Pure Touch	Pro Touch Krop Mitre Pro Touch
Herkomst Origine	Westerse traditie Tradition occidentale	Ontwikkeld door ZWILLING Conception ZWILLING	Ontwikkeld door ZWILLING Conception ZWILLING
Vingerbescherming Protection des doigts	★★★	★★★	★★☆
Juiste balans Répartition des masses	★★★	★★★	★★★
Comfort Confort	★★☆	★★☆	★★★
Ondersteuning van de snijtechnieken Aide aux techniques de coupe	★★☆	★★☆	★★★
Westerse haktechniek Hachage occidental	★★★	★★★	★★★
Aziatische snijtechniek Technique de coupe asiatique	★☆☆	★★★	★★★
Controle Contrôle	★★☆	★★☆	★★★
Snijden met hele lemmet Couper avec toute la lame	★★☆	★★★	★★★
Scherpte van hele lemmet Aiguiser toute la lame	★★☆	★★★	★★★



ZWILLING
J.A.HENCKELS

HARDHEID VAN HET LEMMET

De hardheid van het lemmet is maatgevend en bepalend voor de beginscherpte en de snijprestatie van een mes. De hardheid van messen wordt gemeten in Rockwell. Hoe hoger de Rockwellwaarde, hoe scherper het mes is. Messen van ZWILLING J.A. HENCKELS zijn gemaakt van staal met een speciale formule waardoor een hardheid van 56-58 Rockwell (HRC) wordt bereikt. TWIN 1731 messen hebben een hardheid van ongeveer 60 HRC.

HOOGSTE KWALITEIT

Goede messen betalen zichzelf terug. Met het juiste onderhoud zullen de kwaliteitsmessen van ZWILLING J.A. HENCKELS u jarenlang plezier bieden en zal uw passie voor culinaire uitdagingen steeds weer opnieuw worden geprikkeld.

LA DURETÉ DE LA LAME

La dureté de la lame est un élément décisif pour l'aiguisage initial et la longévité du fil. Cette dureté est mesurée en Rockwell. Plus le degré Rockwell est élevé plus le couteau est aiguisé. Les couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS sont faits à partir d'un acier de formule spéciale qui permet une dureté de 56-58. Les couteaux TWIN 1731 se situent à peu près à 60 HRC.

LA MEILLEURE QUALITÉ

Les bons couteaux sont un investissement à long terme. En prenant soin de vos couteaux vous apprécierez la qualité ZWILLING J.A. HENCKELS pour de nombreuses années et la joie de cuisiner qu'ils déclenchent encore et toujours.



De laatste slijping -
het voltooide mes.

Dernière phase-le
couteau terminé.

*Het mes in zijn
zuiverste vorm.*

*Le couteau à
l'état pur.*



Twin 1731



ZWILLING
J.A.HENCKELS

HARMONIE IN TRADITIE EN INNOVATIE

Het oude vertrouwde met innovatie koppelen, vorm en functie op één lijn brengen, exclusieve materialen en de modernste technologie combineren: dat is het idee achter TWIN 1731.

De internationaal bekende Milanese architect en ontwerper Matteo Thun heeft voor ZWILLING een serie visionaire messen ontworpen. De unieke symbiose van schoonheid en functionaliteit maakt van het snijden een emotionele belevenis.

UNE HARMONIE ENTRE TRADITION ET INNOVATION

Une technologie qui a fait ses preuves associée à l'innovation, une forme et une fonction qui ne font qu'un et des matériaux exclusifs couplés à la technologie la plus moderne : voici l'idée qui se cache derrière TWIN 1731. L'architecte et designer milanais de renommée internationale, Matteo Thun, a dessiné une série de couteaux visionnaires, spécialement pour ZWILLING. La symbiose parfaite entre beauté et fonctionnalité transforme la découpe en une expérience émotionnelle.



Design: *Matteo Thun*

Twin 1731



PRECISIE

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

PRÉCISION

Les couteaux SIGMAFORGE, forgés avec précision en une seule pièce pour une géométrie impeccable. L'ustensile indispensable de base pour un tranchant parfait et une coupe optimale.

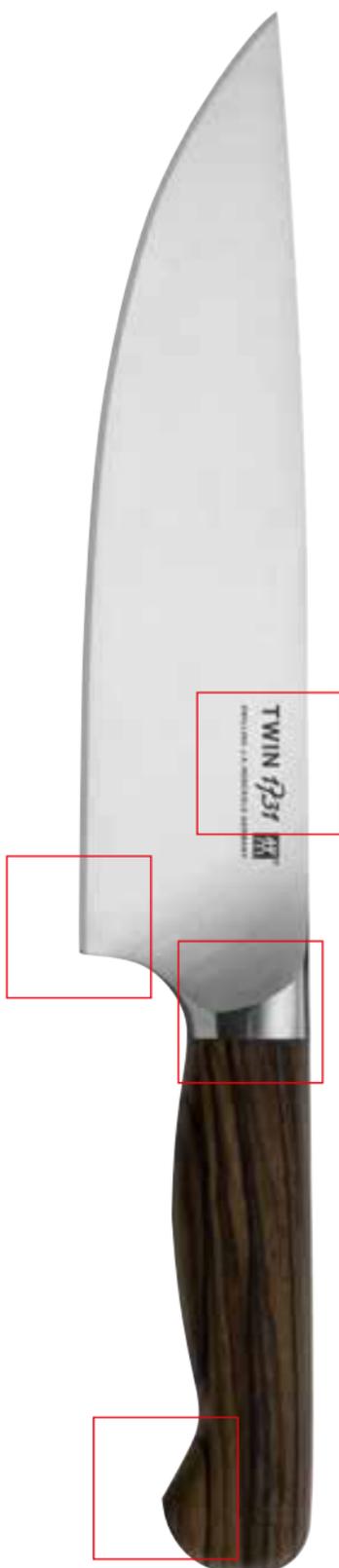


FUNCTIONALITEIT

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

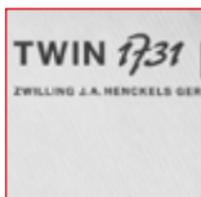
FONCTION

Le tranchant allonge permet une coupe sur toute la longueur de la lame et combine les traditions de coupe japonaise et européenne.





ZWILLING
J.A.HENCKELS



KWALITEIT

Exclusief hoogwaardig staal Cronidur 30 voor langdurige scherpte, corrosiebestendigheid en duurzaamheid van het lemmet. Messen met het kenmerk FRIODUR worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. Zij zijn buitengewoon scherp, corrosiebestendig en flexibel.

QUALITÉ

Acier Cronidur 30 haute performance exclusif pour un tranchant longue durée, anticorrosion et une lame stable. Les couteaux de marque FRIODUR ont été durcis à froid pour une meilleure qualité. Leur coupe est exceptionnelle et ils sont particulièrement résistants à la corrosion et souples.



DUURZAAMHEID

Het individuele karakter van het mes wordt afgerond door de greep van onbehandeld, geolied ebbenhout. Hoogwaardige gravure met logo van ZWILLING J.A. HENCKELS.

POINT FORT

Le manche en ébène huilé non traité complémente agréablement le caractère particulier de ce couteau. Logo ZWILLING J.A. HENCKELS gravé, grande qualité.



GEBRUIK

De taps toelopende lemmetgeometrie zorgt voor optimale stabiliteit en een lichte snede, de gebogen bolstervorm voor een veilige en precieze hantering.

MANIEMENT

Le tranchant de la lame offre une stabilité optimale et permet une coupe aisée. La forme incurvée de la mitre apporte un maniement de précision en toute sécurité.

*De consequente designoplossing
voor de hoogste eisen.*

*Un modèle parfaitement
adapté aux plus hautes
exigences.*





ONDERSCHIEDEND: HORIZONTALE ANGEL

TWIN Cuisine is de unieke synthese van een modern mes met kunststofheft en een traditioneel doorlopende angel. De innovatieve designoplossing voldoet aan de hoogste eisen wat betreft comfort en snij eigenschappen.

UNE DIFFÉRENCE PRIMÉE : LA SOIE HORIZONTALE

Le TWIN Cuisine est la parfaite synthèse entre un couteau moderne équipé d'un manche synthétique et un couteau pleine soie traditionnel. Cette solution innovante répond aux exigences les plus élevées en matière de confort et de précision de la coupe.



TWIN® Cuisine



| KWALITEIT

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.

| QUALITÉ

La formule spéciale de l'acier de ZWILLING J.A. HENCKELS convainc par son équilibre chrome-carbone optimal – le secret de tout acier particulièrement de grande qualité. Les couteaux de marque FRIODUR ont été durcis à froid pour une meilleure qualité. Leur coupe est exceptionnelle et ils sont particulièrement résistants à la corrosion et souples.





ZWILLING
J.A.HENCKELS



PRECISIE

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

PRÉCISION

Les couteaux SIGMAFORGE, forgés avec précision en une seule pièce pour une géométrie impeccable. L'ustensile indispensable de base pour un tranchant parfait et une coupe optimale.



FUNCTIONALITEIT

De krop zorgt voor de juiste balans. Bovendien werkt hij als vingerbescherming en voorkomt dat u van de greep naar het lemmet afglijdt.

FONCTION

La mitre permet un équilibre parfait. Elle protège également les doigts et les empêche de glisser sur la lame.



GEBRUIK

Het gebruik wordt vergemakkelijkt door de overgang van krop naar heft zonder storende randen.

MANIEMENT

La transition harmonieuse entre la mitre et le manche facilite le maniement.



DUURZAAMHEID

Uitstekende greep-technologie met dwarse nerf zonder klinknagels.

POINT FORT

Une prise en main exceptionnelle grâce à une lame d'une seule pièce de la pointe jusqu'au bout du manche, sans aucun clou.



*Evolutie van
een klassieker.*

*Evolution d'un
classique.*

PERFECTE VORM

Wie waarde hecht aan „Made in Germany“ van hoge kwaliteit maakt met de ZWILLING PRO serie de juiste keuze. Zowel voor de professionele chef als voor de hobbykok biedt ZWILLING PRO de perfecte harmonie tussen innovatieve technologie, traditionele optiek en absolute precisie. Van het officemes tot het santokumes, de serie biedt voor elke snijtaak het juiste mes. Ervaar een messenserie die aan alle eisen van de moderne keuken kan voldoen: van uitstekende kwaliteit en met de perfecte vorm.

LA LIGNE PARFAITE

Lorsqu'on attache de l'importance à la haute qualité "Made in Germany", la série ZWILLING PRO s'avère comme étant le meilleur choix. Que l'on soit cuisinier professionnel ou amateur, les couteaux ZWILLING PRO sont le résultat d'une parfaite symbiose entre une technologie innovante, un design traditionnel et une haute précision. Du couteau d'office au santoku, la série offre tout ce dont vous avez besoin pour chaque type de découpe. Découvrez une série de couteaux prête à répondre à tout ce que l'on peut attendre d'un couteau de cuisine moderne : grande qualité et ligne parfaite.



ZWILLING® Pro



| KWALITEIT

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.

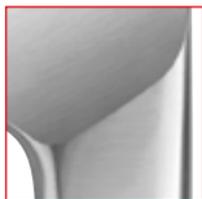
| QUALITÉ

La formule spéciale de l'acier de ZWILLING J.A. HENCKELS convainc par son équilibre chrome-carbone optimal – le secret de tout acier particulièrement de grande qualité. Les couteaux de marque FRIODUR ont été durcis à froid pour une meilleure qualité. Leur coupe est exceptionnelle et ils sont particulièrement résistants à la corrosion et souples.





ZWILLING
J.A.HENCKELS



PRECISIE

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

PRÉCISION

Les couteaux SIGMAFORGE, forgés avec précision en une seule pièce pour une géométrie impeccable. L'ustensile indispensable de base pour un tranchant parfait et une coupe optimale.



FUNCTIONALITEIT

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

FONCTION

Le tranchant allongé permet une coupe sur toute la longueur de la lame et combine les traditions de coupe japonaise et européenne.



GEBRUIK

De taps toelopende lemmetgeometrie zorgt voor optimale stabiliteit en een lichte snede, de gebogen bolstervorm voor een veilige en precieze hantering.

MANIEMENT

Le tranchant de la lame offre une stabilité optimale et permet une coupe aisée. La forme incurvée de la mitre apporte un maniement de précision en toute sécurité.



DUURZAAMHEID

De klassieker voor de professionele keuken. Het design met 3 klinknagels met doorlopende angel bezit een indrukwekkende optimale balans.

POINT FORT

Un grand classique de la cuisine professionnelle. Ce modèle pleine soie à 3 rivets convainc par son équilibre optimal.



*Een klassieker voor de
professionele keuken.*

*Un classique pour la
cuisine professionnelle.*

PROFESSIONAL "S"



ZWILLING
J.A.HENCKELS

TRADITIONEEL EN KLASSIEK

Professionele koks over de hele wereld vertrouwen op de kwaliteit en de traditie van deze messenserie met klinknagels. Staal aan één stuk en een naadloze afwerking zorgen voor een optimale balans en een veilige hantering.

TRADITIONNEL ET CLASSIQUE

Les chefs professionnels du monde entier font confiance à la qualité et à la tradition de cette série de couteaux rivetés. Son acier pris dans la masse et sa fabrication homogène leur assurent un équilibre optimal et une manipulation en toute sécurité.



PROFESSIONAL "S"



| KWALITEIT

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.

| QUALITÉ

La formule spéciale de l'acier de ZWILLING J.A. HENCKELS convainc par son équilibre chrome-carbone optimal – le secret de tout acier particulièrement de grande qualité. Les couteaux de marque FRIODUR ont été durcis à froid pour une meilleure qualité. Leur coupe est exceptionnelle et ils sont particulièrement résistants à la corrosion et souples.





ZWILLING
J.A.HENCKELS

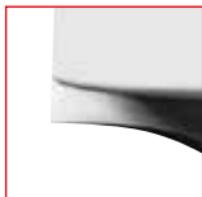


PRECISIE

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

PRÉCISION

Les couteaux SIGMAFORGE, forgés avec précision en une seule pièce pour une géométrie impeccable. L'ustensile indispensable de base pour un tranchant parfait et une coupe optimale.



FUNCTIONALITEIT

De krop zorgt voor de juiste balans. Bovendien werkt hij als vingerbescherming en voorkomt dat u van de greep naar het lemmet afglijdt.

FONCTION

La mitre permet un équilibre parfait. Elle protège également les doigts et les empêche de glisser sur la lame.



GEBRUIK

Het gebruik wordt vergemakkelijkt door de overgang van krop naar heft zonder storende randen.

MANIEMENT

La transition harmonieuse entre la mitre et le manche facilite le maniement.



DUURZAAMHEID

De klassieker voor de professionele keuken. Het design met 3 klinknagels met doorlopende angel bezit een indrukwekkende optimale balans

POINT FORT

Un grand classique de la cuisine professionnelle. Ce modèle pleine soie à 3 rivets convainc par son équilibre optimal.



*Een klassieker slaat
nieuwe wegen in.*

Mon couteau, tout simplement.



DE SUPERIEURE PRESTATIES VAN ZWILLING PURE

Het design is puristisch en bezit een tijdloos mooie belijning. Esthetiek zonder compromissen, met een belastbaarheid van topniveau. Een mes, dat vanaf het allereerste ogenblik waardevol en onvervangbaar blijkt te zijn. Met een onverwoestbaar robuust karakter en technische perfectie.

LE POUVOIR SUPÉRIEUR DE ZWILLING PURE

Le design est pur sous une ligne élégante et intemporelle. Une esthétique sans compromis un cran au-dessus en termes de résilience. Un couteau apprécié et irremplaçable dès le premier instant. D'une robustesse durable et d'une perfection technique.



ZWILLING® Pure

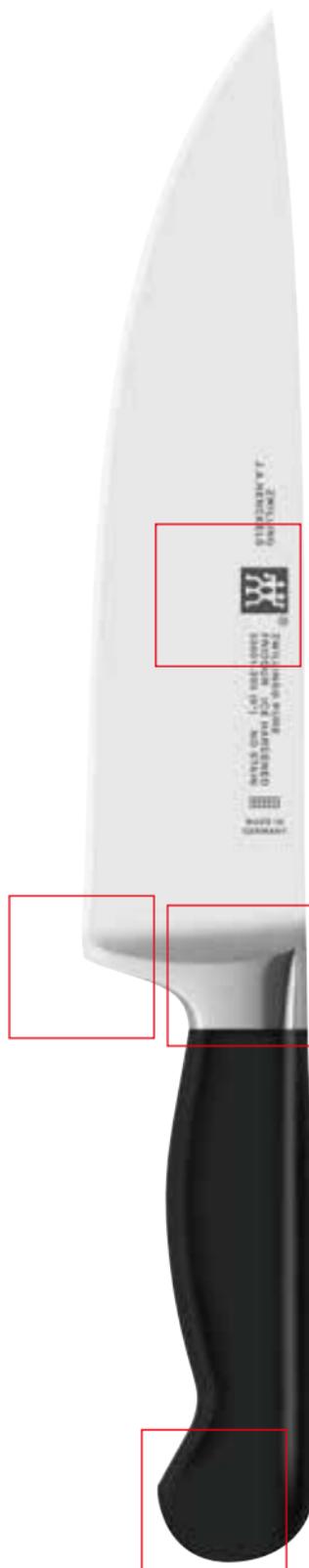


| KWALITEIT

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.

| QUALITÉ

La formule spéciale de l'acier de ZWILLING J.A. HENCKELS convainc par son équilibre chrome-carbone optimal – le secret de tout acier particulièrement de grande qualité. Les couteaux de marque FRIODUR ont été durcis à froid pour une meilleure qualité. Leur coupe est exceptionnelle et ils sont particulièrement résistants à la corrosion et souples.





ZWILLING
J.A.HENCKELS



PRECISIE

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

PRÉCISION

Les couteaux SIGMAFORGE, forgés avec précision en une seule pièce pour une géométrie impeccable. L'ustensile indispensable de base pour un tranchant parfait et une coupe optimale.



FUNCTIONALITEIT

De krop zorgt voor de juiste balans. Bovendien werkt hij als vingerbescherming en voorkomt dat u van de greep naar het lemmet afglijdt.

FONCTION

La mitre permet un équilibre parfait. Elle protège également les doigts et les empêche de glisser sur la lame.



GEBRUIK

Het gebruik wordt vergemakkelijkt door de overgang van krop naar heft zonder storende randen.

MANIEMENT

La transition harmonieuse entre la mitre et le manche facilite le maniement.



DUURZAAMHEID

Een mes, dat de zintuigen prikkelt en een even dynamische als nauwkeurige snijvaring creëert. ZWILLING Pure: de nieuwe instapklasse in de wereld van de gesmede messen van ZWILLING J.A. HENCKELS.

POINT FORT

Un couteau qui fait appel à tous les sens et offre une dynamique et une coupe précise. ZWILLING Pure : la nouvelle gamme d'entrée dans le monde des couteaux forgés par ZWILLING J.A. HENCKELS.



*Functionele
precisie die
men graag
gebruikt.*

*Une précision fonctionnelle
appréciée de tous*

VEILIGHEID IN BEPROEFDE VORM

40 jaar geleden revolutioneerde ZWILLING J.A. HENCKELS met het naadloze handvat van kunststof de standaard voor hoogwaardige koksmessen. Het klassieke meesterstuk biedt veiligheid, ergonomie en comfort en is tot op de dag van vandaag wereldwijd de meest verkochte messenserie van ZWILLING J.A. HENCKELS.

LA SÉCURITÉ D'UN MODÈLE QUI A FAIT SES PREUVES

Il y a 40 ans, ZWILLING J.A. HENCKELS révolutionna les normes des couteaux de qualité optimale avec ces manches synthétiques homogènes. Ce chef d'oeuvre classique en matière de sécurité, d'ergonomie et de confort est jusqu'à aujourd'hui la série de couteaux la plus vendue de ZWILLING J.A. HENCKELS.



★★★★ **FOUR STAR®**

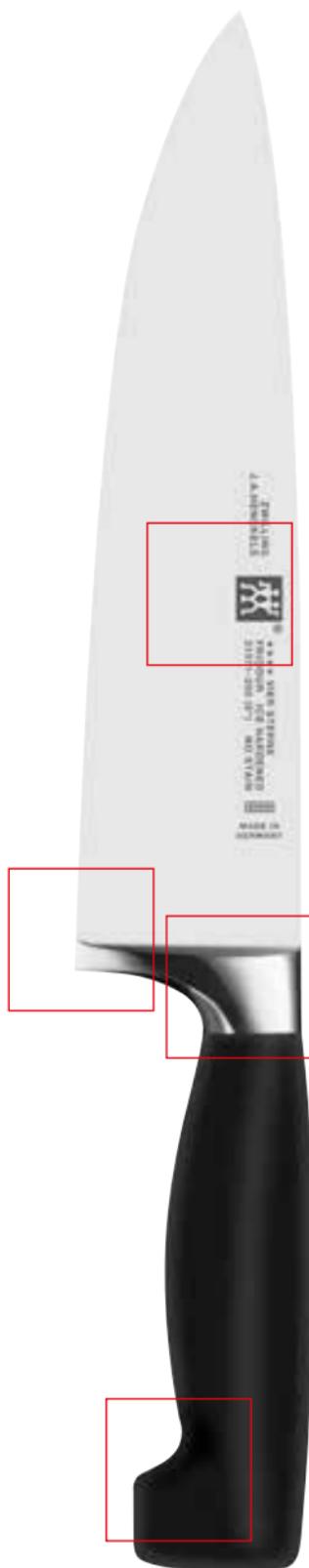


| KWALITEIT

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.

| QUALITÉ

La formule spéciale de l'acier de ZWILLING J.A. HENCKELS convainc par son équilibre chrome-carbone optimal – le secret de tout acier particulièrement de grande qualité. Les couteaux de marque FRIODUR ont été durcis à froid pour une meilleure qualité. Leur coupe est exceptionnelle et ils sont particulièrement résistants à la corrosion et souples.





ZWILLING
J.A.HENCKELS



PRECISIE

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

PRÉCISION

Les couteaux SIGMAFORGE, forgés avec précision en une seule pièce pour une géométrie impeccable. L'ustensile indispensable de base pour un tranchant parfait et une coupe optimale.



FUNCTIONALITEIT

De krop zorgt voor de juiste balans. Bovendien werkt hij als vingerbescherming en voorkomt dat u van de greep naar het lemmet afglijdt.

FONCTION

La mitre permet un équilibre parfait. Elle protège également les doigts et les empêche de glisser sur la lame.



GEBRUIK

Het gebruik wordt vergemakkelijkt door de overgang van krop naar heft zonder storende randen.

MANIEMENT

La transition harmonieuse entre la mitre et le manche facilite le maniement.



DUURZAAMHEID

Dit klassieke meesterstuk met zijn combinatie van veiligheid, ergonomie en comfort is tot nu toe wereldwijd de meest verkochte messenserie van ZWILLING J.A. HENCKELS.

POINT FORT

La série bestseller mondiale de ZWILLING J.A. HENCKELS constitue un Chef d'œuvre classique en matière de sécurité, d'ergonomie et de confort.

*Het combineren van de beste
eigenschappen, een ware kunst!*



L'alliance des meilleurs atouts !



HET BEWIJS VAN DEUTSCHE GRÜNDLICHKEIT

Een scherp geslepen lemmet is niet de enige vereiste voor een goed keukenmes. Een solide greep die een betrouwbaar houvast biedt en een goed evenwicht van het mes zijn zeker zo belangrijk. Een mes mag er bovendien ook mooi uitzien.

ZWILLING Gourmet heeft al deze kwaliteiten mee: het lemmet van roestvrij staal en de kunststof greep gaan perfect samen. Het laser geëtste logo van ZWILLING op de rivet in het midden garandeert subliem vakmanschap.

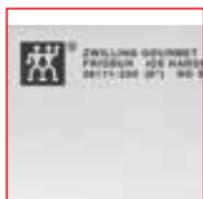
UN PARFAIT EXEMPLE DU TRAVAIL ALLEMAND DE HAUTE QUALITÉ

Une lame bien aiguisée n'est pas le seul élément important de bons couteaux de cuisine. Un manche solide qui assure une bonne prise en main, ainsi qu'un bon équilibre du couteau sont tout aussi essentiels. La solidité et l'esthétique sont également des critères à prendre en compte.

La série de couteaux ZWILLING Gourmet répond à toutes ces exigences : la lame en acier de haute qualité et le manche en matière plastique se marient parfaitement. Par ailleurs, le logo ZWILLING gravé au laser sur le rivet du milieu garantit la meilleure qualité de fabrication.



ZWILLING® Gourmet



KWALITEIT

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.

QUALITÉ

La formule spéciale de l'acier de ZWILLING J.A. HENCKELS convainc par son équilibre chrome-carbone optimal – le secret de tout acier particulièrement de grande qualité. Les couteaux de marque FRIODUR ont été durcis à froid pour une meilleure qualité. Leur coupe est exceptionnelle et ils sont particulièrement résistants à la corrosion et souples.





ZWILLING
J.A.HENCKELS



FUNCTIONALITEIT

Dankzij hun lage gewicht zijn gestanste messen comfortabel in het gebruik.

FONCTION

Grâce à leur poids léger, ces couteaux estampés sont confortables à manier.



ACCENT

Traditioneel drie-klinknagel-design met laser geëtst logo.

POINT FORT

Design traditionnel à 3 rivets avec logo ZWILLING intégré dans le rivet central.



*Vanaf het
begin het juiste
mes.*

Le bon couteau dès le début.



GOED GESNEDEN

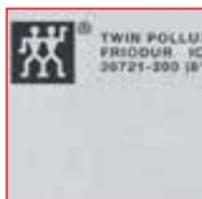
Het juiste gereedschap voor veeleisende beginners: goed in vorm met een scherpe snede. Deze moderne interpretatie van een klassiek ontwerp met drie klinknagels is een sieraad voor elke keuken.

UNE BELLE FORME

Le choix parfait pour les débutants exigeants : un couteau à la forme généreuse et à la lame tranchante. Cette interprétation moderne d'un modèle à trois rivets classique est un réconfort dans chaque cuisine.



TWIN® Pollux



| KWALITEIT

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.

| QUALITÉ

La formule spéciale de l'acier de ZWILLING J.A. HENCKELS convainc par son équilibre chrome-carbone optimal – le secret de tout acier particulièrement de grande qualité. Les couteaux de marque FRIODUR ont été durcis à froid pour une meilleure qualité. Leur coupe est exceptionnelle et ils sont particulièrement résistants à la corrosion et souples.





ZWILLING
J.A.HENCKELS



FUNCTIONALITEIT

Dankzij hun lage gewicht zijn gestanste messen comfortabel in het gebruik.

FONCTION

Grâce à leur poids léger, ces couteaux estampés sont confortables à manier.



DUURZAAMHEID

De messenserie voor veeleisende, beginnende koks. Met een scherp lemme en een greep met klinknagels en ingelegd logo ZWILLING J.A. HENCKELS.

POINT FORT

La série de couteaux idéale pour tout débutant exigeant. Manche riveté, lame tranchante et forme convaincante. Avec logo ZWILLING J.A. HENCKELS estampé.



*Veelzijdig en praktisch:
voor snijwerk en bereidingen.*

*Polyvalent et pratique, aussi bien
pour découper que préparer*

HUISHOUDMESSEN

COUTEAUX DE CUISINE



ZWILLING
J.A.HENCKELS

VOOR IEDERE TAAK UITGERUST

Het fruit schillen, de groenten klein maken, het brood snijden of het vlees fileren: in de keuken gebruikt u voor tal van zaken een mes. Goed wanneer u ook altijd het juiste mes ter hand neemt. Met de praktische huishoudmessen van ZWILLING gaat het er in de keuken een stuk gemakkelijker aan toe.

UNE AIDE UTILE DANS TOUTES LES SITUATIONS

En cuisine, ce ne sont pas les occasions qui manquent de couper, découper ou éplucher et pour chaque tâche, il existe un couteau qui simplifie l'exercice. Les couteaux ménagers très pratiques de ZWILLING sont des éléments indispensables de toutes les cuisines. De l'éplucheur au hachoir, en passant par le couteau d'office, le couteau à garnir, le couteau à viande, le couteau à légumes et le couteau à pain, ZWILLING propose tous les couteaux du quotidien.



Steakmessenset

Jeu de couteaux à steak

Design: *Maatho Fluur*



6-delige set
Set de 6 pièces
39029-001

TWIN® Grip



Schilmes
Éplucheur
38720-060



Groentemes
Couteau à légumes
38720-080



Schil- en gaarneemes
Couteau à larder et garnir
38720-090



Schil- en gaarneemes
Couteau à larder et garnir
38720-100



Universeel mes
Couteau universel
38725-120



Broodjesmes
Couteau à tartiner
38726-110



Schilmes
Éplucheur
38600-050



Groentemes
Couteau à légumes
38601-070



Schil- en gaarneemes
Couteau à larder et garnir
38601-090



Paletmes
Spatule
120 mm 34923-120
210 mm 34923-210



Knikspatel
Palette coudée
260 mm 34923-260

GROENTEMESSEN COUTEAUX À LÉGUMES



Schilmes
Éplucheur
38040-050



Groentemes
Couteau à légumes
38041-070



Groentemes (2 mesjes / hout, bruin)
Éplucheur (2 tranchants / bois, marron)
38014-000



Groentemes (kunststof, zwart)
Éplucheur (synthétique, noir)
38185-060

PRODUCTOVERZICHT

LES PRODUITS

Artikel Article		Afm.
Schilmes - Eplucheur		60 mm
		70 mm
Schil- en garneermes - Couteau à larder et garnir		80 mm
		100 mm
		130 mm
Groentemes - Couteau à légumes		70 mm
		80 mm
Groentemes - Couteau à légumes		70 mm
Universeel mes - Couteau universel		130 mm
Vleesmes - Couteau à trancher		160 mm
		200 mm
Hammes - Couteau à trancher		260 mm
Hammes met kuiltjes - Couteau à trancher, avec alvéoles		260 mm
Zalmmes - Couteau à saumon		310 mm
Koksmes, breed lemmet - Couteau de chef, lame large		160 mm



ZWILLING
J.A.HENCKELS

TWIN® 1731	TWIN® Cuisine	ZWILLING® Pro	PROFESSIONAL "S"	ZWILLING® Pure	★★★★ FOUR STAR®	ZWILLING® Gourmet	TWIN® Pollux
		38400-051	31020-051		31070-051	36110-061	30720-061
31860-101	30340-101	38400-081 38400-101 38420-131	31020-081 31020-101 31020-131	33600-081 33600-101	31070-081 31070-101	36110-101	30720-101
	30340-091	38400-091	31020-091		31070-091	36110-071	30720-081
			31020-061		31070-061		
	30340-131	38400-131	31025-131	33600-131	31070-131	36110-131	30720-131
31860-201	30340-161 30340-201	38400-161 38400-201	31020-161 31020-201	33600-161 33600-201	31070-161 31070-201	36110-161	30720-161 30720-201
		38400-261	31020-261				
					31081-261		
			31122-311		31082-311		
		38405-161					

PRODUCTOVERZICHT

LES PRODUITS

Artikel Article		Afm.
Compact koksmes – Couteau de chef compact		130 mm 140 mm
Koksmes - Couteau de chef		160 mm 180 mm 200 mm 230 mm 260 mm
Broodmes - Couteau à pain		200 mm 260 mm
Steakmes - Couteau à steak		120 mm
Uitbeenmes - Couteau à désosser		140 mm
Fileermes - Couteau à filet		180 mm
Vleesvork - Fourchette à découper		180 mm
Santoku-mes - Couteau Santoku		140 mm 160 mm 180 mm
Santoku-mes met kuiltjes Couteau Santoku avec alvéoles		140 mm 180 mm
Rocking Santoku-mes met kuiltjes Couteau Santoku avec alvéoles		180 mm
Hakmes - Couperet		150 mm
Chinees koksmes - Couperet chinois		180 mm



ZWILLING
J.A.HENCKELS

TWIN® 1731	TWIN® Cuisine	ZWILLING® Pro	PROFESSIONAL "S"	ZWILLING® Pure	★★★★ FOUR STAR®	ZWILLING® Gourmet	TWIN® Pollux
		38400-141			31071-141		30725-131
31861-201	30341-201	38401-201 38401-231 38401-261	31021-161 31021-201 31021-231 31021-261	33601-161 33601-201	31071-161 31071-181 31071-201 31071-231 31071-261	36111-201	30721-201
31866-201	30346-201	38406-201 38406-261	31026-201	33606-201	31076-201	36116-201	30726-201
		38409-121	31028-121	33609-121	31090-121	36119-121	
	30344-141	38404-141	31024-141	33604-141	31086-141		30744-141
	30343-181	38403-181	31030-181	33603-181	31073-181		30723-181
		38402-181	31023-181		31072-181		
31867-181			31117-181		31118-161 31118-181	36117-181	30748-181
	30348-181	38408-141 38408-181		33608-141 33608-181			
		38418-181					
					31095-151	36115-151	30795-150
		38419-181				36112-181	30795-180



DE MESSEN VAN ZWILLING EN HUN TOEPASSING



ZWILLING
J.A.HENCKELS

TOUS LES COUTEAUX ZWILLING ET LEUR UTILISATION

Voor elk type voedsel is er wel een ander mes. De messen onderscheiden zich in een oogopslag in grootte, de vorm van het lemmet en de snijkant (Wate). Deze details bepalen welk mes voor welk doel het beste geschikt is. Want alleen met het juiste mes kunnen optimale resultaten worden behaald. Op de volgende pagina's beschrijven we de verschillende soorten messen met hun belangrijkste functies en voordelen voor de gebruiker.

Il existe un couteau pour chaque usage. Les couteaux se différencient par leur taille et la forme ainsi que le tranchant de leur lame (émouture). Ces caractéristiques déterminent quel couteau est le plus adapté à quelle utilisation. En effet, vous obtiendrez un résultat optimal seulement en utilisant le bon couteau. Au fil des pages suivantes, nous décrivons les différents types de couteau, leur usage principal, ainsi que leurs avantages pour l'utilisateur.

DE MESSEN VAN ZWILLING EN HUN TOEPASSING

TOUS LES COUTEAUX ZWILLING ET LEUR UTILISATION

SCHILMES ÉPLUCHEUR

Het gekromde lemmet is aan de te snijden producten aangepast. Daardoor is het mogelijk om groenten en fruit probleemloos te schillen en te snijden.



La lame doucement courbée convient à la forme des fruits et des légumes et permet sans effort de peler et couper.

GROENTEMES COUTEAU À LÉGUMES

Het rechte snijvlak maakt van groentemessen het optimale gereedschap voor het schoonmaken en snijden van groenten en fruit.



La lame droite du couteau à légumes se prête parfaitement au nettoyage et à la découpe des fruits et des légumes.

SCHIL- EN GARNEERMES COUTEAU À LARDER ET GARNIR

Het middelgrote schil- en garneermes is een veelzijdig gereedschap. Het is geschikt voor alle snij- en schilwerkzaamheden, evenals voor het bereiden van koude schotels.



La pointe centrée du couteau à garnir est un outil plein de ressources. Il est utile pour diverses tâches de coupe ou d'épluchage et pour préparer des plateaux repas.

UNIVERSEEL MES COUTEAU UNIVERSEL

Dankzij zijn kartelrand kunnen met de universele messen zowel zachte tomaten als knapperige baguettes en harde worstjes goed gesneden worden.



La lame crantée du couteau universel permet de couper facilement aussi bien des tomates bien mûres que du pain dur ou du saucisson.

STEAKMES COUTEAU À STEAK

Dankzij het licht gebogen lemmet kunt u met het steakmes gebraad of gegrild vlees zonder moeite snijden.



La lame légèrement courbée du couteau à steak permet de découper parfaitement les viandes rôties ou grillées.

COMPACT KOKSMES COUTEAU DE CHEF COMPACT

Lemmetvorm ligt tussen schil- en garneermes en vleesmes, ideaal voor allerhande snijkarweitjes.



La forme de la lame se situe entre celle du couteau à larder et garnir et celle du couteau à trancher. Idéal pour toutes les coupes.

DE MESSEN VAN ZWILLING EN HUN TOEPASSING

TOUS LES COUTEAUX ZWILLING ET LEUR UTILISATION



ZWILLING
J.A.HENCKELS

UITBEENMES COUTEAU À DÉOSSER

Met het aan de achterkant puntige mes kan perfect uitgebeend worden en kunnen zowel vet als pezen worden verwijderd.



La lame à pointe au dos permet de détacher des os et d'enlever la graisse et les tendons.

FILEERMES COUTEAU À FILET

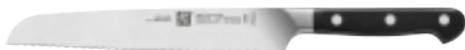
Het dunne, flexibele lemmet maakt het flinterdun fileren van vlees en vis mogelijk.



La fine lame flexible permet de découper des filets de poisson et de viande ultrafins.

BROODMES COUTEAU À PAIN

Het broodmes heeft een lang, sterk lemmet met een kartelrand, waarmee u beter grip hebt op zelfs de hardste broodkorsten.



Avec sa longue lame robuste et crantée, le couteau à pain permet de couper sans effort les croûtes les plus dures.

KOKSMES COUTEAU DE CHEF

Het koksmes is de allrounder voor iedere professionele of hobbykok. Zowel voor het in stukken verdelen van vlees en vis als voor het klein snijden van groenten en fruit en het hakken van kruiden is deze alleskunner geschikt.



Le couteau de chef est un couteau polyvalent adapté aussi bien aux cuisiniers professionnels qu'amateurs. Il permet non seulement de débiter la viande et le poisson, mais aussi de découper les fruits et les légumes ou de hacher les herbes aromatiques.

HAMMES COUTEAU À TRANCHER

Met het lange hammes kunt u moeiteloos dunne plakken van grote stukken vlees snijden, zoals gebrad en rauw vlees.



La longue lame du couteau à trancher se prête particulièrement à la découpe de tranches dans des gros morceaux de viande, tels que des rôtis, ou à la découpe de viande crue.

DE MESSEN VAN ZWILLING EN HUN TOEPASSING

TOUS LES COUTEAUX ZWILLING ET LEUR UTILISATION

SANTOKU-MES COUTEAU SANTOKU

Het santokumes is de Aziatische tegenhanger van het koksmes: uitermate geschikt voor het snijden van vlees, vis en groente. Alle santokumessen van ZWILLING hebben een extra breed gepolijste rand (RAZOR EDGE).



Le couteau Santoku est l'équivalent asiatique du couteau de chef. Il est particulièrement adapté à la découpe de la viande, du poisson et des légumes. Tous les couteaux Santoku de ZWILLING sont dotés d'un fini poli extra large (RAZOR EDGE).

HAMMES MET KUILTJES COUTEAU À TRANCHER AVEC ALVÉOLES

Met het hammes met kuiltjes kunt u heel eenvoudig superdunne plakjes van ham, zalm enz. afsnijden en taartbodems in stukken verdelen. Dankzij de kuiltjes glijdt het te snijden voedsel makkelijker van het lemmet.



Le couteau alvéolé à trancher permet de débiter simplement de fines tranches de jambon, de saumon, etc., et de couper des parts de tartes. Grâce aux alvéoles, les aliments se décollent plus facilement de la lame.

ZALMMES COUTEAU À SAUMON

Met het flexibele lemmet van het zalmmes kunt u zalm of ham in flinterdunne plakjes snijden.



La lame flexible du couteau à saumon permet de débiter de très fines tranches de saumon ou de jambon.

VLEESVORK FOURCHETTE À DÉCOUPER

De vleesvork is perfect om braadvlees en ham bij het trancheren vast te houden of een stuk vlees in de pan te draaien.



La fourchette à découper permet de maintenir les rôtis et les jambons lors de leur découpe ou de retourner des morceaux de viande pendant la cuisson.

ROCKING SANTOKU-MES MET KUILTJES COUTEAU SANTOKU AVEC ALVÉOLES

Ideaal voor zowel de westerse schommelbeweging als de Aziatische hakbeweging. De kuiltjes voorkomen dat ingrediënten aan het lemmet blijven kleven.



Convient aux techniques de coupe à balancement occidentales et aux techniques de coupe à hachage asiatiques. Les alvéoles évitent que les ingrédients s'attachent à la lame.

DE MESSEN VAN ZWILLING EN HUN TOEPASSING

TOUS LES COUTEAUX ZWILLING ET LEUR UTILISATION



ZWILLING
J.A.HENCKELS

HAKMES COUPERET

Het brede en zware lemmet van het hakmes is geschikt voor het verdelen van grote stukken vlees en voor het bereiden van spareribs.



La large et lourde lame du couperet est parfaite pour couper de grands morceaux de viande et préparer les travers de porc.

CHINEES KOKSMES COUPERET CHINOIS

Het Chinese koksmes is perfect voor het bereiden van vlees, vis en groenten op traditionele Chinese wijze. HET IS NIET GESCHIKT VOOR HET HAKKEN VAN BOTTEN.



Le couperet chinois est parfaitement adapté à la préparation des viandes, des poissons et des légumes dans le respect de la tradition chinoise. IL NE CONVIENT PAS À LA DÉCOUPE DES OS.

SPATEL SPATULE

De spatel wordt gebruikt bij het bestrijken van een taartbodem of voor het uitnemen, evenals voor het draaien van een omelet of pannenkoek in de roestvrijstalen pan.



Les spatules s'utilisent pour découper ou étaler une couverture sur les tartes ainsi que retourner des omelettes ou des crêpes dans des poêles en acier inoxydable.

KNIKSPATEL PALETTE COUDÉE

Met de praktische knikspatel wordt heffen en keren in de pan een peulenschil, maar gaat ook het gladstrijken van deeglagen en room in het bakblik in een handomdraai.



La palette coudée très pratique permet à la fois de lever et tourner simplement les aliments dans une poêle, mais aussi d'étaler les couches de pâte et de crème sur les plaques à pâtisserie.



MESSENONDERHOUD

COUTEAUX - L'ENTRETIEN



ZWILLING
J.A. HENCKELS

UW ZWILLING MES

Zowel professionals als hobbykoks over de hele wereld weten intussen de innovatieve messeries van ZWILLING te waarderen. Door de zorgvuldige keuze van materialen, de modernste productieprocessen en een zorgvuldige laatste kwaliteitscontrole maken wij messen die aan uw hoge verwachtingen van ons product voldoen. Om uw ZWILLING mes na vele jaren nog zijn scherpte en snijvaardigheid te laten bewaren, geven wij u hier enkele tips voor de verzorging en het slijpen van het mes. Let ook op de aanwijzingen voor de veilige omgang met messen en messenslijpers.

KLEINE ONDERHOUDSTIPS, GROOT EFFECT.

Met een mes van ZWILLING J.A. HENCKELS heeft u kwaliteit in huis gehaald. Als u levenslang plezier van uw ZWILLING J.A. HENCKELS messen wilt hebben, is het aan te raden de volgende onderhoudsaanwijzingen op te volgen.

VOTRE COUTEAU DE ZWILLING

Qu'ils soient amateurs ou professionnels, les cuisiniers du monde entier apprécient les gammes de couteaux innovantes de ZWILLING. Grâce à un choix méticuleux des matériaux de base, à un procédé de fabrication des plus modernes et à un contrôle de qualité approfondi, nous produisons des couteaux qui satisfont vos exigences les plus élevées. Afin que vos couteaux ZWILLING conservent leur tranchant et garantissent une coupe optimale pendant des années, nous vous donnons aujourd'hui quelques conseils d'entretien et d'affûtage. Veuillez également prendre connaissance des instructions pour une utilisation sûre des couteaux et de l'aiguiseur.

UN PEU D'ENTRETIEN, BEAUCOUP DE SATISFACTION.

Avec votre couteau ZWILLING J.A. HENCKELS, vous avez fait entrer la qualité dans votre maison. Pour profiter toute une vie de votre couteau ZWILLING J.A. HENCKELS, nous vous recommandons de respecter ces conseils d'entretien.

KLEINE ONDERHOUDSTIPS, GROOT EFFECT

UN PEU D'ENTRETIEN, BEAUCOUP DE SATISFACTION

REINIGEN

Reinig uw nieuwe messen vóór het eerste gebruik met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons of doek. Alle ZWILLING messen met kunststof handgrepen (ook met vastgenagelde helften) zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser. We raden echter aan ZWILLING messen niet in een vaatwasser te reinigen om beschadigingen te voorkomen. Reiniging met de hand is schoner en is voor hoogwaardige messen aan te raden: het beste is het mes meteen na gebruik onder lauwwarm stromend water (eventueel met een mild afwasmiddel) goed af te spoelen en daarna te drogen. Als u het mes toch liever in de vaatwasser reinigt, let u er dan beslist op dat het snijvlak van uw messen nergens tegen aan stoten. Het lemmet kan daardoor beschadigd raken. Bereid uw messen vóór de vaatwasmachinereiniging zo voor, dat er geen voedselresten op het lemmet kunnen blijven kleven. We raden u aan het energiebesparingsprogramma te gebruiken dat een reinigingstemperatuur heeft van max. 55 °C.

HOUTEN HEFT REINIGEN

Het massieve hout van de mesheften (bijv. TWIN 1731) en de bewaarsystemen zijn niet vaatwasmachinebestendig. In het bijzonder bij mesheften van hout raden we aan het hout 1 tot 2 keer per jaar met een natuurlijke olie (bijv. lijnolie) of was (bijv. bijenwas) te behandelen, zodat de bescherming vernieuwd wordt en het hout zijn zijdezachte glans behoudt.

LE NETTOYAGE

Avant la première utilisation, nettoyez votre nouveau couteau à l'eau chaude avec un produit vaisselle usuel et une éponge ou un chiffon non abrasifs. Tous les couteaux ZWILLING à manche en plastique (ou riveté) sont conçus pour passer au lave-vaisselle. Toutefois, pour mieux les conserver, nous vous recommandons de ne pas utiliser ce mode de lavage. Le nettoyage à la main est plus doux et convient donc mieux à nos couteaux ZWILLING haut de gamme : l'idéal est de laver minutieusement les couteaux à l'eau courante immédiatement après chaque utilisation (éventuellement avec un savon doux), puis de les essuyer. Si vous préférez toutefois laver vos couteaux au lave-vaisselle, veillez à ce que la lame de votre couteau ne touche aucun autre élément. Cela pourrait l'endommager. Rincez votre couteau avant de le passer au lave-vaisselle, afin que les restes d'aliments tenaces ne collent pas à la lame. Nous recommandons l'utilisation d'un programme économique, avec une température maximum de 55°C.

ENTRETIEN DES MANCHES EN BOIS

Les manches de couteau en bois massif (p. ex. TWIN 1731), ainsi que leur système de rangement ne sont pas conçus pour passer au lave-vaisselle. Pour les manches de couteaux en bois, nous vous conseillons d'enduire le bois d'huile naturelle (p. ex. huile de lin) ou de cire (p. ex. cire d'abeille) une à deux fois par an. Cela permet de renouveler la couche de protection du bois et de conserver son éclat soyeux.



1. DE BELANGRIJKSTE BASISREGEL

Wees altijd voorzichtig met messen!
Messen moeten scherp zijn. Dat betekent dat bij het gebruik enkele veiligheidsmaatregelen in acht moeten worden genomen. Wie de volgende aanwijzingen opvolgt, vermindert de kans op verwondingen.

2. MESSEN REGELMATIG NASLIJPEN

Een scherp mes is veiliger dan een bot mes, omdat u bij het snijden minder kracht hoeft te gebruiken. Het mes heeft een betere "grip" op het te snijden materiaal en uw hand raakt daardoor minder vermoeid.

3. MESSEN GOED ZICHTBAAR NEERLEGGEN

Leg een mes altijd goed zichtbaar en met de greep naar u toe neer en controleer of het mes voldoende ver naar achteren op het tafelblad ligt, zodat het niet kan vallen. Leg nooit een keukendoek of iets soortgelijks over het mes zodat u niet per ongeluk in het lemmet grijpt. Als u een mes aan een ander aanreikt, reik het dan altijd met de greep naar voren gericht aan.

4. GEBRUIK STEEDS DE JUISTE MESSEN

Groenten, vlees, vis, vleeswaren, brood zijn allen qua aard en formaat onderling verschillend. Dat is de reden waarom er voor ieder doel de juiste messen zijn ontworpen.

5. VAN HET LICHAAM WEG SNIJDEN

Zorg dat u altijd van uw lichaam weg snijdt. Mocht het mes uitschieten dan voorkomt u zo mogelijke verwondingen.

1. LA RÈGLE DE BASE

Manipuler toujours les couteaux avec grande précaution ! Les couteaux sont tranchants et leur utilisation nécessite donc le respect de quelques règles de sécurité. Le respect des instructions suivantes diminue le risque d'accident !

2. AFFÛTEZ RÉGULIÈREMENT LES COUTEAUX

Un couteau aiguisé est plus sûr qu'un couteau émoussé, car il suffit d'une pression plus faible lors du tranchage. Le couteau entre plus facilement dans l'objet à trancher et la main se fatigue moins vite.

3. POSER LES COUTEAUX BIEN EN VUE

Posez toujours les couteaux bien en vue avec la poignée dirigée vers vous et veillez à disposer de suffisamment de place sur la table pour qu'ils ne puissent pas tomber. Ne recouvrez pas les couteaux avec un torchon ou un objet similaire, pour éviter de saisir la lame par inadvertance. Saisissez le couteau par la poignée. Pour donner un couteau à quelqu'un, tendez-lui sa poignée.

4. LE COUTEAU APPROPRIÉ

Les légumes, la viande, le poisson, la charcuterie, le pain ont des dimensions et des caractéristiques différentes. C'est pourquoi il existe un couteau approprié pour chaque usage.

5. COUPER LOIN DU CORPS

Coupez toujours en vous éloignant du corps. Si le couteau devait glisser, vous éviteriez des blessures.

PRAKTISCHE VEILIGHEIDSMATREGELEN

RÈGLES PRATIQUES DE SÉCURITÉ

6. PROBEER NOOIT EEN VALLEND MES OP TE VANGEN!

Dit zou ernstige verwondingen tot gevolg kunnen hebben.

7. SCHERPE MESSEN APART AFWASSEN

Ook bij het afspoelen dient u bewust met scherpe messen om te gaan: leg messen niet zomaar in het afwaswater. Reinig het mes het liefst meteen na gebruik onder stromend water en droog hem af. Droog het lemmet vanaf de handgreep tot de punt en vanaf de rug van het lemmet naar de snijkant, maar beslist niet vanaf de snijkant in omgekeerde richting.

8. MESSEN VEILIG OPBERGEN

Messen vereisen een veilige opbergplaats. Op deze wijze kunnen verwondingen worden voorkomen en is het lemmet tegen beschadigingen beschermd. Een messenblok is de perfecte oplossing voor de twee vereisten, maar ook een magneetlijst kan voor hoogwaardig kwalitatieve messen een veilige plaats zijn waardoor deze bovendien gemakkelijk bereikbaar zijn. Bij de magneetlijst dient u er echter op te letten dat de magneet voldoende sterk is en de messen schoon zijn. Een vettig mes of een te zwaar mes kan niet veilig hangen.

6. CHUTE DE COUTEAUX

N'essayez jamais de rattraper un couteau qui tombe! C'est à cet instant que le danger de coupure est le plus fort.

7. LAYER SÉPARÉMENT LES COUTEAUX TRANCHANTS

Veillez à manipuler les couteaux tranchants avec précaution également lorsque vous les lavez : ne déposez pas simplement votre couteau dans l'eau de vaisselle. Lavez-le plutôt à l'eau courante immédiatement après l'avoir utilisé, puis séchez-le. Essuyez la lame du manche vers la pointe et du dos de la lame vers le côté tranchant pour la sécher. N'essayez en aucun cas le côté tranchant.

8. CONSERVER LES COUTEAUX EN LIEU SÛR

Les couteaux ont besoin d'un emplacement sûr. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager la lame. Un bloc de couteaux remplit parfaitement cette double tâche, mais une barre magnétique respecte les couteaux de valeur et offre une bonne prise. Lors de l'utilisation d'une barre magnétique, vérifiez que les aimants sont suffisamment forts et que les couteaux sont propres. Un couteau gras ou trop lourd ne s'accroche pas bien.



9. SCHERPE MESSEN HOREN NOOIT IN EEN KINDERHAND

Scherpe keukenmessen dienen buiten het bereik van kinderen te worden opgeborgen.

9. CONSERVER À L'ABRI DES ENFANTS

Ne laissez pas les couteaux aiguisés à proximité des enfants. Les couteaux aiguisés doivent être entreposés hors de portée des enfants.

10. VOORZICHTIG!

Voel nooit met uw vinger langs de snijkant ook niet om de scherpte te testen!

10. ATTENTION !

Ne jamais passer le doigt le long du tranchant – même pour contrôler le tranchant!

11. DIRECTE NABIJHEID VAN WARMTEBRONNEN VERMIJDEN

Leg uw messen nooit op de kookplaat of in de directe omgeving van andere warmtebronnen. Dit om beschadigingen of verbranding te voorkomen.

11. ÉVITER LA PROXIMITÉ DES SOURCES DE CHALEUR

Ne posez jamais votre couteau sur la plaque chauffante ou à proximité immédiate d'autres sources de chaleur, pour éviter des dommages ou des brûlures.



Messen goed zichtbaar neerleggen
Poser les couteaux bien en vue



MESSEN SLIJPEN, GEEN PROBLEEM MET ZWILLING



ZWILLING
J.A.HENCKELS

AIGUISER SON COUTEAU. AVEC ZWILLING, UN JEU D'ENFANT.

Uw ZWILLING mes blijft lang scherp. Maar ook het beste mes verliest na verloop van tijd zijn scherpheid, zelfs wanneer u hem goed behandelt. Om een leven lang plezier van uw ZWILLING mes te hebben, moet u deze af en toe slijpen. Dat is niet zo moeilijk als velen denken.

Op de volgende pagina's beschrijven we hoe u aanzetstaal of wetstaal, slijpstenen en mechanische messenslijpers kunt gebruiken.

Let u erop dat dit slijpgereedschap niet geschikt is voor scharen, gecoate messen of messen met kartelranden.

Les couteaux ZWILLING conservent leur tranchant très longtemps. Toutefois, il faut savoir que même les meilleurs couteaux finissent par s'émousser avec le temps, même si l'on en prend grand soin. Pour profiter toute une vie de vos couteaux ZWILLING, aiguisiez-les de temps à autre. Mais rassurez-vous, ceci est plus facile que ce que vous ne pensez.

Au fil des pages suivantes, nous allons vous expliquer comment vous servir d'un fusil à aiguiser, d'une pierre à affûter et d'un aiguiseur mécanique à couteaux.

Veillez noter que les appareils d'aiguisage ne sont pas adaptés à l'aiguisage des ciseaux, des lames revêtues ou des lames crantées. Utiliser un fusil est plus facile qu'il n'y paraît.

MESSEN SLIJPEN

AIGUISER DES COUTEAUX

ZO GAAT U TE WERK

1. U kunt het aanzetstaal op vele manieren vasthouden. De eenvoudigste manier is om het aanzetstaal met de punt naar beneden op een vlakke ondergrond, bijv. een snijplank, te plaatsen. Het is belangrijk om tijdens het volledige slijpproces de juiste slijphoek aan te houden, doorgaans ca. 15° bij Europese en ca. 10° bij Japanse messoorten.
2. Trek het mes in een licht boogvormige beweging met gelijkmatige druk langs het aanzetstaal naar beneden.
3. Herhaal deze beweging aan de achterzijde van het staal om de andere kant van het lemmet ook te slijpen.
4. Herhaal stappen 2 en 3 nog zo'n vijf tot tien keer, waarbij u afwisselend de voor- en achterkant van het lemmet slijpt.
5. Reinig het geslepen mes met een doek en controleer het slijpresultaat met een snijtest, bijv. een tomaat of een stuk krantenpapier.

Let op: de hoek van 10/15 graden moet absoluut in stand worden gehouden en de totale snede van heftaanzet tot mespunt moet gelijkmatig langs het aanzetstaal worden gehaald. De snelheid van de beweging is totaal onbelangrijk. Rechtshandigen kunnen het beste het aanzetstaal in de linkerhand houden en het mes in de rechter. Voor linkshandigen geldt dat natuurlijk omgekeerd.

IL SUFFIT DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES :

1. Il existe plusieurs façons de tenir le fusil. Le plus simple est de placer le fusil, pointe vers le bas, sur une surface plane, p. ex. une planche à découper. L'important est de conserver le bon angle tout au long du processus d'aiguillage (en général, 15° pour les couteaux européens et 10° pour les couteaux japonais).
2. Faites maintenant glisser le couteau vers le bas, le long du fusil, en dessinant un léger arc et en exerçant une légère pression.
3. Répétez ce mouvement sur le dos de l'acier pour affûter également l'autre côté de la lame.
4. Répétez les étapes 2 et 3 entre cinq à dix fois, en affûtant alternativement les deux côtés de la lame.
5. Nettoyez à présent le couteau fraîchement aiguisé à l'aide d'un chiffon et faites un test pour vérifier le tranchant de la lame, p. ex. en coupant une tomate ou un morceau de papier à journal.

Attention : il est très important de conserver l'angle de 10/15 degrés et d'aiguiser la lame entière, depuis le manche du couteau jusqu'à la pointe. Lors de cette opération, la vitesse du mouvement n'a aucune importance. Il est recommandé aux droitiers de tenir le fusil dans la main gauche et le couteau à aiguiser dans la main droite. Les gauchers procéderont naturellement à l'inverse.

MESSEN SLIJPEN

AIGUISER DES COUTEAUX



ZWILLING
J.A.HENCKELS

AANZETSTAAL EN SLIJPSTAVEN

ZWILLING J.A. HENCKELS biedt u verschillende wetstalen aan, die over het algemeen voor vier verschillende materialen kunnen worden gebruikt.

FUSILS

ZWILLING J.A. HENCKELS a conçu pour vous différents fusils, pour lesquels en général quatre matériaux différents sont utilisés.

EDELSTAAL ACIER INOXYDABLE



Aanzetstaal met verchroomde, geribbelde lemmeten van edelstaal zorgen voor een goed naslijpresultaat en zijn relatief ongevoelig voor beschadigingen.

Les fusils à lame en acier inoxydable chromé rainuré offrent un résultat d'affûtage de bon niveau et sont relativement insensibles aux détériorations.

KERAMIEK CERAMIQUE



Aanzetstaal met een lemmet van keramiek maakt eveneens een soepel en perfect nascherpen mogelijk. Het lemmet is echter niet stootvast. Als het aanzetstaal valt, kan het lemmet beschadigd raken.

Les fusils avec lame en céramique offrent un réaffûtage doux et délicat. La lame en céramique est sensible aux chocs. Elle peut être endommagée si elle tombe.

DIAMANT DIAMANT



Aanzetstaal met een lemmet voorzien van een diamantlaag geeft een bijzonder fijn naslijpresultaat. De diamantlaag slijt echter in de loop der tijd af, zodat de gemiddelde levensduur korter is.

Les fusils avec une lame à revêtement diamant apportent un résultat de réaffûtage particulièrement fin. Le revêtement diamant s'use au fil du temps. La durée de vie moyenne de ce type d'affiloir est faible.



MESSEN SLIJPEN

AIGUISER DES COUTEAUX

MESSENSLIJPER AIGUISEURS

TWINSHARP®

Messenslijpers van ZWILLING J.A. HENCKELS zijn zeer eenvoudig in het gebruik. Met de messenslijper TWINSHARP® is het naslijpen onder lichte druk eenvoudig en veilig. Achter elkaar liggende staal- en keramische rollen slijpen het mes als u dit door de slijper trekt.



L'aigiseur à couteaux de ZWILLING J.A. HENCKELS est très facile à utiliser. Avec l'aigiseur à couteaux TWINSHARP®, une légère pression garantit un aiguisage simple en toute sécurité. Il vous suffit d'effectuer un mouvement de va-et-viens avec votre couteau pour que les roues en acier et en céramique positionnées l'une derrière l'autre l'aiguisent.

TWINSHARP® SELECT

Met deze messenslijper en de twee van elkaar gescheiden slijpmodules kunt u messen eenvoudig, veilig en snel slijpen. Met module 1 kunt u dankzij de stalen schijven op perfecte wijze lichte beschadigingen van het lemmet verwijderen. Module 2 maakt het lemmet weer perfect en zorgt weer voor een hoogkwalitatieve scherppte. Bovendien is de TWINSHARP® Select een van de weinige messenslijpers die zowel door links- als door rechtshandige personen op dezelfde wijze kan worden gebruikt.



TWINSHARP® SELECT Cet aigiseur et ses deux modules distincts permettent de réaliser un aiguisage simple, sûr et efficace. La pierre en céramique du module 1 permet de réparer les légers dommages causés au fil. Le module 2 lisse le fil et redonne ainsi un tranchant parfait au couteau. En outre, TWINSHARP® Select est l'un des rares aigiseurs adapté aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers.

Let op: De TWINSHARP® messenslijpers zijn niet geschikt voor messen met een Aziatisch (bijv. santokumessen) of gekarteld lemmet.

ATTENTION: Les aigiseurs TWINSHARP® ne conviennent pas aux lames asiatiques (p. ex. du couteau Santoku) ou aux lames dentelées.

SLIJPSTENEN TWIN® STONE PIERRES À AIGUISER TWIN® STONE



ZWILLING
J.A.HENCKELS

MESSEN SLIJPEN MET TWIN® STONE PIERRES À AIGUISER

Voor "Aziatische scherpste" zijn de TWIN Stone Pro-slijpstenen speciaal voor de lemmetten van messen van ZWILLING J.A. HENCKELS ontwikkeld en optimaal hierop afgestemd. De TWIN® Stone Pro slijpstenen zijn binnen een paar tellen nat gemaakt. Let er bij de slijpprocedure echter op dat de steen continu nat wordt gehouden.

TWIN® STONE PRO

Met de TWIN® Stone Pro wordt het naslijpen van uw messen een belevenis. De steen is voorzien van twee verschillende kanten: de grove kant voor het voorbereiden (hier worden kleine defecten en andere beschadigingen aan de snijkant verwijderd) en de fijne kant voor de gladde afwerking. Deze steen geeft uw messen een nieuwe scherpste met een Aziatische flair.

TWIN® FINISHING STONE PRO

Voor een professionele scherpste als van een scalpel en een spiegelgladde snede wordt de TWIN® Finishing Stone Pro gebruikt.

Pour un « tranchant asiatique » : les pierres TWIN® Stone Pro sont spécialement adaptées aux lames des couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS. Les pierres TWIN® Stone Pro n'ont pas besoin de beaucoup d'eau. Veillez cependant à ce que la pierre soit mouillée en permanence lors du processus d'aiguillage.



Avec le TWIN® Stone Pro, goûtez au plaisir d'aiguiser votre couteau. Elle est dotée de deux faces de rugosité différente : la face la plus grossière pour la préparation (élimination des petites encoches et d'autres dommages du tranchant) et la face la plus fine pour la finition de l'affûtage. Cette pierre à affûter donne à vos couteaux un nouveau tranchant digne des meilleures cuisines asiatiques.



Le TWIN® Finishing Stone Pro est l'outil idéal pour obtenir un aiguillage de professionnel, avec une lame aiguisée semblable au scalpel pour un résultat au tranchant lisse.

MESSENSLIJPERS

AIGUISEURS



Keramische slijpstaaf

Fusil céramique

32513-231



Aanzetstaal (diamantslijper, ovaal)

Fusil (à couche de diamants, ovale)

32520-261



Aanzetstaal (kunststof greep, ovaal)

Fusil (manche en synthétique, ovale)

32542-310



Aanzetstaal (kunststof greep, zwart)

Fusil (manche en synthétique, noir)

32567-231



Aanzetstaal (kunststof greep, zwart)

Fusil (manche en synthétique, noir)

32576-211



Aanzetstaal (kunststof greep, zwart)

Fusil (manche en synthétique, noir)

32576-231



Aanzetstaal (kunststof greep, zwart)

Fusil (manche en synthétique, noir)

32576-261

MESSESLIJPERS AIGUISEURS



ZWILLING
J.A.HENCKELS



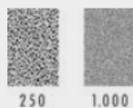
TWINSHARP Select (edelstaal, 2 modules)
TWINSHARP Select (acier raffiné, 2 modules)
32601-000



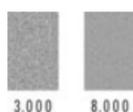
TWINSHARP (ABS-kunststof, zwart)
TWINSHARP (synthétique ABS, noir)
32591-000

SLIJPSTENEN PIERRES À AIGUISER

Slijpsteen / TWIN Stone Pro
Pierre à aiguiser / TWIN Stone Pro
32505-100



Slijpsteen / TWIN Finishing Stone Pro
Pierre à aiguiser / TWIN Finishing Stone Pro
32505-300





MESSENACCESSOIRES

ACCESSOIRES



ZWILLING
J.A.HENCKELS

ZWILLING SNIJPLANKEN

Elke snijplank uit het uitgebreide assortiment van ZWILLING, heeft zijn eigen design en specifieke karakteristieken, toch hebben ze allemaal één zaak gemeenschappelijk: een doordacht design en een goede kwaliteit.

Met hun minimalistisch design passen de ZWILLING snijplanken in elk hedendaags keuken design. Ze bieden zoveel verschillende mogelijkheden en functies en zijn zeer eenvoudig in gebruik.

PLANCHES À DÉCOUPER ZWILLING

Chaque planche à découper issue du large assortiment ZWILLING a son propre design et ses caractéristiques spécifiques. Toutes les planches à découper Zwilling ont toutefois deux choses en commun : un design réfléchi et une bonne qualité.

Grâce à leur design minimaliste, les planches à découper ZWILLING se plaisent dans chaque type de cuisine, contemporaine ou design. Elles offrent différentes possibilités et fonctions et sont faciles à utiliser.

FIBERWOOD SNIJPLANKEN - STIJLVOL EN ORIGINEEL

PLANCHES À DÉCOUPER FIBERWOOD - CLASSE ET ORIGINALITÉ

De Fiberwood snijplanken combineren elegantie en uitstekende functionaliteit. Deze snijplanken zijn trendy producten door het 'gerecycleerd proces' van hout.

De hoogwaardige, resistente snijplanken zijn duurzaam en vaatwasbestendig. De ideale ondergrond voor het snijden, hakken of fileren. Hun speciale oppervlakte-afwerking is hittebestendig tot 185°C en maakt hen ideaal als werkblad of tafelbeschermer. De praktische greep maakt de snijplanken ruimtebesparend en perfect voor het serveren.

Les planches à découper Fiberwood combinent élégance et haute fonctionnalité. Ces planches à découper sont des produits tendance issus d'un 'processus de recyclage' visant à réutiliser le bois.

Les planches à découper de qualité à haute résistance sont durables et peuvent être lavées au lave-vaisselle. Elles forment la base idéale pour couper, hacher et effiler. Leur surface à finition spéciale résiste à une température allant jusqu'à 185° C et confère aux planches à découper des applications diverses. C'est ainsi qu'elles peuvent être utilisées comme plan de travail ou comme protège-table. La poignée pratique facilite le rangement et permet d'utiliser les planches à découper pour servir à table.



30772-600: 30,5 x 23 x 0,65 cm

30772-601: 38 x 28 x 0,65 cm

30772-602: 45 x 33 x 0,65 cm

BEUKEN SNIJPLANKEN GEOLIED OF THERMISCH BEHANDELD - DE ECHTE EXPERTS

PLANCHES À DÉCOUPER EN HÊTRE HUILÉ/THERMO HÊTRE -
EXPERTES EN COUPE



ZWILLING
J.A.HENCKELS

Deze beuken snijplanken kunnen niet nalaten om indruk te maken door hun extreem hoge materiaaldichtheid, sterkte en duurzaamheid. Deze massief houten snijplanken creëren een perfecte symbiose tussen een originele en moderne keuken, gewijd aan de goede dingen des levens.

Beukenhout is een hernieuwbare grondstof met een uitstekende ecologische balans. De snijplanken zijn verkrijgbaar in geolied of thermisch behandeld beuken. De ideale ondergrond voor het snijden, hakken of fileren en voor het serveren van voedsel.

Ces planches à découper se distinguent par leur matériau à très haute densité, leur robustesse et leur durabilité. Ces planches à découper en bois massif créent une symbiose parfaite entre la cuisine traditionnelle et moderne qui se consacre aux plaisirs culinaires.

Le hêtre est une matière première renouvelable bénéficiant d'un équilibre écologique exceptionnel. Les planches à découper sont disponibles en hêtre huilé ou en hêtre carbonisé. Elles forment la base idéale pour couper, hacher, effiler ou pour servir les aliments.



35118-100: 60 x 40 x 3,5 cm



35118-200: 60 x 40 x 3,5 cm



BAMBOE SNIJPLANKEN – EEN STEVIG STUKJE NATUUR

PLANCHES À DÉCOUPER BAMBOU – UN BRIN DE NATURE

ZWILLING bamboe snijplanken zijn al lange tijd de grote favorieten in de keuken; ze zijn ongekunsteld mooi en betrouwbaar en hebben zich gedurende vele jaren bewezen. Ze zien er ook geweldig uit waardoor u ze direct op de tafel kan plaatsen. Geen franjes - zo puur en eenvoudig als bamboe.

Bamboe is letterlijk gemaakt voor gebruik in de keuken. Het is ideaal voor het snijden en het hakken van vlees, vis, brood, groenten en fruit.

Les planches à découper en bambou ZWILLING sont, depuis longtemps, les aides de cuisine favorites ; elles sont naturellement belles et fiables et ont démontré leur efficacité pendant de longues années. Par ailleurs, elles sont élégantes et se prêtent parfaitement comme accessoires de table. Les planches à découper bambou sont sans prétentions et aussi pures et simples que le bambou.

Le bambou se prête admirablement aux tâches de cuisine. Ce matériau naturel est idéal pour couper ou hacher la viande, le poisson, les légumes et les fruits.



30772-300: 25 x 18,5 x 2 cm

30772-100: 35,5 x 25,5 x 3 cm

30772-400: 42 x 31 x 4 cm

ONDERHOUDSTIPS

CONSEILS D'ENTRETIEN



ZWILLING
J.A.HENCKELS

Om vele jaren van uw Zwilling snijplanken te genieten raden we u het volgende aan:

Reinig uw snijplank na het snijden van rauw vlees, vis of gevogelte alvorens het te gebruiken om ander voedsel te snijden.

Spoel uw snijplank na elk gebruik met warm water en zeep om eventuele sporen van voedsel te verwijderen. Droog vervolgens goed de snijplank voordat u hem in een schone, droge plaats opslaat. Na gebruik kunnen er snijtekens en verkleuring optreden, deze zijn niet schadelijk en niet nadelig voor de kwaliteit van de snijplank.

Zwilling adviseert om alle houtproducten met een vochtige doek, warm water en een mild schoonmaakmiddel af te wassen. Droog de snijplank af en zet ze rechtop om verder te drogen. Behandel houten snijplanken regelmatig met eetbare olie, dit voorkomt dat vocht binnendringt en zo behoudt uw snijplank zijn natuurlijke nerf en kleur. Vermijd extreme temperaturen en vochniveaus.

Pour pouvoir bénéficier de votre planche à découper Zwilling le plus longtemps possible, nous vous donnons les conseils suivants :

Nettoyez votre planche à découper après avoir coupé de la viande, du poisson ou de la volaille crue et avant de couper d'autres aliments.

Rincez votre planche à découper à l'eau chaude avec un peu de détergent après chaque usage afin d'éliminer tous les restants d'aliments. Essuyez bien votre planche à découper avant de la ranger dans un endroit propre et sec. Après usage, il est possible que traces de découpe et des décolorations soient visibles, celles-ci ne sont ni nocives, ni néfastes à la qualité de la planche à découper.

Zwilling recommande de nettoyer tous les produits en bois à l'aide d'un chiffon humide, de l'eau chaude et du détergent doux. Séchez votre planche à découper et mettez-la debout pour qu'elle sèche entièrement. Traitez régulièrement votre planche à découper en bois avec de l'huile alimentaire pour prévenir l'humidité de pénétrer dans le bois et pour permettre de conserver le fil du bois et la couleur de la planche à découper. Évitez les températures extrêmes et les taux d'humidité élevés.

MESSENACCESSOIRES

ACCESSOIRES

ZWILLING MESSENBLOKKEN EN MESSENGHOUDEERS

Nu moet uw ZWILLING J.A. HENCKELS mes nog de juiste plaats krijgen. Die heeft het als aan de volgende vier voorwaarden is voldaan: veiligheid, bescherming van de snede, hygiëne en comfort. Hiervoor zijn er messenblokken van bijzonder hoge kwaliteit of, als u de messen aan de muur wilt ophangen, magneetstrips.

ZWILLING biedt een hoogwaardig assortiment aan messenblokken met verschillende uitvoeringen en maten. In beuk, bamboe, met of zonder magneten – uw ZWILLING messen worden altijd optimaal beschermd en zijn steeds gebruiksklaar.

Let er bij de magneetstrip op dat de messen schoon zijn. Een vet of een te zwaar mes hangt niet veilig aan de strip.

Als u de keukenmessen in de keukenla bewaart, raden wij u aan een kunststof hoes te gebruiken met zachte bekleding aan de binnenkant die het lemmet tegen beschadigingen beschermt.

ZWILLING BLOCS DE COUTEAUX ET ÉTUIS À COUTEAUX

Maintenant, il ne reste plus qu'à trouver une place pour votre couteau ZWILLING J.A. HENCKELS. Votre couteau sera bien rangé si vous respectez ces quatre aspects : sécurité, protection de la lame, propreté et confort. Dans ce domaine, les blocs de couteaux de grande qualité ou les barres magnétiques destinées à accrocher les couteaux au mur sont particulièrement adaptés.

ZWILLING propose un éventail de blocs à couteaux haut de gamme, de fabrication et de taille différentes. Que votre bloc à couteaux soit fabriqué en hêtre, en bambou ou qu'il soit magnétique, il permettra de protéger de façon optimale vos couteaux et de les garder toujours à portée de main.

Veillez à ce que les couteaux soient propres avant de les ranger sur la barre magnétique. Cette dernière n'est pas adaptée à des couteaux trop lourds ou gras.

Si vous rangez vos couteaux dans un tiroir, nous vous conseillons de les protéger avec un manchon en plastique fourré qui préserve la lame.

MESSENBLOKKEN, LEEG
BLOCS DE COUTEAUX, VIDE



ZWILLING
J.A.HENCKELS



35043-200
Bamboe, magneet / Bambou, aimant



35046-110
Bamboe, magneet / Bambou, aimant

MESSENBLOKKEN, LEEG
BLOCS DE COUTEAUX, VIDE



35017-100
Bamboe / Bambou



35149-400
Beuken / Nature



35042-400
Bamboe / Bambou



35160-011
Messenopbergstelsysteem voor lade, bamboe / Porte couteaux pour tiroir, bambou

MESSENHOUDERS
ÉTUIS À COUTEAUX



ZWILLING
J.A.HENCKELS



35001-600
Messenhouder, 7 vakken
Étui à couteaux, 7 compartiments



35002-600
Messenhouder, 7 vakken
Étui à couteaux, 7 compartiments



35004-600
Messenhouder, 16 vakken
Étui à couteaux, 16 compartiments

MAGNEETLIJSTEN

BARRES MAGNÉTIQUES



32621-300

Magneetlijst (kunststof), 300 mm

Barre magnétique (synthétique), 300 mm



32621-450

Magneetlijst (kunststof), 450 mm

Barre magnétique (synthétique), 450 mm



32622-300

Magneetlijst (aluminium), 300 mm

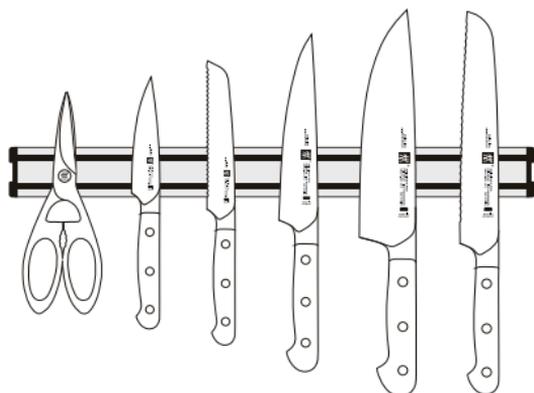
Barre magnétique aluminium), 300 mm



32622-450

Magneetlijst (aluminium), 450 mm

Barre magnétique (aluminium), 450 mm



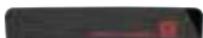
LEMMETBESCHERMHOES FOURREAUX



ZWILLING
J.A.HENCKELS



30499-500
Lemmetbeschermhoes voor
lemmetlengten tot 80 mm
Fourreau pour lame jusqu'à 80 mm



30499-501
Lemmetbeschermhoes voor lemmetlengten
tussen 90 mm en 130 mm
Fourreau pour lame 90 mm - 130 mm



30499-502
Lemmetbeschermhoes voor lemmetlengten
tussen 140 mm en 200 mm
Fourreau pour lame 140 mm - 200 mm



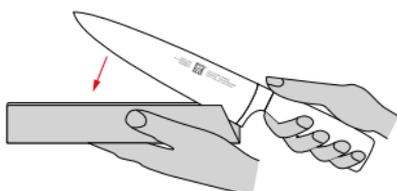
30499-503
Lemmetbeschermhoes voor lemmetlengten
tussen 140 mm en 200 mm
Fourreau pour lame 140 mm - 200 mm



30499-504
Lemmetbeschermhoes voor lemmetlengten
tussen 210 mm en 260 mm
Fourreau pour lame 210 mm - 260 mm



30499-505
Lemmetbeschermhoes voor lemmetlengten
tussen 270 en 310 mm
Fourreau pour lame 270-310 mm





SCHAREN

CISEAUX



ZWILLING
J.A. HENCKELS

Wie zijn schaar goed verzorgt, zal er lange tijd plezier van hebben. Maar een verkeerd gebruik en slecht onderhoud kunnen de schaar beschadigen.

VEILIG BEWAREN

Veeg stof, pluizen en knipresten van de snijkanten en schaarbladen af en bewaar de schaar op een droge plaats. Dat geldt met name voor vernikkelde scharen van koolstofstaal, omdat deze in vochtige lucht kunnen roesten op de onbeschermde delen van het oppervlak.

ONDERHOUD

Breng af en toe een klein druppeltje speciale olie aan in het schroefgat en het tussenzetel. Zo blijft de schaar soepel knippen.

NASLIJPEN

Laat de schaar alleen slijpen bij een vakman. Als een schaar heel vaak wordt gebruikt, kan het knipvermogen verminderen. Het is dan aan te raden de schaar naar een vakman te brengen, bijv. naar een specialzaak of een filiaal van ZWILLING J.A. HENCKELS. Bij de vakman worden de binnenzijden van de bladen geslepen en wordt de schaar, bij het in elkaar schroeven, opnieuw afgesteld. De snijkanten worden pas op het laatst nageslepen. Daarna is de schaar praktisch als nieuw.

Maar: alleen kwaliteitsscharen, die in elkaar geschroefd en dus onderhouden kunnen worden, kunnen zo worden behandeld.

Les ciseaux entretenus avec soin se gardent longtemps. Mais un usage non adapté peut les endommager.

GARDER EN SÉCURITÉ

La poussière, le duvet et les restes de matière après la coupe réduisent l'efficacité des lames. Les ciseaux devraient être stockés dans un endroit sec. Cela s'applique particulièrement aux ciseaux et cisailles en nickel, en acier au carbone car les surfaces non protégées des ciseaux sont sensibles à la corrosion dans des conditions humides.

ENTREtenir

Entretenir les qualités de fermeture. De temps en temps il faut mettre une goutte d'huile adaptée sur la vis et au milieu. Ainsi, les ciseaux s'ouvriront et se fermeront facilement.

REMOULAGE

Remoulage par des spécialistes uniquement. Si une paire de ciseaux est utilisée intensivement, les qualités de coupe peuvent s'altérer. C'est le moment de faire appel aux services d'un spécialiste ou dans nos boutiques ZWILLING J.A. HENCKELS. Nous pourrions alors démonter vos ciseaux, remouler l'intérieur des lames, rétablir la facilité d'ouverture et de fermeture et aiguiser à nouveau les lames. Après cela, vos ciseaux et cisailles seront pratiquement comme neufs.

Cependant : Seuls les ciseaux de grande qualité avec une vis peuvent être rénovés de cette façon.

SCHAREN

CISEAUX

OVER ZWILLING J.A. HENCKELS SCHAREN KAN MEN HEEL WAT VERTELLEN. BIJVOORBEELD OVER DE LANGE TRADITIE VAN DE ECHTE ZWILLING J.A. HENCKELS KWALITEIT, DIE TERUGGAAT TOT 1731.

Of over de hoge eisen die wij aan elk van onze producten stellen, onder andere dat een schaar uiterst gemakkelijk en precies moet openen en sluiten en bij een correct gebruik altijd scherp moet blijven. Eén ding kan men echter niet in woorden vatten, maar moet men zelf ontdekken: ZWILLING. Passion for the best.

SNIJDEN, VERDELEN, INKORTEN, VERKLEINEN – STEEDS MEER MENSEN ONTDEKKEN DE VEELZIJDIGHEID VAN DE ZWILLING J.A. HENCKELS SCHAREN.

Er is voor iedere gelegenheid een optimaal gereedschap: voor het dagelijkse gebruik in de keuken de robuuste multifunctionele scharen, voor het fijnere werk de kleinere huishoudscharen en voor het trancheren van kalkoen of eend de wildschaar. Ook als men tot nu toe overtuigd was dat slechts één schaar in het hele huis voldoende is, zal men snel merken hoe praktisch het is om de speciale scharen van ZWILLING J.A. HENCKELS bij de hand te hebben. Zeker als men ervaart dat zelfs de minder leuke huishoudelijke karweitjes kinderspel worden.

IL Y A BEAUCOUP À DIRE SUR LES CISEAUX ZWILLING J.A. HENCKELS : SUR LA LONGUE TRADITION DE LA VÉRITABLE QUALITÉ ZWILLING J.A. HENCKELS QUI PERDURE DEPUIS L'AN 1731.

Sur les critères très stricts à remplir par chacun de nos produits : par exemple l'extrême facilité et précision avec laquelle une paire de ciseaux se laisse ouvrir et refermer, la durabilité de son tranchant, moyennant usage conforme. Il n'y a qu'une seule chose indicible, que chacun peut découvrir par lui-même : ZWILLING. Passion for the best.

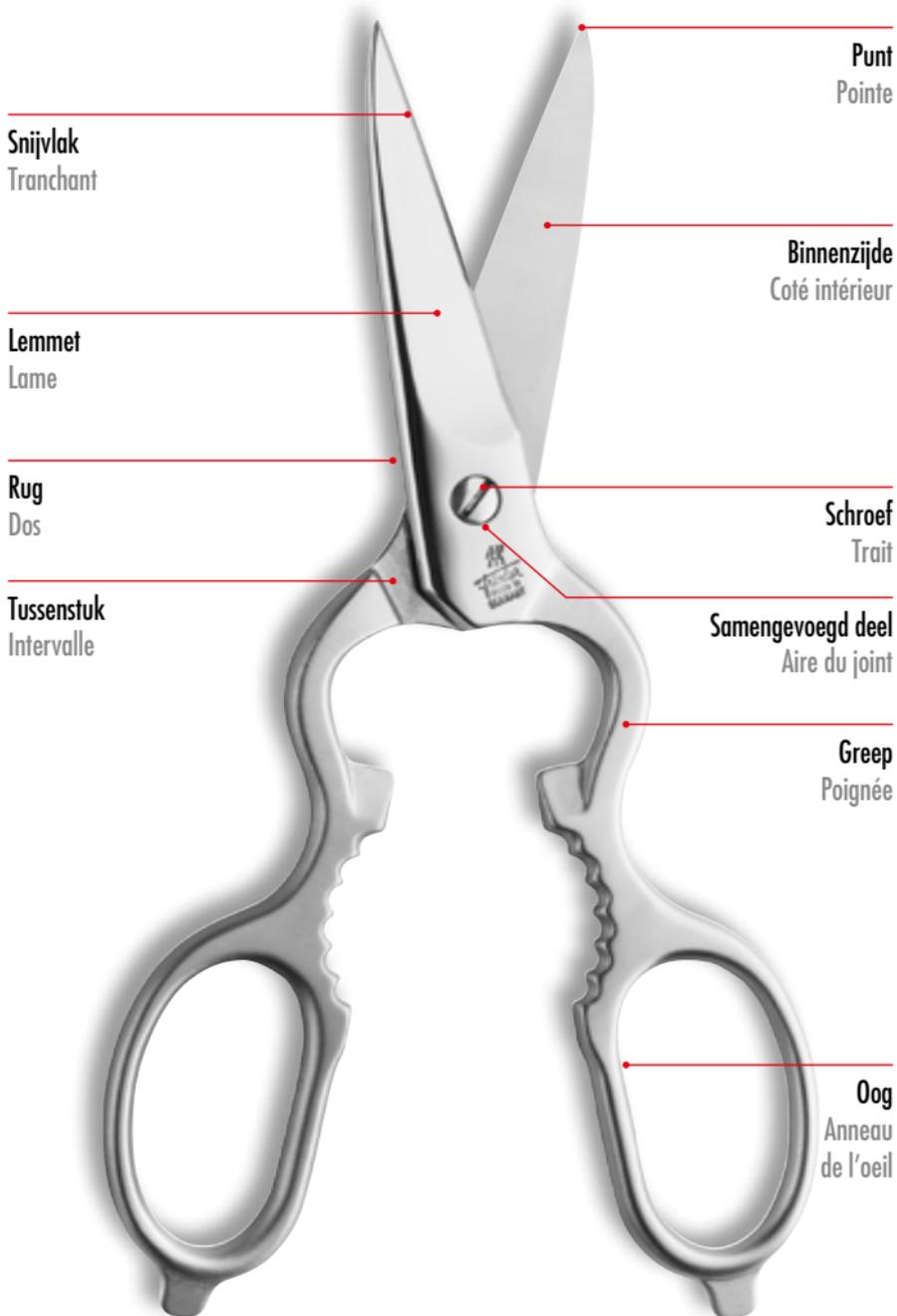
QU'IL S'AGISSE DE COUPER, DÉPECER, RACCOURCIR OU RÉDUIRE EN MORCEAUX, LA POLYVALENCE DES CISEAUX ZWILLING J.A. HENCKELS SÉDUIT DE PLUS EN PLUS DE PERSONNES.

Vous trouverez l'outil idéal pour chaque occasion. Des ciseaux solides à usages multiples pour toutes les tâches quotidiennes en cuisine, des petits ciseaux de ménage pour les travaux plus fins et des coupe-volailles pour découper les dindes et autres canards. Même si vous avez toujours cru pouvoir vous débrouiller avec une seule paire de ciseaux dans le ménage, vous remarquerez vite combien il est pratique de posséder des ciseaux.

DE SCHAAR EN ZIJN ONDERDELEN
LES CISEAUX ET SES COMPOSANTS



ZWILLING
J.A.HENCKELS



MULTIFUNCTIONELE SCHAAR, FRIODUR® CISEAUX À MULTIPLES USAGES, FRIODUR®

AL MEER DAN 75 JAAR ONGEWIJZIGD
QUA VORM EN FUNCTIE

De originele 'Küchenhilfe' van ZWILLING J.A. HENCKELS is een multitalent met traditie. Met de hand vervaardigd van hoogwaardig, speciaal staal. De schaar knipt zonder enige moeite kruiden, bloemen, papier of karton, verwijdert kroonkurken en opent schroefsluitingen.

FORME ET FONCTION INCHANGÉES
DEPUIS PLUS DE 75 ANS

Le 'Küchenhilfe' original de ZWILLING J.A. HENCKELS est un génie universel riche de tradition. Il est forgé dans un acier spécial de grande qualité et fabriqué à la main. Il découpe sans effort les herbes aromatiques, les fleurs, les papiers ou le carton, ouvre les bouteilles, y compris les capsules quart de tour.



Multifunctionele schaar, FRIODUR®, mat gepolijst
Ciseaux à multiples usages, FRIODUR®, finition satin
43923-200
20 cm



Multifunctionele schaar, FRIODUR®, rood
Ciseaux à multiples usages, FRIODUR®, rouge
43924-200
20 cm



Multifunctionele schaar, FRIODUR®, zwart
Ciseaux à multiples usages, FRIODUR®, noir
43927-200
20 cm



ZWILLING
J.A.HENCKELS



AFWERKING

De robuuste lemmeten van de schaar zijn handgeslepen. De microtanding houdt het te knippen object vast, niets kan wegglijpen.

FABRICATION SOIGNÉE

Les lames de ciseaux solides sont aiguisées à la main. La micro-dentelure maintient les objets coupants à leur place pour que rien ne glisse.



KWALITEIT

Speciaal roestvrij staal, producten met gegarandeerde lange levensduur. Scharen met het kenmerk FRIODUR® worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. De ijsgeharde lemmeten van de schaar zijn buitengewoon scherp en zeer roestvast.

QUALITÉ

La formule spéciale de l'acier inoxydable est la garantie de produits de longue durée. Les ciseaux FRIODUR® ont été durcis à la glace pour améliorer leur qualité. Les lames refroidies par ce procédé présentent des propriétés de coupe exceptionnelles et sont extrêmement résistantes à la corrosion.



FUNCTIE

Deze multifunctionele traditionele schaar knipt moeiteloos kruiden, bloemen, papier of tapijt. De in de greep geïntegreerde flesopener, draaidop-opener en dekselopener creëren extra gebruiksmogelijkheden.



FONCTION

Ces ciseaux traditionnels coupent facilement herbes, fleurs, papier et moquette. Un tirebouchon, un ouvre-bouchon à vis et un décapsuleur sont intégrés dans le manche.

TWIN® Select

MODERNE ELEGANTIE VAN PUUR ROESTVRIJ STAAL

De stabiele, met de hand geslepen
schaarbladen met microtanding
knippen net zo gemakkelijk
flinterdunne folie en zijde als karton
of bloemen. Deze multifunctionele
schaar voldoet aan de hoge eisen die
aan het design en de functie worden
gesteld.

L'ÉLÉGANCE MODERNE EN PUR ACIER INOXYDABLE

Les lames robustes affûtées
manuellement dotées d'une micro-
denture découpent le papier et la soie
aussi précisément que le carton ou les
fleurs. Ces ciseaux multifonction aux
formes abouties répondent aux fortes
exigences en matière de design et
fonctionnalité.



Multifunctionele schaar, mat gepolijst
Ciseaux à multiples usages, finition satin
41470-000
20 cm



ZWILLING
J.A.HENCKELS



AFWERKING

De robuuste schaarbladen zijn handgeslepen. De microtanding houdt het te knippen object vast, niets kan wegglijpen.

FABRICATION SOIGNÉE

Les lames de cisaille solides sont aiguisées à la main. La micro-dentelure maintient les objets coupants à leur place pour que rien ne glisse.



KWALITEIT

Producten gemaakt van speciaal roestvrij staal, fraai gematteerd, met een gegarandeerde lange levensduur. Schroef met geïntegreerd ZWILLING J.A. HENCKELS logo

QUALITÉ

La formule spéciale de l'acier inoxydable, avec une finition mate pour un look superbe, est la garantie de produits de longue durée. Vis avec le logo ZWILLING J.A. HENCKELS estampé.



FUNCTIE

Deze schaar is multifunctioneel: ze knipt alles, van flinterdunne folie tot harde materialen, zoals karton. Extra gebruiksmogelijkheden door de in de greep geïntegreerde flesopener en draaidop-opener.

FONCTION

Ces ciseaux polyvalents permettent de tout couper, des feuilles très fines aux matériaux plus épais, comme le carton. Un tire-bouchon et un décapsuleur sont intégrés dans le manche.

KRACHT EN PRECISIE

Dankzij de krachtige schaarbladen en de comfortabele grote grepen knipt de originele TWIN® multifunctionele schaar zonder enige moeite papier, karton en zelfs buitengewoon stugge materialen, zoals tapijt.

PUISSANCE ET PRÉCISION

Avec leurs lames puissantes et leur grande poignée maniable, les ciseaux multi-usages originaux TWIN® découpent sans aucun effort le papier, le carton et même des matériaux épais comme la moquette.



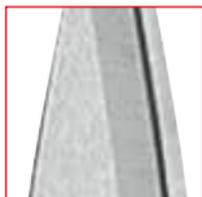
Multifunctionele schaar, rood
Ciseaux à multiples usages, rouge
43964-000
20 cm



Multifunctionele schaar, zwart
Ciseaux à multiples usages, noir
43967-000
20 cm



ZWILLING
J.A.HENCKELS



AFWERKING

De robuuste lemmeten van de schaar zijn exact geslepen. De microtanding houdt het te knippen object vast, niets kan wegglijpen.

FABRICATION SOIGNÉE

Les lames de cisaille solides comportent une glissière de précision. La microdentelure maintient les objets coupants à leur place pour que rien ne glisse.



KWALITEIT

Speciaal roestvrij staal in combinatie met grepen van breukvaste, met glasvezel gewapende kunststof. Scharen met het kenmerk FRIODUR® worden tijdens een speciaal ijshardingsproces hoogwaardig veredeld. De ijsgeharde lemmeten van deze schaar zijn buitengewoon scherp en zeer roestvast.

QUALITÉ

Association d'acier inoxydable à formule spéciale avec des poignées synthétiques en fibre de verre renforcée incassables. Les ciseaux FRIODUR® ont été durcis à la glace pour améliorer leur qualité. Les lames refroidies par ce procédé présentent des propriétés de coupe exceptionnelles et sont extrêmement résistantes à la corrosion.



FUNCTIE

Ook bij het snijden van hardere materialen liggen de comfortabele grepen, met grote, afgeronde ogen, altijd goed in de hand. De geïntegreerde draaidop-opener opent vastzittende draaisluitingen.

FONCTION

Les grands anneaux arrondis sont confortables, même lorsque vous coupez un matériau très dur. Le tire-bouchon intégré permet d'ouvrir les bouchons à vis très serrés.

TWIN® M

EEN ELEGANT MULTITALENT

Ronduit geslaagd is de combinatie van roestvrij staal en kunststof. De TWIN M is dan ook opgewassen tegen de zwaarste eisen.

MULTI-TALENTUEUX ET ÉLÉGANT

Symbole du mariage réussi de l'acier inoxydable et du synthétique, le TWIN M a été conçu pour accomplir les tâches les plus difficiles.



Multifunctionele schaar
Ciseaux à multiples usages
43944-000
20 cm

**AFWERKING**

De robuuste lemmeten van de schaar zijn exact geslepen. De microtanding houdt het te knippen object vast, niets kan wegglijpen.

FABRICATION SOIGNÉE

Les lames de cisaille solides comportent une glissière de précision. La microdentelure maintient les objets coupants à leur place pour que rien ne glisse.

**KWALITEIT**

Speciaal roestvrij staal in combinatie met grepen van breukvaste, met glasvezel gewapende kunststof. Schroef met geïntegreerd ZWILLING J.A. HENCKELS logo.

QUALITÉ

Association d'acier inoxydable à formule spéciale à des poignées synthétiques en fibre de verre renforcée incassables. Vis avec le logo ZWILLING J.A. HENCKELS estampé.

**FUNCTIE**

De TWIN® M kan ook de zwaarste huishoudelijke uitdagingen aan. De geïntegreerde draaidop-opener opent vastzittende draaisluitingen.

FONCTION

Avec TWIN® M, vous pouvez réaliser les travaux de bricolage les plus difficiles. Le tire-bouchon intégré permet d'ouvrir les bouchons à vis.

TWIN® L

HANDIG EN LICHT KNIPPEN

Het lage gewicht en de ergonomische grepen maken de TWIN® L bijzonder handzaam. De scharbladen van roestvrij staal zijn met precisie geslepen en zijn daarom buitengewoon scherp.

MANIABLE ET FACILE À UTILISER

Son petit poids et sa poignée ergonomique rendent le TWIN® L particulièrement maniable. Ses lames en acier inoxydable affûtées avec précision lui confèrent un tranchant extraordinaire.



Multifunctionele schaar
Ciseaux à multiples usages
41370-001
20,5 cm



AFWERKING

Dankzij de perfect geslepen lemmeten knipt deze schaar licht en exact.

FABRICATION SOIGNÉE

Glissière de précision, pour une découpe facile et plus précise.



KWALITEIT

Speciaal roestvrij staal in combinatie met grepen van breukvaste, met glasvezel gewapende kunststof. ZWILLING J.A. HENCKELS logo op het rode schroefkapje.

QUALITÉ

Association d'acier inoxydable à formule spéciale avec des poignées synthétiques en fibre de verre renforcée incassables. Cache-vis rouge comportant le logo ZWILLING J.A. HENCKELS.



FUNCTIE

De TWIN® L ligt uitstekend in de hand door het lichte gewicht en de ergonomische grepen. Vastzittende doppen zijn voor de geïntegreerde flesopener geen probleem.

FONCTION

Grâce à ses poignées légères et ergonomiques, TWIN® L est très polyvalent. Le tire-bouchon intégré permet d'ouvrir les bouchons à vis très serrés.

SUPERFECTION Classic

EEN KLASSE APART

De gestanste metalen onderdelen zijn stevig verbonden met de robuuste, met glasvezel versterkte grepen van polyamide. Dankzij de perfect geslepen schaarbladen knipt deze schaar licht en exact. Speciale types voor elke toepassing vergemakkelijken het werk.

UNE CLASSE À PART

Ses parties métalliques estampées sont solidement assemblées aux anneaux robustes en polyamide armé aux fibres de verre. Un affûtage de précision lui confère une coupe délicate et exacte. Des types spéciaux destinés à chaque utilisation facilitent le travail.



Huishoudschaar
Ciseaux de ménage
10 cm - 41900-101
13 cm - 41900-131
16 cm - 41900-161



Huishoudschaar
Ciseaux de ménage
18 cm - 41900-181



Kleermakersschaar
Ciseaux de tailleur
21 cm - 41900-211
23 cm - 41900-231



Kleermakersschaar
Ciseaux de tailleur
26 cm - 41900-261



Huishoudschaar voor linkshandigen
Ciseaux de ménage, pour gauchers
16 cm - 41950-161



AFWERKING

Dankzij de perfect geslepen lemmeten knipt deze schaar licht en exact.

FABRICATION SOIGNÉE

Glissière de précision, pour une découpe facile et plus précise.



KWALITEIT

Speciaal roestvrij staal in combinatie met grepen van breukvaste, met glasvezel gewapende kunststof. Schroef met geïntegreerd ZWILLING J.A. HENCKELS logo.

QUALITÉ

Association d'acier inoxydable à formule spéciale avec des poignées synthétiques en fibre de verre renforcée incassables. Vis avec le logo ZWILLING J.A. HENCKELS estampé.

FUNCTIE

De verschillend gevormde ergonomische grepen maken het knippen gemakkelijker.

FONCTION

Les différentes formes de poignées ergonomiques permettent de couper plus facilement.



*Onmisbaar voor liefhebbers
van gevogeltegerechten.*

*Indispensables pour les
amoureux des volailles*

WILDSCHAREN

CISEAUX À VOLAILLES



ZWILLING
J.A. HENCKELS

PURE KRACHT

Alle modellen van de wildscharen van ZWILLING J.A. HENCKELS zijn buitengewoon stabiel en garanderen een optimale krachtoverbrenging. De bottenkraker en de getande sneden zorgen ervoor dat het gevogelte in keurige porties op tafel komt.

- | Roestvrij staal
- | Getand snijvlak
- | Bottenbreker
- | Optimale krachtoverbrenging

UN TRANCHANT PUISSANT

Tous les modèles de ciseaux à volaille ZWILLING J.A. HENCKELS sont extrêmement solides et assurent une transmission optimale de la force. Le concasseur d'os et le tranchant denté vous permettent de servir de belles portions de volaille.

- | Acier inoxydable
- | Tranchant dentelé
- | Coupe-os
- | Excellente transmission de puissance



Wildschaar met uitneemhaak
Ciseaux à volaille, démontable
42903-000
24 cm



Wildschaar
Ciseaux à volaille
42913-00
25,5 cm







Uw specialzaak - Votre revendeur

Doc325 10/2016 - © 2016 Zwilling J.A. Henckels AG



www.zwilling.com



ZWILLING
J.A.HENCKELS