



ZWILLING
J.A.HENCKELS

ZWILLING Küche

Magazin

Z
W
I
L
L
I
N
G

K
Ü
C
H
E

M
A
G
A
Z
I
N



No. 99911-289-0 · 04/2018 · © 2017 ZWILLING J.A. Henckels Deutschland GmbH



ZWILLING J.A. Henckels Deutschland GmbH
Grünwalder Straße 14-22 · 42657 Solingen · Germany · www.zwilling.com



ZWILLING
J.A.HENCKELS

ZWILLING. Passion for the best.
Since 1731.



ZWILLING Ladenlokal, Köln 1894

08 **ZWILLING Company**
Kompetenz und Leidenschaft

12 **ZWILLING Messer**
Innovation in Perfektion –
Herstellung und Know-How

22 **ZWILLING Messer**
Artikelübersicht



26 **Matteo Thun**
Portrait des Mailänder Designers

38 **JRE – Jeunes Restaurateurs
d'Europe**
Junge Spitzenköche kochen mit
ZWILLING

43 **Cornelia Poletto**
Portrait der Spitzenköchin

53 **Rezept**
Pesto-Avocado-Sandwich
mit Ziegenkäse

89 **Rezept**
Das perfekte Steak

110 **ZWILLING Schneidunterlagen**

08 COMPANY



Kompetenz und Qualität –
hierfür steht ZWILLING seit mehr
als 285 Jahren.



SCHEREN 114

In den ZWILLING Scheren zeigt sich die **lange
Tradition echter ZWILLING Qualität.**

Innovative Technologien
erfüllen auch im Bereich Kochgeschirr
höchste Ansprüche in der Küche.



KOCHGESCHIRR 138

ZWILLING Scheren 114 ■
Know-How und Pflege

ZWILLING Scheren
Artikelübersicht 118



Miyabi 129
Fernöstliche Schärfe für
die Küchen der Welt

Rezept 137
Asian Steak Roll Ups

ZWILLING Kochgeschirr 138 ■
Bodentechnologie
Beschichtungstechnologie

ZWILLING Kochgeschirr 148
Artikelübersicht Töpfe



Staub 163
Le Savoir Vivre

Profis empfehlen 171
Bertl Seebacher

Rezept 175
Kartoffelsalat

Rezept 179
Brasilianischer Hühnertopf

ZWILLING Kochgeschirr 180
Artikelübersicht Pfannen



12 MESSER



Seit 1731 hat sich ZWILLING einen Namen für
herausragende Schneidwaren gemacht.

PORTRÄT 43



In der **Cucina Cornelia Poletto** kommen die
ZWILLING Produkte zum Einsatz.

179 REZEPT



Rezept: **Brasilianischer Hühnertopf mit Papaya, buntem Gemüse und roten Linsen**

- 183 **Rezept**
Linguine mit Shrimps
- 195 **Rezept**
Nusskartoffeln und Speckbohnen
- 199 **La Cocotte**
Gusseisen in seiner schönsten Form
- 203 **Profis empfehlen**
Hans Jörg Bachmeier
- 207 **Miyabi**
The Beauty of Sharpness
- 216 **ZWILLING Küchenhelfer**
Praktische Multitalente
- 218 **ZWILLING Küchenhelfer**
Artikelübersicht
- 229 **Profis empfehlen**
Rolf Straubinger
- 236 **Ballarini**
Kochen wie in Italien



183 REZEPT

Rezept: Linguine mit Shrimps



242

BESTECKE

ZWILLING Bestecke bringen die **Leichtigkeit moderner Esskultur** auf den Tisch.

ZWILLING Besteck 242 ■
Qualitätsmerkmale,
Verwendung und Pflege

ZWILLING Besteck 250
Artikelübersicht



ZWILLING Awards 276 ■
Ausgezeichnetes Design

Register 278



KÜCHENHELFER 216

Mit den vielseitigen **ZWILLING Küchenhelfern** beginnt der Genuss schon bei der Zubereitung.



276 AWARDS

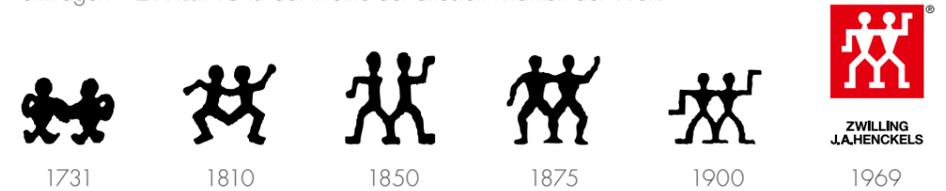
Das Design der Messerserie **TWIN 1731** des Mailänder Designers Matteo Thun wurde, wie einige weitere ZWILLING Produkte auch, mit verschiedenen Designpreisen ausgezeichnet.





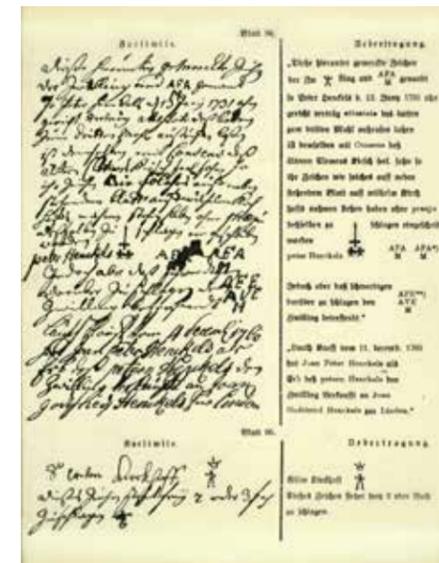
EIN ZEICHEN FÜR GUTEN GESCHMACK.

Seit mehr als 285 Jahren pflegen wir im Hause ZWILLING eine Leidenschaft für das Beste. Seinen Anfang nahm alles am 13. Juni 1731: Der Messermacher Peter Henckels ließ den heute weltbekannten ZWILLING als Handwerkszeichen in die Solinger Messermacherrolle eintragen - ZWILLING ist damit eine der ältesten Marken der Welt.



1731 1810 1850 1875 1900 1969

Das weiße ZWILLING Symbol auf rotem Grund ist heute Ausdruck eines anspruchsvollen Lebensstils. Ob hochwertige Messer, Küchenprodukte oder Bestecke: Der herausragende Erfolg basiert auf einer Kundenzufriedenheit, die sehr früh Ländergrenzen überschritt. Mit innovativen Produkten, die bis heute internationale Maßstäbe setzen, weil sie sich immer an den Wünschen der Kunden orientieren, expandierte ZWILLING in die ganze Welt.



13. Juni 1731: Peter Henckels trägt den ZWILLING als Handwerkszeichen in die Messermacherrolle in Solingen ein.



Bereits 1818 wird in Berlin eine Niederlassung eröffnet, um näher bei den wichtigsten Kunden und potentiellen Käufern zu sein. Mit ersten Auszeichnungen auf den Weltausstellungen in London 1851 und Paris 1855 beginnt die konsequente Internationalisierung des Unternehmens.

EIN ZEICHEN FÜR TRADITION UND INNOVATION.

Ob die Einführung der nicht rostenden Stahlklingen 1923, die Entwicklung und Patentierung des Eishärteverfahrens Friodur® 1939 oder die Produktion des ersten Messers mit geschmiedetem querliegendem Voll-Erl mit Endkappe: ZWILLING entwickelt seit über 285 Jahren Produkte, die Kunden auf allen Kontinenten mit ihren revolutionären Eigenschaften begeistern. Erstklassige Innovationen, die das moderne Leben noch einfacher, schöner und geschmackvoller machen.

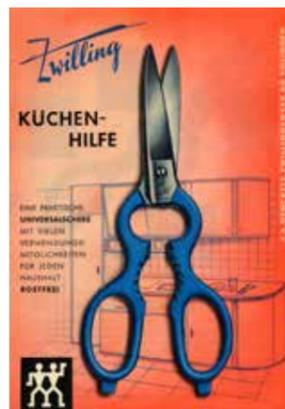


Die Welt spricht ZWILLING. ZWILLING Produkte sind heute überall da zu finden, wo man das Gute schätzt und das Leben zu genießen weiß: in über 100 Ländern mit mehr als 50.000 eigenen Shops, Partner-Shops oder Shop-in-Shops.



Eröffnung des ersten Concept Store in China im Oktober 2013. Der vom Mailänder Designer und Architekten Matteo Thun und seinem Team konzipierte Shop befindet sich im Hangzhou Tower, einer der führenden Shopping-Malls in China.

Lifecooking im ZWILLING Concept Store in Hangzhou mit Huang Xiaoming und Steven Liu



Der internationale Erfolg der ZWILLING Produkte für die ganze Küche beruht auf der Innovationskraft der Marke und der herausragenden Qualität von Material, Design und Funktion.

Die hohen Ansprüche der ZWILLING Kunden in aller Welt treiben uns auch heute noch an, stets die beste Lösung zu suchen und immer neue Standards zu setzen. Tradition, Innovation, Qualität, Design und Vielfalt sind Werte, die eng mit ZWILLING verbunden sind. Werte, denen Millionen zufriedener Kunden in aller Welt vertrauen können.

1938: ZWILLING erhält das Patent für die Scherenserie „Küchenhilfe“ - extrem robust, bis heute im Sortiment und eine der meistkopierten Scheren der Welt.

Um alle Kundenwünsche erfüllen zu können, finden sich unter dem Dach der ZWILLING Gruppe neben ZWILLING heute eine Reihe von weiteren Marken mit hochwertigen Produkten: STAUB, DEMEYERE, MIYABI, BALLARINI und BSF.



Anspruchsvolle Kunden können sich darauf verlassen, dass jede Marke der ZWILLING Gruppe in ihrem Segment herausragende Qualität und spürbare Vorteile bietet. Fortlaufend entwickeln wir unsere Produkte und Technologien weiter - und machen so das Beste immer noch etwas besser.

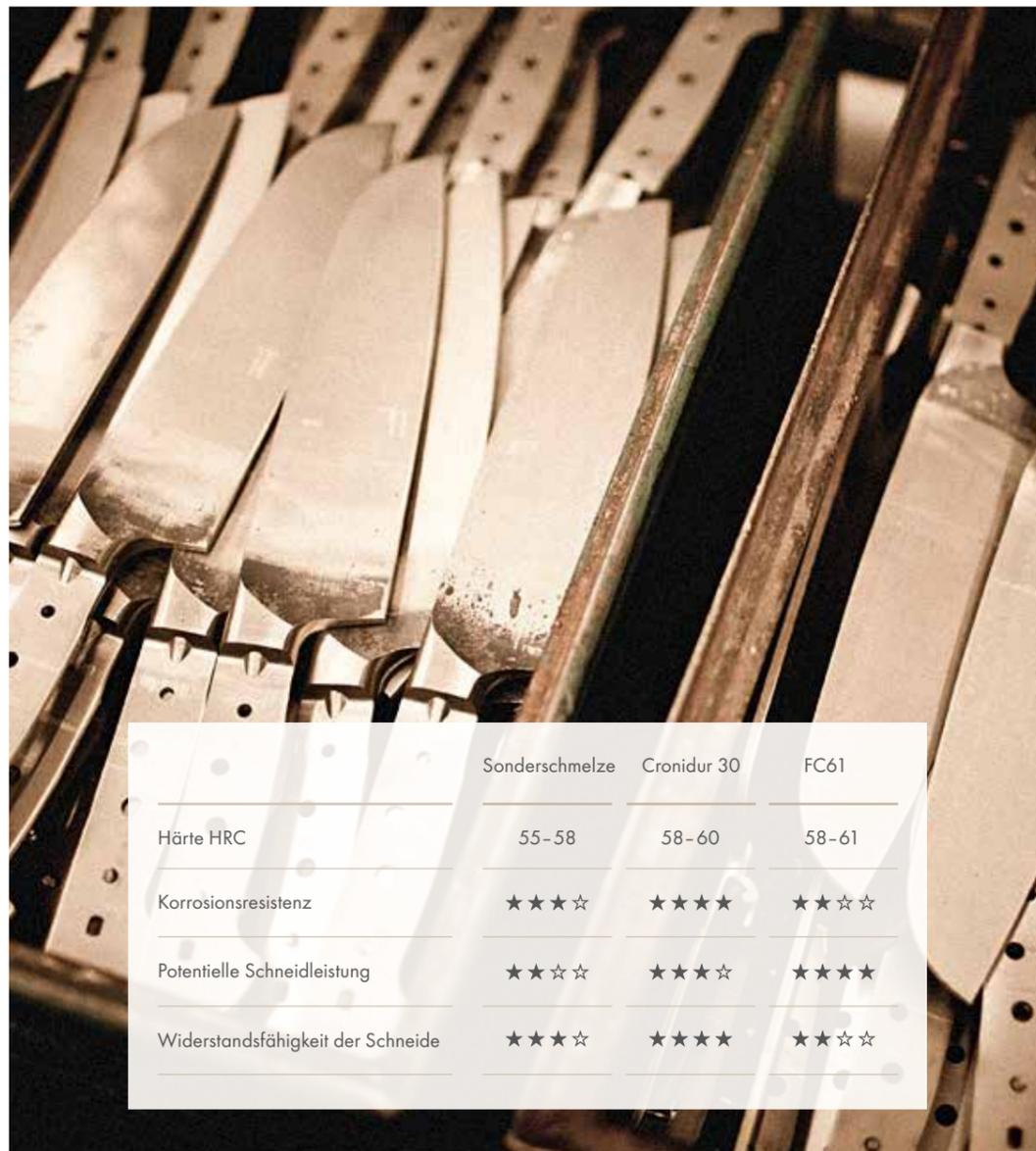
ZWILLING MESSER. INNOVATION IN PERFEKTION

Was es bedeutet, mit optimalem Schneidwerkzeug zu kochen, das erleben seit Generationen alle diejenigen, die sich für ZWILLING Messer entscheiden. Schließlich spielen die Zutaten für gutes Gelingen in der Küche eine besonders wichtige Rolle. Seit 1731 hat sich ZWILLING einen Namen für herausragende Schneidequalität gemacht. Profi- wie Hobbyköche in der ganzen Welt schätzen inzwischen unsere innovativen Messerserien. ZWILLING Messer – die richtige Antwort auf alle Fragen der Schnittekunst, aus purer Freude an Lebensart und Esskultur. **ZWILLING. Passion for the best.**



DIE ZWILLING STAHLSORTEN

Spitzenqualität beginnt mit dem Ausgangsmaterial. Deshalb werden unsere Messer-
stähle nach höchsten Ansprüchen hergestellt.
Die Schärfe eines Messers und wie lange das Messer scharf bleibt, hängt von der Härte des
Stahls ab. Trotz der Härte muss eine Klinge, die scharf ist, flexibel und korrosionsbeständig sein.



	Sonderschmelze	Cronidur 30	FC61
Härte HRC	55-58	58-60	58-61
Korrosionsresistenz	★★★★☆	★★★★★	★★★☆☆
Potentielle Schneidleistung	★★★☆☆	★★★★☆	★★★★★
Widerstandsfähigkeit der Schneide	★★★★☆	★★★★★	★★★☆☆



Die ZWILLING Sonderschmelze besteht durch die optimale Balance von Chrom und Kohlenstoffgehalt – das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahls. So entsteht bestes Ausgangsmaterial für harte, schnitthaltige und zugleich flexible und korrosionsbeständige Messer.



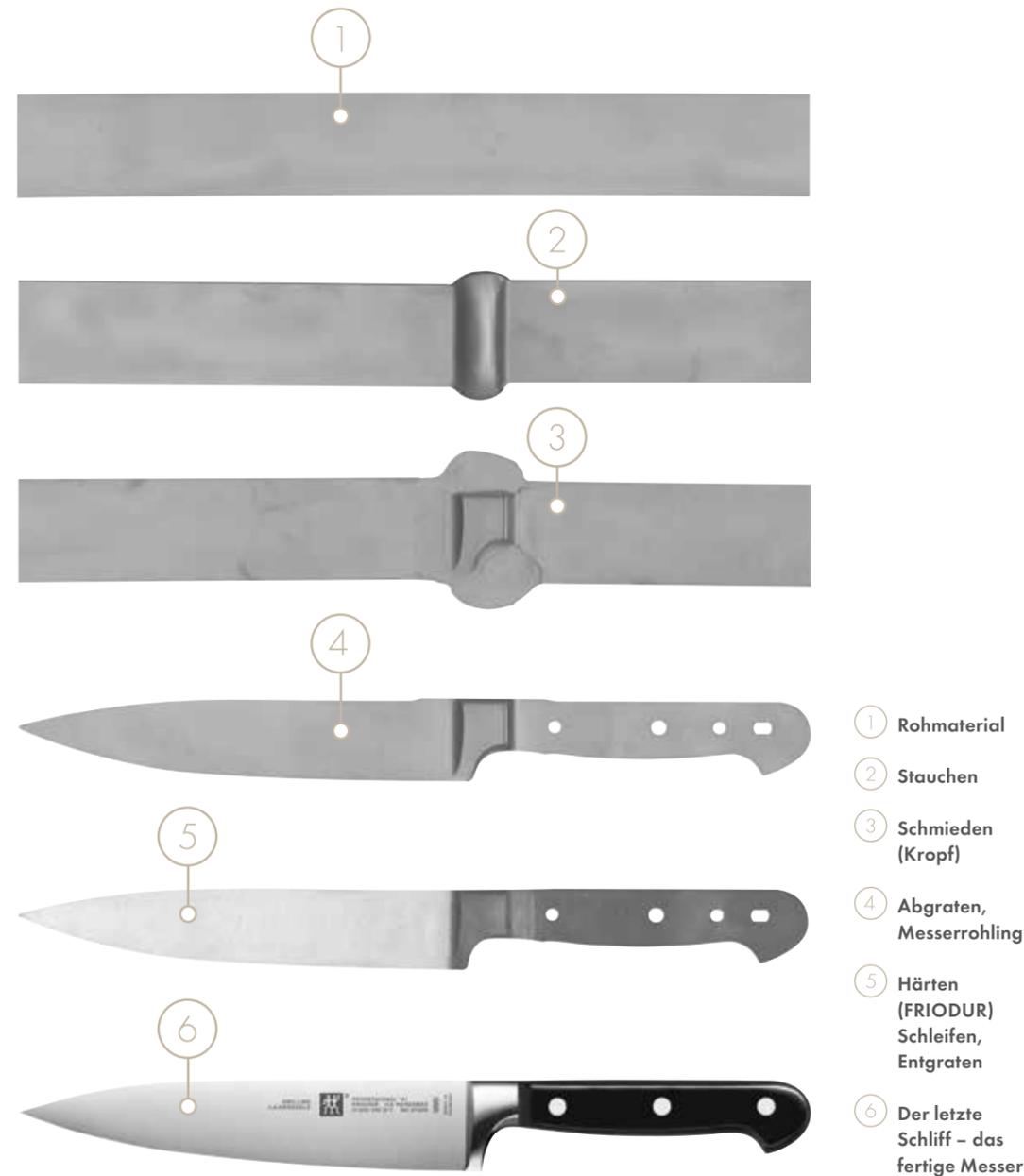
Cronidur 30 – dieser Hochleistungsstahl wurde für sicherheitsrelevante Komponenten der Luft- und Raumfahrtindustrie entwickelt, die spezielle Anforderungen an Widerstandsfähigkeit und Korrosionsbeständigkeit stellen. Der Stahl wird während eines komplexen Herstellungsprozesses mit Stickstoff durchlegiert. Für ZWILLING wurde das Material zu einem außergewöhnlichen Messerstahl veredelt. Der Stahl erreicht eine hohe Härte von ca. 60 HRC bei zugleich extrem hoher Korrosionsbeständigkeit.



FC61 Stahl ist ein Spezialstahl, der z. B. auch für Rasiermesserklingen verwendet wird. FC steht dabei für „fine carbide“ – die Karbide dieses Stahls sind besonders fein und gleichmäßig verteilt. Die spezielle Struktur des Stahls ermöglicht einen enorm feinen Schliff und erzeugt eine gleichmäßige Schneide mit hoher Ausgangsschärfe und Schnitthaltigkeit.

SCHRITT FÜR SCHRITT

Das Schmieden ist das Herzstück jeder Messer-Fertigung. Unter extremen Bedingungen, dem Einsatz von Temperatur und Kraft, erhält das Messer hier seine Form.



SIGMAFORGE –

Wir schmieden präzise aus einem Stück.

Beim Schmiedevorgang wird das SIGMAFORGE Messer aus einem Stück Stahl präzisionsgeschmiedet für eine einwandfreie Geometrie – Grundvoraussetzung für exakten Schliff und Schneideigenschaften. Dabei ist ein intelligent gesteuertes Zusammenspiel der Parameter für ein präzises Schmiedeergebnis außerordentlich wichtig. Und genau dieses Zusammenspiel von Temperatur und Kraft haben wir nachhaltig verbessert. Das Ergebnis sind SIGMAFORGE Messer.

Wir setzen Temperatur gezielt und kontrolliert ein, wo sie benötigt wird. In der Vorbehandlung wird nur der Teil des Rohlings erhitzt, der beim Schmieden zum Kropf verformt wird. Von der Hitze unbeeinflusst bleibt die Qualität der Stahlstruktur im Klingenteil voll erhalten. Eine Voraussetzung für die besondere Härte, Schnittfähigkeit und Flexibilität der SIGMAFORGE Messer.



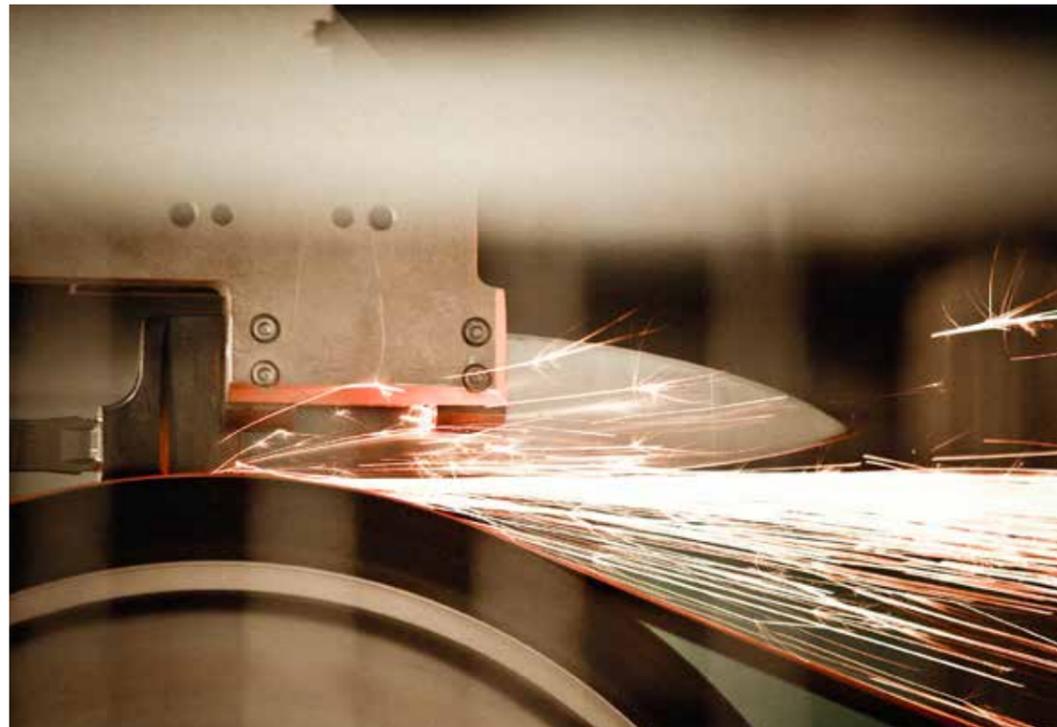
FRIODUR –

Wir härten unsere Klingen optimal.

Auf die richtige Materialhärte kommt es an: Ist der Stahl zu weich, wird das Messer schnell stumpf. Ist er zu hart, kann das Messer leicht brechen. Um den optimalen Härtegrad zu erreichen, hat ZWILLING den Vorgang des Härstens optimiert. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Eishärtete Klingen sind außerordentlich schnitthaltig, flexibel und besonders korrosionsbeständig.

DAS MESSER UND SEINE BESTANDTEILE IM DETAIL

Es gibt zahlreiche Arten von Messern. Allen gleich ist der Aufbau mit den Bestandteilen Klingenspitze, Klingenblatt, Klingenträger, Schneide (Wate) und Griff. Je nach Ausführung verfügen die Messer auch über einen Handschutz (Kropf). Die Schärfe des Messers hängt von seiner Schneidekante, auch Wate genannt, ab. Je dünner und spitzer der Keil (Watenwinkel) und je reibungsärmer die Watenoberfläche, desto schärfer die Klinge.



V-Edge Abzug

Die stabile Schneide erzielt mit ihrem auf ca. 30° (15° auf jeder Seite) optimierten Winkel Schneidleistung für höchste Ansprüche. Der spitze Winkel sorgt für eine noch höhere Anfangsschärfe. Dank des V-Edge Abzugs gleitet das Messer mühelos durch das Schneidgut - für noch mehr Spaß beim Schneiden.

RAZOR EDGE

RAZOR EDGE steht für den extra breiten Polierabzug der ZWILLING Santokumesser. Die polierte Wate fährt dank reduzierter Reibung leichter durch das Schneidgut. Zusätzlich wird durch einen spitzeren Watenwinkel eine höhere Anfangsschärfe erreicht. Damit ist ein feiner, präziser Schnitt bei geringem Kraftaufwand gewährleistet und die Struktur des Schneidguts bleibt erhalten.



- ① Klingenspitze
- ② Schneide (Wate)
- ③ Kropf (Handschutz)
- ④ Hohlriete
- ⑤ Knauf (Griffkopf)
- ⑥ Klingenspitze
- ⑦ Klingenträger
- ⑧ Ätzung
- ⑨ Griffschale
- ⑩ Klingengerl

DER KROPF – EIN ENTSCHEIDENDES DETAIL

Der Kropf bildet den Übergang vom Messergriff zur Klinge. Er ist als Handschutz ausgeformt und sorgt nicht nur für Sicherheit, sondern auch für eine ausgewogene Gewichtsverteilung.

Der **Standard Kropf** kommt aus der westlichen Tradition. Besonders geeignet ist er daher für den typisch westlichen Wiegeschnitt. Der Standard Kropf gewährleistet optimalen Schutz Ihrer Finger beim Schneiden. Eine ausgewogene Gewichtsverteilung wird über diese Kropfform optimal erreicht.

Der **PRO TOUCH Kropf** ist eine ZWILLING Entwicklung, welche neben optimalem Fingerschutz und ausgewogener Gewichtsverteilung das Schneiden mit ganzer Klinge ermöglicht. Sowohl den westlichen Wiegeschnitt als auch asiatische Schneidetechniken können Sie mit dem Pro Touch Kropf perfekt ausführen. Das Schärfen der ganzen Klinge gelingt ganz leicht.

Der **PURE TOUCH Kropf** ist eine spezielle Entwicklung von ZWILLING, die neben einer ausgewogenen Gewichtsverteilung auch noch maximalen Komfort bietet. Mit dem Pure Touch Kropf wenden Sie sämtliche Schneidetechniken mühelos an und haben durch den Einsatz der kompletten Klinge jederzeit die perfekte Kontrolle. Auch das Schärfen der ganzen Klinge gelingt ganz leicht.



EXKLUSIV UND INNOVATIV

DAS MESSER IN SEINER ELEGANTESTEN FORM.

Das Bewährte mit Innovation verknüpfen, Form und Funktion auf den Punkt bringen, exklusive Materialien und modernste Technologie verbinden: Das ist die Idee hinter TWIN 1731. Die erstklassige Symbiose aus Schönheit und Funktionalität macht das Schneiden zu einem emotionalen Erlebnis.



Design: *Altko Thüra*
MADE IN GERMANY

① **Stahl**
Exklusiver Hochleistungsstahl Cronidur 30 für Schärfe, Korrosionsfestigkeit und Beständigkeit der Klinge. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

② **Gravur**
Hochwertige Gravur mit ZWILLING Logo für ein edles Erscheinungsbild.



③ **Handling**
Der Kropf bildet den Übergang vom Messergriff zur Klinge. Die geschwungene Kropfform sorgt für eine sichere und präzise Handhabung und ermöglicht das Schneiden mit ganzer Klinge.

④ **Griff**
Der Griff aus unbehandeltem, geöltem Ebenholz rundet den individuellen Charakter des Messers ab.



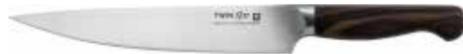
Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 10 cm
 Artikelnr. 31860-101



Brotmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 31866-201



Fleischmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 31860-201



Santokumesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 31867-181



Kochmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 31861-201



Wetzstahl, Wolframcarbid

Abriebkörperlänge 23 cm
 Artikelnr. 32574-230



Messerblock Thermobuche, 7-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Fleischmesser	Kochmesser	Brotmesser	Santokumesser	Wetzstahl, Wolframcarbid	Messerblock Thermobuche
Abmessung*		10 cm	20 cm	20 cm	20 cm	18 cm	23 cm	27,5 x 38 x 12,5 cm
Artikelnr.	31880-000	31860-101	31860-201	31861-201	31866-201	31867-181	32574-230	31880-100

* Messer = Klingenlänge; Schere = Gesamtlänge; Wetzstähle = Länge des Abriebkörpers



Dreimal ausgezeichnet mit dem
"Compasso d'Oro"

Foto Credit: Nacho Alegre

TRADITION TRIFFT MODERNE



Matteo Thun, Architekt und Designer, geboren 1952 in Bozen, studierte an der Akademie für Kunst in Salzburg unter Oskar Kokoschka und an der Universität von Florenz. Mit Ettore Sottsass war er Mitbegründer der 'Memphis'-Gruppe in Mailand und Partner der 'Sottsass Associati' von 1980 bis 1984. Von 1983 bis zum Jahr 2000 dozierte er an der Hochschule für Angewandte Kunst in Wien. Von 1990 bis 1993 agierte er als Art Director für Swatch. 1984 eröffnete Matteo Thun sein eigenes Studio in Mailand. Sein heutiges Unternehmen Matteo Thun & Partners mit seinen Partnern Luca Colombo und Antonio Rodriguez wurde 2001 gegründet und beschäftigt ein Team von 70 Architekten und Designern. Die Arbeit von Matteo Thun steht für langlebige Lösungen mit ganzheitlichem Ansatz. Für ihn bedeutet Architektur, die Seele des Ortes zu gestalten. Ästhetische, ökonomische und technologische Nachhaltigkeit sind die Basis seiner Arbeit.

Produktdesign sollte den Kern einer Marke respektieren und reflektieren. Matteo Thun Design reduziert das Wesentliche einfach und pur - so auch bei seinen vielen Designs für Produkte der Marke ZWILLING.



Im Laufe seiner Karriere wurde Matteo Thun vielfach für Architekturprojekte, Interior- und Produktdesign ausgezeichnet. Unter anderem erhielt er dreimal den „Compasso d'Oro“ und wurde in die Hall of Fame in New York aufgenommen. 2004 gewann er den „Panda d'Oro“ Best Hotel Openend in the Year WWF, Italy für das Vigilius Mountain Resort (Meran, Italy) und den Best of Design 2010 Wallpaper* Award für zwei Designprodukte.

Matteo Thun



MODERN UND FORMVOLLENDET

DIE EVOLUTION DES MESSERKLASSIKERS MIT DEN 3 NIETEN.

Ob Profi oder Hobbykoch: Mit ZWILLING Pro Messern erhält man die perfekte Symbiose aus innovativer Technik, traditioneller Optik und höchster Präzision. Vom Spick- bis zum Santokumesser bietet die Serie alles, was man für individuelle Aufgaben in der Küche benötigt.



Design: *Matteo Thüner*
MADE IN GERMANY

1 Stahl
Die ZWILLING Sonderschmelze besticht durch die optimale Balance von Chrom- und Kohlenstoffgehalt – das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahls. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

2 Handling
Der Kropf bildet den Übergang vom Messergriff zur Klinge. Die geschwungene Kropfform sorgt für

eine sichere und präzise Handhabung und ermöglicht das Schneiden mit ganzer Klinge.



3 Schliff
Mit dem V-Edge Abzug setzt ZWILLING bei Kochmessern Standards. Die stabile Schneide

erzielt mit ihrem auf ca. 30° (15° auf jeder Seite) optimierten Winkel Schneidleistung für höchste Ansprüche. Der spitze Winkel sorgt für eine noch höhere Anfangsschärfe und noch mehr Spaß beim Schneiden. Dank des V-Edge Abzugs gleitet das Messer mühelos durch das Schneidgut.

4 Griff
Der Klassiker für die professionelle Küche. Das 3-Nieten-Design mit durchgehendem Erl besticht durch seine optimale Balance.



Schälmesser

Klingenlänge 7 cm
 Artikelnr. 38400-051



Universalmesser

Klingenlänge 13 cm
 Artikelnr. 38400-131



Fleischmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 38400-161



Kochmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 38401-161



Gemüsemesser

Klingenlänge 9 cm
 Artikelnr. 38400-091



Universalmesser

Klingenlänge 13 cm
 Artikelnr. 38410-131



Fleischmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 38400-201



Kochmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 38405-161



Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 8 cm
 Artikelnr. 38400-081



Kochmesser Compact

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 38400-141



Schinkenmesser

Klingenlänge 26 cm
 Artikelnr. 38400-261



Kochmesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 38401-181



Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 10 cm
 Artikelnr. 38400-101



Kochmesser Compact mit Welle

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 38425-141



Jamonero

Klingenlänge 26 cm
 Artikelnr. 38410-261



Kochmesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 38405-181



Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 13 cm
 Artikelnr. 38420-131



Kochmesser Compact

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 38414-181



Kochmesser

Klingenlänge 12 cm
 Artikelnr. 38405-121



Kochmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 38411-201



Kochmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 38401-201



Brotmesser

Klingenlänge 26 cm
 Artikelnr. 38406-261



Filiermesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 38403-181



Rocking Santokumesser mit Kullen

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 38418-181



Kochmesser

Klingenlänge 23 cm
 Artikelnr. 38401-231



Steakmesser

Klingenlänge 12 cm
 Artikelnr. 38409-121



Santokumesser

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 38407-141



Nakiri

Klingenlänge 17 cm
 Artikelnr. 38429-171



Kochmesser

Klingenlänge 26 cm
 Artikelnr. 38401-261



Fleischgabel

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 38402-181



Santokumesser mit Kullen

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 38408-141



Hackmesser

Klingenlänge 12 cm
 Artikelnr. 38415-121



Brotmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 38406-201



Ausbeinmesser

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 38404-141



Santokumesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 38407-181



Hackmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 38415-161



Brotmesser

Klingenlänge 23 cm
 Artikelnr. 38406-231



Filiermesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 38410-181



Santokumesser mit Kullen

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 38408-181



Chinesisches Kochmesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 38419-181



Messerset, 2-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Koch- messer
Klingenlänge		10 cm	20 cm
Artikelnr.	38430-004	38400-101	38401-201



Messerset, 2-tlg.

	Set	Fleischmesser	Fleisch- gabel
Klingenlänge		20 cm	18 cm
Artikelnr.	38430-003	38400-201	38402-181



Messerset, 2-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Santoku- messer
Klingenlänge		10 cm	18 cm
Artikelnr.	38430-006	38400-101	38407-181



Steakset, 4-tlg.

	Set	Steakmesser
Klingenlänge		12 cm
Artikelnr.	38430-002	38409-121



Messerset, 3-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Fleischmesser	Kochmesser
Klingenlänge		10 cm	20 cm	20 cm
Artikelnr.	38430-007	38400-101	38400-201	38401-201



Messerblock Bambus, 6-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Universal- messer	Fleisch- messer	Kochmesser	Wetzstahl	Messerblock, Bambus
Abmessung*		10 cm	13 cm	16 cm	20 cm	23 cm	25 x 11,5 x 18,5 cm
Artikelnr.	38436-000	38400-101	38400-131	38400-161	38401-201	32576-231	35017-100



Messerblock natur, 6-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Universal-messer	Fleisch-messer	Kochmesser	Wetzstahl	Messerblock, natur
Abmessung*		10 cm	13 cm	20 cm	20 cm	23 cm	20 x 16 x 25 cm
Artikelnr.	38437-000	38400-101	38400-131	38400-201	38401-201	32567-231	35696-400



Messerblock Bambus, 6-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Universal-messer	Fleisch-messer	Kochmesser	Brotmesser	Messerblock, Bambus (Magnet)
Abmessung*		10 cm	13 cm	20 cm	20 cm	20 cm	27,7 x 12,5 x 38,5 cm
Artikelnr.	38438-000	38400-101	38400-131	38400-201	38401-201	38406-201	35043-200

JRE

JUNGE SPITZENKÖCHE KOCHEN MIT ZWILLING.

Die Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) sind eine Vereinigung junger Spitzenköche und Restaurantbetreiber, die sich mit Talent und Passion der innovativen deutschen Küche verpflichtet haben. Von Sylt bis Oberstdorf, von Dresden bis Düsseldorf kombinieren die JRE hochwertiges kulinarisches Können mit der Leidenschaft europäischer Kochkunst und dem Respekt vor lokalen Traditionen und Produkten. In Deutschland gehören dem Verband mehr als 70 Spitzenköche an. ZWILLING ist offizieller Partner der JRE. Kein Wunder, denn die hohen Ansprüche, die ZWILLING seit 1731 an seine Produkte stellt, harmonieren hervorragend mit den Qualitätsansprüchen der JRE. Vor allem die schönen und strapazierfähigen Cocottes der Marke STAUB begeistern viele der jungen Spitzenköche – denn das attraktive Design und die einzigartigen Farben und Formen sorgen auch auf dem Tisch für einen gelungenen Auftritt.





SCHARF UND ERSTKLASSIG

ENTWICKELT FÜR DIE AUSBILDUNG VON SPITZENKÖCHEN.

Die Messerserie ZWILLING Diplôme wurde in Zusammenarbeit mit der weltweit bekannten Kochschule „Le Cordon Bleu“ für die Ausbildung von Spitzenköchen entwickelt. Da erstklassige Schneidewerkzeuge eine Voraussetzung für erstklassige Leistungen in der Küche sind, genügen die von einem japanischem Klingenschnitt geprägten Messer höchsten Ansprüchen.



1 Stahl
Die Klinge ist aus einem professionellen Spezialstahl gefertigt, der z. B. auch für Rasiermesserklingen verwendet wird: FC61. FC steht dabei für „fine carbide“ – die Karbide dieses Stahls sind besonders fein und gleichmäßig verteilt. Die spezielle Struktur des Stahls ermöglicht einen enorm feinen Schliff und erzeugt eine gleichmäßige Schneide mit hoher Ausgangsschärfe und Schnitthaltigkeit.

2 Griff
Der ergonomische Griff wurde gemeinsam mit japanischen

Profi-Köchen entwickelt. Der Drei-Nieten-Griff aus Kunststoff liegt gut in der Hand und sorgt für ein komfortables Arbeiten. Der durchgehende, blau gesäumte Erl besticht durch seine optimale Balance.



3 Schliff
Durch den traditionell japanischen Honbazuke-Abzug erhält jede Klinge ihre unvergleichliche Schärfe. Der beidseitige Abzug erzeugt eine symmetrische Schneide mit einem Gesamtwinkel von 20°.



Kochmesser Compact

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 54202-141



Kochmesser

Klingenlänge 24 cm
 Artikelnr. 54201-241



Filiermesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 54203-181



Santokumesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 54207-181



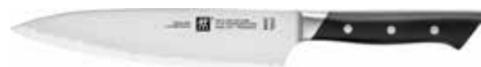
Fleischmesser

Klingenlänge 24 cm
 Artikelnr. 54205-241



Brotmesser

Klingenlänge 24 cm
 Artikelnr. 54206-241



Kochmesser

Klingenlänge 21 cm
 Artikelnr. 54201-211

PROFIS EMPFEHLEN

CORNELIA POLETTO

JRE

Cornelia Poletto begann ihre Ausbildung zur Köchin bei Deutschlands erfolgreichstem Spitzenkoch Heinz Winkler. Im Jahr 2000 eröffnete die heute bekannte TV-Köchin ihr erstes eigenes Restaurant namens „POLETTO“, das zwei Jahre später bereits mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Aktuell betreibt Cornelia Poletto das Restaurant „Gastronomia“ inkl. Feinkostladen in Hamburg, an welches seit 2013 die Kochschule „Cucina Cornelia Poletto“ grenzt. Zusätzlich ist sie Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe und zeigt ihre Kochkünste regelmäßig im Fernsehen, z.B. in Kochshows wie „The Taste“.



„STAUB Cocottes sind meine farbenfrohen Lieblinge auf dem Esstisch. Erstens sehen sie wunderschön aus und zweitens sind sie wahnsinnig praktisch und vielseitig einsetzbar – als Kochtopf, Backform oder hübsches Serviergefäß.“

„Hohe Qualität in Material und Verarbeitung, langlebige Schärfe, durchdachtes Design – darum begeistern mich Messer der Marke ZWILLING.“



INNOVATIV UND ELEGANT

EINZIGARTIGES DESIGN FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE.

TWIN Cuisine ist die Synthese aus einem modernen Messer mit Kunststoffgriff und einem traditionellen Voll-Erlmesser. Die innovative Design-Lösung erfüllt höchste Ansprüche an Komfort und Schnittführung.



MADE IN GERMANY

1 Stahl
Die ZWILLING Sonderschmelze besteht durch die optimale Balance von Chrom- und Kohlenstoffgehalt - das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahls. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

2 Griff
Herausragende Griff-Technologie mit querliegendem Voll-Erl ohne Nieten.

3 Handschutz
Der Kropf bildet den Übergang vom Messergriff zur Klinge. Er ist als Handschutz ausgeformt und sorgt nicht nur für Sicherheit, sondern auch für eine ausgewogene Gewichtsverteilung.

4 Endkappe
Hochwertige Edelstahlapplikation mit ZWILLING Logo im Griff für ein edles Erscheinungsbild.





Gemüsemesser

Klingenlänge 8 cm
 Artikelnr. 30340-091



Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 10 cm
 Artikelnr. 30340-101



Universalmesser

Klingenlänge 13 cm
 Artikelnr. 30340-131



Fleischmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 30340-161



Fleischmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 30340-201



Kochmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 30341-201



Brotmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 30346-201



Ausbeinmesser

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 30344-141



Filiermesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 30343-181



Santokumesser mit Kullen

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 30348-181



Messerset, 2-tlg.

Set	Spick- und Garniermesser	Kochmesser
Klingenlänge	10 cm	20 cm
Artikelnr.	30302-000 30340-101	30341-201



Messerset, 3-tlg.

Set	Spick- und Garniermesser	Fleischmesser	Kochmesser
Klingenlänge	10 cm	16 cm	20 cm
Artikelnr.	30304-000 30340-101	30340-161	30341-201



Messerblock natur, 6-tlg.

Set	Spick- und Garniermesser	Universalmesser	Fleischmesser	Kochmesser	Brotmesser	Messerblock, natur
Abmessung*	10 cm	13 cm	16 cm	20 cm	20 cm	20 x 16 x 25 cm
Artikelnr.	30330-200 30340-101	30340-131	30340-161	30341-201	30346-201	35696-400



* Messer = Klingenlänge; Schere = Gesamtlänge; Wetzstähle = Länge des Abriebkörpers



KLASSISCH UND STARK

DIE ELEGANTE NEUINTERPRETATION EINER LEGENDE.

TWIN Four Star II ist die konsequente Weiterentwicklung eines ZWILLING Klassikers. Eine hochwertige Edelstahlapplikation im Griff verleiht dem Messer optimale Balance für noch mehr Sicherheit und Komfort.



1 Stahl
Die ZWILLING Sonderschmelze besteht durch die optimale Balance von Chrom- und Kohlenstoffgehalt – das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahls. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

2 Griff
Der traditionelle Kunststoffgriff mit durchgehendem Erl besteht durch seine optimale Balance und sichere Handhabung.

3 Handschutz
Der Kropf bildet den Übergang vom Messergriff zur Klinge. Er ist als Handschutz ausgeformt und sorgt nicht nur für Sicherheit, sondern auch für eine ausgewogene Gewichtsverteilung.

4 Endkappe
Hochwertige Edelstahlapplikation mit ZWILLING Logo im Griff für ein edles Erscheinungsbild.





Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 10 cm
 Artikelnr. 30070-101



Universalmesser

Klingenlänge 13 cm
 Artikelnr. 30070-131



Fleischmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 30070-161



Fleischmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 30070-201



Kochmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 30071-161



Kochmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 30071-201



Brotmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 30076-201



Ausbeinmesser

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 30074-141



Filiermesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 30073-181



Santokumesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 30077-181



Hackmesser

Klingenlänge 15 cm
 Artikelnr. 30095-151



Messerset, 2-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Kochmesser
Klingenlänge		10 cm	20 cm
Artikelnr.	33418-000	30070-101	30071-201



Messerset, 3-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Fleischmesser	Kochmesser
Klingenlänge		10 cm	16 cm	20 cm
Artikelnr.	33415-000	30070-101	30070-161	30071-201



Messerblock natur, 7-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Universalmesser	Kochmesser	Brotmesser	Wetzstahl	Vielzweckschere	Messerblock, natur
Abmessung*		10 cm	13 cm	20 cm	20 cm	21 cm	20,5 cm	23 x 11,5 x 19,5 cm
Artikelnr.	33414-000	30070-101	30070-131	30071-201	30076-201	32576-211	41370-001	35149-100

* Messer = Klingenlänge; Schere = Gesamtlänge; Wetzstähle = Länge des Abriebkörpers



Messerblock natur, 8-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Universalmesser	Fleischmesser	Kochmesser	Brotmesser	Wetzstahl	Vielzweckschere	Messerblock, natur
Abmessung*		10 cm	13 cm	16 cm	20 cm	20 cm	23 cm	20,5 cm	23 x 11,5 x 19,5 cm
Artikelnr.	33413-000	30070-101	30070-131	30070-161	30071-201	30076-201	32576-231	41370-001	35149-400

REZEPT

PESTO-AVOCADO-SANDWICH MIT ZIEGENKÄSE

Zutaten für 2 Sandwiches

Kräuterpesto

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte, gehackt
- 2 in Öl eingelegte Sardellenfilets
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 1/2 Bund Estragon
- 200-250 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Sandwich

- 4 Scheiben Vollkorntoast
- 4 TL Pesto
- 4 Scheiben Manchegokäse (oder Käse nach Wahl)
- 1/2 Avocado
- 80 g Ziegenweichkäse
- 40 g Babyspinat
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl zum Braten



Zubereitung: Für das Pesto den Knoblauch schälen und zusammen mit der gehackten Schalotte, den Sardellenfilets und etwas Zitronensaft in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab mixen. Die Kräuter von ihren Stielen befreien und nach und nach mit dem Olivenöl mit in das Gefäß geben und pürieren. Soviel Olivenöl dazu geben, dass eine für ein Pesto typische Konsistenz entsteht und die Masse gut verstreichbar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Menge des Pestos reicht für mehr als 2 Sandwiches aus. Es kann aber sehr gut kühl aufbewahrt und für weitere Gerichte genutzt werden. Alle vier Scheiben des Vollkorn Toasts mit je einem Teelöffel Pesto bestreichen und darauf eine Scheibe Manchegokäse legen. Die Avocado von ihrer Schale befreien und in Scheiben schneiden. Diese auf zwei der Toastscheiben verteilen, darüber den Ziegenweichkäse bröseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrigen zwei Toastscheiben mit dem Babyspinat bedecken und je zwei unterschiedliche Hälften aufeinanderlegen. In einer Pfanne einen guten Schuss Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Sandwiches darin zunächst von einer Seite anbraten bis sie schön braun sind. Die obere Hälfte leicht andrücken und das Sandwich dann vorsichtig wenden, um die andere Hälfte goldbraun zu braten. Das Sandwich aus der Pfanne nehmen, jeweils in zwei Dreiecke schneiden und genießen. Alternativ können die Sandwiches natürlich auch in einem Sandwichtoaster gegart werden.

PROFESSIONAL "S"

TRADITIONELL UND KLASSISCH

DER KLASSIKER FÜR DIE PROFESSIONELLE KÜCHE.

Profiköche weltweit vertrauen auf die Qualität und Tradition dieser genieteten Messerserie. Durchgehender Stahl und fugenlose Verarbeitung bieten optimale Balance und ebenso sichere Handhabung.



MADE IN
GERMANY

- 1 Stahl**
Die ZWILLING Sonderschmelze besticht durch die optimale Balance von Chrom- und Kohlenstoffgehalt – das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahls. FRIDOUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.
- 2 Griff**
Der Klassiker für die professionelle Küche. Das 3-Nieten-Design mit durchgehendem Erl besticht durch seine optimale Balance.
Winkel sorgt für eine noch höhere Anfangsschärfe und noch mehr Spaß beim Schneiden. Dank des V-Edge Abzugs gleitet das Messer mühelos durch das Schneidgut.
- 3 Schliff**
Mit dem V-Edge Abzug setzt ZWILLING bei Kochmessern Standards. Die stabile Schneide erzielt mit ihrem auf ca. 30° (15° auf jeder Seite) optimierten Winkel Schneidleistung für höchste Ansprüche. Der spitze
- 4 Handschutz**
Der Kropf bildet den Übergang vom Messergriff zur Klinge. Er ist als Handschutz ausgeformt und sorgt nicht nur für Sicherheit, sondern auch für eine ausgewogene Gewichtsverteilung.



Schälmesser

Klingenlänge 7 cm
 Artikelnr. 31020-051



Gemüsemesser

Klingenlänge 7 cm
 Artikelnr. 31020-061



Gemüsemesser

Klingenlänge 8 cm
 Artikelnr. 31020-091



Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 8 cm
 Artikelnr. 31020-081



Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 10 cm
 Artikelnr. 31020-101



Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 13 cm
 Artikelnr. 31020-131



Universalmesser

Klingenlänge 13 cm
 Artikelnr. 31025-131



Fleischmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 31020-161



Fleischmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 31020-201



Schinkenmesser

Klingenlänge 26 cm
 Artikelnr. 31020-261



Lachsmesser

Klingenlänge 31 cm
 Artikelnr. 31122-311



Kochmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 31021-161



Kochmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 31021-201



Kochmesser

Klingenlänge 23 cm
 Artikelnr. 31021-231



Kochmesser

Klingenlänge 26 cm
 Artikelnr. 31021-261



Brotmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 31026-201



Steakmesser

Klingenlänge 12 cm
 Artikelnr. 31028-121



Ausbeinmesser

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 31024-141



Filiermesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 31030-181



Fleischgabel

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 31023-181



Santokumesser

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 31117-141



Santokumesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 31117-181

PROFESSIONAL "S"



Messerset, 2-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Kochmesser
Klingenlänge		10 cm	20 cm
Artikelnr.	35645-000	31020-101	31021-201



Messerset, 2-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Santokumesser
Klingenlänge		10 cm	18 cm
Artikelnr.	35649-000	31020-101	31117-181



Messerset, 2-tlg.

	Set	Fleischmesser	Fleischgabel
Klingenlänge		20 cm	18 cm
Artikelnr.	35601-100	31020-201	31023-181



Messerset, 3-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Fleischmesser	Kochmesser
Klingenlänge		10 cm	16 cm	20 cm
Artikelnr.	35602-000	31020-101	31020-161	31021-201



Steakset, 4-tlg.

	Set	Steakmesser
Klingenlänge		12 cm
Artikelnr.	39188-000	31028-121



Messerblock Bambus, 7-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Universalmesser	Kochmesser	Brotmesser	Wetzstahl	Vielzweckschere	Messerblock, Bambus
Abmessung*		10 cm	13 cm	20 cm	20 cm	23 cm	20,5 cm	24 x 11,5 x 19,5 cm
Artikelnr.	35621-004	31020-101	31025-131	31021-201	31026-201	32576-231	41370-001	35042-100

* Messer = Klingenlänge; Schere = Gesamtlänge; Wetzstähle = Länge des Abriebkörpers



Messerblock natur, 8-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Universal- messer	Kochmesser	Brotmesser	Fleischmesser	Wetzstahl	Vielzweck- schere, schwarz	Messerblock, natur
Abmessung*		10 cm	13 cm	20 cm	20 cm	20 cm	23 cm	20 cm	23 x 11,5 x 19,5 cm
Artikelnr.	35662-000	31020-101	31025-131	31021-201	31026-201	31020-201	32576-231	43967-200	35149-400

HISTORISCHE MEILENSTEINE



1818: eröffnet ZWILLING in Berlin die erste Verkaufsniederlassung.



1855: ZWILLING bekommt die höchste Auszeichnung auf der Weltausstellung in Paris.



1883: Eröffnung der Filiale in New York von Graef & Schmidt.



1893: ZWILLING erhält die einzige zu vergebende Medaille auf der Weltausstellung in Chicago



1897: Eröffnung der Filialen in Kopenhagen und Rotterdam.



1927: Eröffnung der Filiale in Paris.



PURISTISCH UND ZEITLOS

SCHLICHT UND ELEGANT – EINFACH MESSER PUR.

Das Design ist puristisch und in zeitlos formschöner Linie. Eine kompromisslose Ästhetik, die auch in puncto Belastbarkeit bestens abschneidet. Ein Messer, das von der ersten Minute an wertvoll und unersetzlich bleibt. Von unverwüster Robustheit und technischer Perfektion.



Design: *Matteo Thun*
MADE IN GERMANY

1 Stahl
Die ZWILLING Sonderschmelze besticht durch die optimale Balance von Chrom- und Kohlenstoffgehalt – das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahls. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

2 Handschutz
Der PRO TOUCH Kropf bildet den Übergang vom Messergriff zur Klinge. Er ist als Handschutz

ausgeformt und sorgt nicht nur für Sicherheit, sondern auch für eine ausgewogene Gewichtsverteilung.



3 Schliff
Mit dem V-Edge Abzug setzt ZWILLING bei Kochmessern Standards. Die stabile Schneide

erzielt mit ihrem auf ca. 30° (15° auf jeder Seite) optimierten Winkel Schneidleistung für höchste Ansprüche. Der spitze Winkel sorgt für eine noch höhere Anfangsschärfe und noch mehr Spaß beim Schneiden. Dank des V-Edge Abzugs gleitet das Messer mühelos durch das Schneidgut.

4 Griff
Der puristisch anmutende Kunststoffgriff mit durchgehendem Erl besticht durch seine optimale Balance und sichere Handhabung.



Schälmesser

Klingenlänge 7 cm
 Artikelnr. 33600-051



Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 8 cm
 Artikelnr. 33600-081



Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 10 cm
 Artikelnr. 33600-101



Universalmesser

Klingenlänge 13 cm
 Artikelnr. 33600-131



Fleischmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 33600-161



Fleischmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 33600-201



Kochmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 33601-161



Kochmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 33601-201



Brotmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 33606-201



Steakmesser

Klingenlänge 12 cm
 Artikelnr. 33609-121



Ausbeinmesser

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 33604-141



Filiermesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 33603-181



Santokumesser mit Kullen

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 33608-141



Santokumesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 33607-181



Santokumesser mit Kullen

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 33608-181



Messerset, 2-tlg.

Set	Spick- und Garniermesser	Kochmesser
Klingenlänge	10 cm	20 cm
Artikelnr.	33620-004	33601-201



Hackmesser

Klingenlänge 15 cm
 Artikelnr. 33615-151



Chinesisches Kochmesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 33619-181



Messerset, 2-tlg.

Set	Spick- und Garniermesser	Santokumesser
Klingenlänge	10 cm	18 cm
Artikelnr.	33620-005	33607-181



Messerset, 3-tlg.

Set	Spick- und Garniermesser	Fleischmesser	Kochmesser
Klingenlänge	10 cm	16 cm	20 cm
Artikelnr.	33620-007	33600-161	33601-201



Messerblock Bambus, 7-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Universal-messer	Kochmesser	Brotmesser	Wetzstahl	Vielzweck-schere	Messerblock, Bambus
Abmessung*		10 cm	13 cm	20 cm	20 cm	23 cm	20,5 cm	24 x 11,5 x 19,5 cm
Artikelnr.	33620-001	33600-101	33600-131	33601-201	33606-201	32576-231	41370-001	35042-100



Messerblock natur, 8-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Universal-messer	Fleischmesser	Kochmesser	Brotmesser	Wetzstahl	Vielzweck-schere	Messerblock, natur
Abmessung*		10 cm	13 cm	16 cm	20 cm	20 cm	23 cm	20,5 cm	23 x 11,5 x 19,5 cm
Artikelnr.	33620-002	33600-101	33600-131	33600-161	33601-201	33606-201	32576-231	41370-001	35149-400



PRÄZISE UND VIELSEITIG

FUNKTIONALE PRÄZISION UND PERFEKTES HANDLING.

Bereits 1976 revolutionierte ZWILLING mit dem fugenlosen Vollkunststoffgriff die Standards für hochwertige Kochmesser. Das klassische Meisterstück an Sicherheit, Ergonomie und Komfort ist bis heute die meistverkaufte ZWILLING Messerserie weltweit.



① **Stahl**
Die ZWILLING Sonderschmelze besticht durch die optimale Balance von Chrom- und Kohlenstoffgehalt – das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahls. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

② **Handschutz**
Der Kropf bildet den Übergang vom Messergriff zur Klinge. Er ist als Handschutz ausgeformt und sorgt nicht nur für Sicherheit, sondern auch für eine ausgewogene Gewichtsverteilung.

③ **Schliff**
Mit dem V-Edge Abzug setzt ZWILLING bei Kochmessern Standards. Die stabile Schneide erzielt mit ihrem auf ca. 30° (15° auf jeder Seite) optimierten Winkel Schneidleistung für

höchste Ansprüche. Der spitze Winkel sorgt für eine noch höhere Anfangsschärfe und noch mehr Spaß beim Schneiden. Dank des V-Edge Abzugs gleitet das Messer mühelos durch das Schneidgut.

④ **Griff**
Der traditionelle Kunststoffgriff mit durchgehendem Erl besticht durch seine optimale Balance und sichere Handhabung.



Schälmesser

Klingenlänge 7 cm
 Artikelnr. 31070-051



Gemüsemesser

Klingenlänge 7 cm
 Artikelnr. 31070-061



Gemüsemesser

Klingenlänge 8 cm
 Artikelnr. 31070-091



Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 8 cm
 Artikelnr. 31070-081



Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 10 cm
 Artikelnr. 31070-101



Universalmesser

Klingenlänge 13 cm
 Artikelnr. 31070-131



Kochmesser Compact

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 31071-141



Fleischmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 31070-161



Fleischmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 31070-201



Schinkenmesser

Klingenlänge 26 cm
 Artikelnr. 31070-261



Schinkenmesser mit Kullen

Klingenlänge 26 cm
 Artikelnr. 31081-261



Lachsmesser

Klingenlänge 31 cm
 Artikelnr. 31082-311



Kochmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 31071-161



Kochmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 31071-201



Kochmesser

Klingenlänge 23 cm
 Artikelnr. 31071-231



Kochmesser

Klingenlänge 26 cm
 Artikelnr. 31071-261



Brotmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 31076-201



Brotmesser

Klingenlänge 23 cm
 Artikelnr. 31076-231



Steakmesser

Klingenlänge 12 cm
 Artikelnr. 31090-121



Ausbeinmesser

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 31086-141



Filiermesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 31073-181



Fleischgabel

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 31072-181



Santokumesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 31118-181



Hackmesser

Klingenlänge 15 cm
 Artikelnr. 31095-151



Messerset, 2-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Kochmesser
Klingenlänge		10 cm	20 cm
Artikelnr.	35175-000	31070-101	31071-201



Messerset, 2-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Santokumesser
Klingenlänge		10 cm	18 cm
Artikelnr.	35052-000	31070-101	31118-181



Messerset, 3-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Fleischmesser	Kochmesser
Klingenlänge		10 cm	16 cm	20 cm
Artikelnr.	35048-000	31070-101	31070-161	31071-201



Steakset, 4-tlg.

	Set	Steakmesser
Klingenlänge		12 cm
Artikelnr.	39190-000	31090-121



Messerblock natur, 7-tlg.

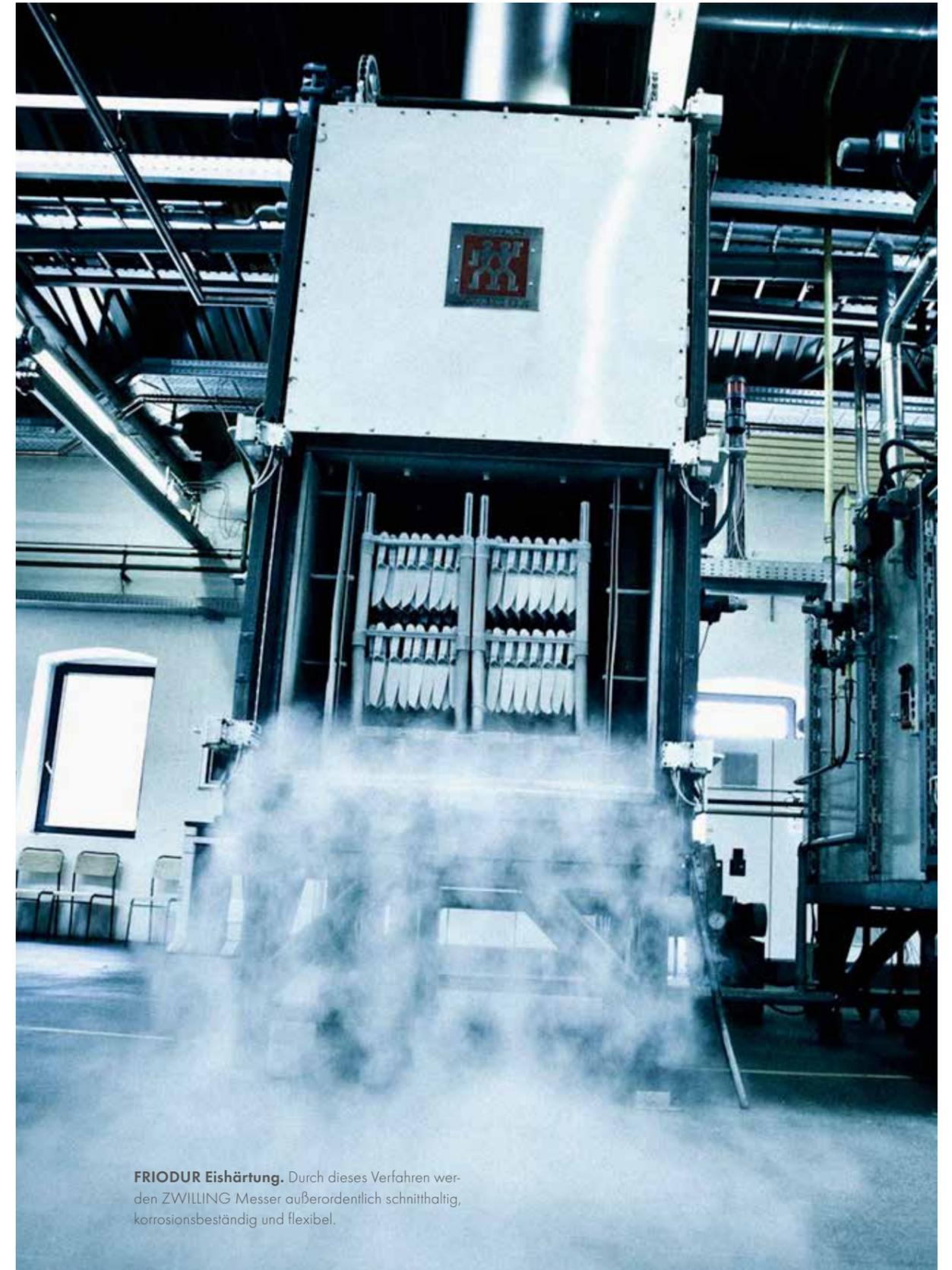
	Set	Spick- und Garniermesser	Universalmesser	Kochmesser	Brotmesser	Wetzstahl	Vielzweckschere	Messerblock, natur
Abmessung*		10 cm	13 cm	20 cm	20 cm	21 cm	20,5 cm	23 x 11,5 x 19,5 cm
Artikelnr.	35066-000	31070-101	31070-131	31071-201	31076-201	32576-211	41370-001	35149-100

* Messer = Klingenlänge; Schere = Gesamtlänge; Wetzstähle = Länge des Abriebkörpers



Messerblock natur, 8-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Universal- messer	Fleischmesser	Kochmesser	Brotmesser	Wetzstahl	Vielzweck- schere	Messerblock, natur
Abmessung*		10 cm	13 cm	16 cm	20 cm	20 cm	23 cm	20,5 cm	23 x 11,5 x 19,5 cm
Artikelnr.	35140-000	31070-101	31070-131	31070-161	31071-201	31076-201	32576-231	41370-001	35149-400



FRIODUR Eishärtung. Durch dieses Verfahren werden ZWILLING Messer außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.



PRAKTISCH UND INDIVIDUELL

DER FUNKTIONALE START IN DIE GOURMET-WELT.

Bei Küchenmessern kommt es nicht nur auf eine scharfe Klinge an – mindestens ebenso wichtig sind ein stabiler Griff, der jederzeit gut in der Hand liegt, und eine ausgewogene Balance. Robustheit und eine ansprechende Optik zählen ebenfalls zu den gefragten Eigenschaften. Die Messerserie ZWILLING Gourmet erfüllt Ihre Ansprüche.



MADE IN
GERMANY

1 Stahl
Die ZWILLING Sonderschmelze besteht durch die optimale Balance von Chrom- und Kohlenstoffgehalt – das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahls. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

2 Griff
Das 3-Nieten-Design mit durchgehendem Erl besteht durch seine ausgewogene Balance.

3 Applikation
Das eingelassene ZWILLING Logo auf der mittleren Niete sorgt für ein edles Erscheinungsbild.





Schälmesser

Klingenlänge 6 cm
 Artikelnr. 36110-061



Kochmesser Compact

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 36111-141



Santokumesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 36117-181



Ausbeinmesser

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 36114-141



Gemüsemesser

Klingenlänge 8 cm
 Artikelnr. 36110-071



Kochmesser Compact mit Welle

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 36121-141



Santokumesser mit Kullen

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 36118-181



Filiermesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 36113-181



Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 10 cm
 Artikelnr. 36110-101



Fleischmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 36110-161



Brotmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 36116-201



Nakiri

Klingenlänge 17 cm
 Artikelnr. 36129-171



Steakmesser

Klingenlänge 12 cm
 Artikelnr. 36119-121



Fleischmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 36110-201



Hackmesser

Klingenlänge 15 cm
 Artikelnr. 36115-151



Konditormesser

Klingenlänge 26 cm
 Artikelnr. 36122-261



Universalmesser 15.1

Klingenlänge 13 cm
 Artikelnr. 36110-131



Kochmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 36111-201



Chinesisches Kochmesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 36112-181



Messerset 2-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Santokumesser
Klingenlänge		10 cm	18 cm
Artikelnr.	36130-002	36110-101	36117-181



Messerset 2-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Kochmesser
Klingenlänge		10 cm	20 cm
Artikelnr.	36130-005	36110-101	36111-201



Messerset 3-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Fleischmesser	Kochmesser
Klingenlänge		10 cm	16 cm	20 cm
Artikelnr.	36130-003	36110-101	36110-161	36111-201



Messerblock 6-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Fleischmesser	Kochmesser	Brotmesser	Wetzstahl	Messerblock
Abmessung*		10 cm	16 cm	20 cm	20 cm	23 cm	25 x 11,5 x 14 cm
Artikelnr.	36131-003	36110-101	36110-161	36111-201	36116-201	32576-231	36131-200



Messerblock 7-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Universalmesser 15.1	Fleischmesser	Kochmesser	Wetzstahl	Vielzweckschere	Messerblock, Bambus
Abmessung*		10 cm	13 cm	16 cm	20 cm	23 cm	20,5 cm	24 x 11,5 x 19,5 cm
Artikelnr.	36131-002	36110-101	36110-131	36110-161	36111-201	32576-231	41370-001	35042-100



* Messer = Klingenlänge; Schere = Gesamtlänge; Wetzstähle = Länge des Abriebkörpers



MODERN UND LEICHT

LEICHT UND PRÄZISE. QUALITÄT FÜR JEDEN TAG.

Mit der umfangreichen ZWILLING Life Kochmesser-Serie wird zur Leichtigkeit, was bei anderen Messern Kraft kosten oder zu Ermüdung führen kann: das präzise Schneiden. Mit ihrem geringen Gewicht, der hohen Schneidekraft und dem ergonomisch geformten Griff liegen die Kochmesser auch dann angenehm in der Hand, wenn es einmal mehr zu schneiden gibt. Was die Klingen made in Solingen so schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel macht, sind der ZWILLING Spezialstahl und die spezielle FRIODUR Eishärtung. Ein Härtegrad von ca. 57 Rockwell spricht für hohe Qualität. Diese zeigt sich übrigens auch im fugenlosen Übergang von der Klinge zum Kunststoffgriff. Damit erfüllen die Küchenmesser höchste hygienische Standards.



MADE IN
GERMANY

1 Stahl
Die ZWILLING Sonderschmelze besticht durch die optimale Balance von Chrom- und Kohlenstoffgehalt - das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahls. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

2 Griff
Puristisch anmutender Griff aus rutschfestem Kunststoff.

3 Applikation
Das silberne ZWILLING Logo in der Griffmitte sorgt für ein edles Erscheinungsbild.





Schälmesser

Klingenlänge 6 cm
 Artikelnr. 38580-051



Gemüsemesser

Klingenlänge 8 cm
 Artikelnr. 38580-091



Spick- und Garniermesser

Klingenlänge 10 cm
 Artikelnr. 38580-101



Universalmesser

Klingenlänge 13 cm
 Artikelnr. 38580-131



Fleischmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 38580-161



Fleischmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 38580-201



Kochmesser

Klingenlänge 14 cm
 Artikelnr. 38581-141



Kochmesser

Klingenlänge 16 cm
 Artikelnr. 38581-161



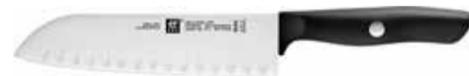
Kochmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 38581-201



Brotmesser

Klingenlänge 20 cm
 Artikelnr. 38586-201



Santokumesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 38588-181



Hackmesser

Klingenlänge 15 cm
 Artikelnr. 38585-151



Chinesisches Kochmesser

Klingenlänge 18 cm
 Artikelnr. 38585-181



Messerset 2-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Kochmesser
Klingenlänge		10 cm	20 cm
Artikelnr.	38590-004	38580-101	38581-201



Messerset 3-tlg.

	Set	Spick- und Garniermesser	Fleischmesser	Kochmesser
Klingenlänge		10 cm	16 cm	20 cm
Artikelnr.	38590-003	38580-101	38580-161	38581-201



Messerblock natur, 6-tlg.

	Set	Gemüsemesser	Spick- und Garniermesser	Fleischmesser	Kochmesser	Wetzstahl	Messerblock, natur
Abmessung*		8 cm	10 cm	16 cm	20 cm	23 cm	23 x 11,5 x 19,5 cm
Artikelnr.	38591-001	38580-091	38580-101	38580-161	38581-201	32676-230	35149-100



* Messer = Klingenlänge; Schere = Gesamtlänge; Wetzstähle = Länge des Abriebkörpers

INDIVIDUELL UND PRAKTISCH

EIGENTLICH IST JA IMMER GRILLSAISON. AUCH IM WINTER.

Ein Steak ohne das passende Messer ist wie ein Grill ohne Feuer. Die Steakmesser von ZWILLING begeistern durch ihre Optik, ihre perfekten Eigenschaften und gehören zu jeder Grillparty. Die scharfen Klingen schneiden jedoch nicht nur Grillfleisch – auch Würstchen oder Pizza werden sauber und mundgerecht geteilt.



1 Stahl
Die ZWILLING Sonderschmelze besteht durch die optimale Balance von Chrom- und Kohlenstoffgehalt – das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahls. FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

2 Handling
Der Kropf bildet den Übergang vom Messergriff zur Klinge. Die geschwungene Kropfform sorgt für

eine sichere und präzise Handhabung und ermöglicht das Schneiden mit ganzer Klinge.



3 Schliff
Mit dem V-Edge Abzug setzt ZWILLING bei Kochmessern Standards. Die stabile Schneide

erzielt mit ihrem auf ca. 30° (15° auf jeder Seite) optimierten Winkel Schneidleistung für höchste Ansprüche. Der spitzere Winkel sorgt für eine noch höhere Anfangsschärfe und noch mehr Spaß beim Schneiden. Dank des V-Edge Abzugs gleitet das Messer mühelos durch das Schneidgut.

4 Griff
Der Klassiker für die professionelle Küche. Das 3-Nieten-Design mit durchgehendem Erl besticht durch seine optimale Balance.



Steakset, 4 tlg.

	Set	Steakmesser
Klingenlänge		12 cm
Artikelnr.	39123-004	39023-000



Steakset mit Welle 4 tlg.

	Set	Steakmesser
Klingenlänge		12 cm
Artikelnr.	39029-002	39028-120



Steakset, 4 tlg.

	Set	Steakmesser
Klingenlänge		12 cm
Artikelnr.	39029-000	39029-120

REZEPT

DAS PERFEKTE STEAK

Es gibt viele Wege zum perfekten Steak und jeder hat seine eigenen Vorlieben. Ob well done, medium oder rare - neben der richtigen Zubereitungsart ist auch die Fleischqualität entscheidend für den Steak-Genuss.



Bringen Sie Ihr Steak auf Raumtemperatur. Erhitzen Sie die Staub Grillpfanne langsam und braten Sie Ihr Steak bei circa 200°C an. Das Steak nimmt nun an Temperatur zu und leitet die Hitze in den Kern des Steaks ab.

Prüfen Sie mit einem Fingerdruck wie die Konsistenz des Steaks ist. Legen Sie das Fleisch zum Ruhen für einige Minuten beiseite. Ist Ihnen das Fleisch zu sehr abgekühlt oder noch nicht in perfektem Zustand, so braten Sie es abermals für 20 sec in frischer Butter nach. Sie mögen Ihr Steak lieber medium-well oder Ihr Steak ist dicker als 2 cm? So garen Sie Ihr Stück Fleisch bei 80 °C im Ofen weiter.



Die Leidenschaft für gutes Fleisch liegt den Brüdern Michael, Wolfgang und Stephan Otto im Blut. Weltweit auf der Suche nach außergewöhnlichen Fleischspezialitäten, beliefert OTTO GOURMET seit 2005 sowohl Sterne- und Spitzengastronomie als auch rund 50.000 private Feinschmecker. Das Unternehmen steht Pate für Fleisch von Tieren mit den besten genetischen Voraussetzungen wie sie z. B. das original japanische Kobe & Ozaki Wagyu (Tajima), Irish Hereford Prime Beef, Ibérico Schwein und Geflügel von Miéral aus der Bresse haben. Durch transparentes und nachhaltiges Wirtschaften können die drei Ottos zudem 100 % Qualität garantieren.



AUTOMATISCHES SCHÄRFEN

WIR HABEN DEM MESSERBLOCK DAS SCHÄRFEN BEIGEBRACHT.

Mit dem ZWILLING SharpBlock mit KIS-Technologie geht das Scharfhalten Ihrer Messer von ganz alleine. Denn jedes Mal, wenn Sie ein Messer aus dem Block herausziehen, wird es automatisch geschärft. Das Geheimnis: In den Einsteckfächern für die Messer mit glatter Schneide (Spick- und Garniermesser, Fleisch- und Kochmesser) befinden sich Keramik-Schleifsteine, die jede Klinge im idealen Winkel nachschärfen. So behalten die Klingen langfristig die optimale Schnittfähigkeit und Qualität.



① **Design**
Stilsichere Aufbewahrung für
Messer

② **Schärfen**
Optimale Schärfe der Messer
bleibt länger erhalten

③ **Passgenau**
Für Messer der Serien
©VIER STERNE, Gourmet und Life



SharpBlock mit KIS Technologie, 7-teilig

	Set	Spick- und Garniermesser	Universal-messer	Fleischmesser	Kochmesser	Brotmesser	Vielzweck-schere	SharpBlock mit KIS Technologie
Abmessung*		10 cm	13 cm	20 cm	20 cm	20 cm	20,5 cm	24 x 11,5 x 19,5 cm
Artikelnr.	35145-000	31070-101	31070-131	31070-201	31071-201	31076-201	41370-001	36133-100



SharpBlock mit KIS Technologie, 7-teilig

	Set	Spick- und Garniermesser	Universal-messer 15.1	Fleischmesser	Kochmesser	Brotmesser	Vielzweck-schere	SharpBlock mit KIS Technologie
Abmessung*		10 cm	13 cm	16 cm	20 cm	20 cm	20,5 cm	24 x 11,5 x 19,5 cm
Artikelnr.	36133-000	36110-101	36110-131	36110-161	36111-201	36116-201	41370-001	36133-100



SharpBlock mit KIS Technologie, 7-teilig

Set	Spick- und Garniermesser	Universal-messer	Fleischmesser	Kochmesser	Brotmesser	Vielzweck-schere	SharpBlock mit KIS Technologie
Abmessung*	10 cm	13 cm	16 cm	20 cm	20 cm	20,5 cm	24 x 11,5 x 19,5 cm
Artikelnr.	38599-000	38580-101	38580-131	38580-161	38581-201	38586-201	41370-001 36133-100

PROFIS EMPFEHLEN

ANDREAS HILLEJAN

Andreas Hillejan begann seine Ausbildung im Krefelder Seidenweberhaus, worauf Stationen im Steigenberger Parkhotel in Düsseldorf und im Landhaus St. Urban in Naurath bei Harald Rüssel folgten. Zuletzt war er Mitinhaber und Küchenchef im Neusser Gourmet-Restaurant von Burgund, das mit 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Seit 2008 gehört Andreas Hillejan zu den Jeunes Restaurateurs Deutschland und eröffnete zwei Jahre später „Das Marktrestaurant“ in Mittenwald, in dem er derzeit als Küchenchef tätig ist und für das er mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet wurde.

„Das ZWILLING Passion Kochgeschirr überzeugt mich in seiner idealen Hitzeübertragung, trotz leichterem Gewicht top verarbeitet, pflegeleicht und einsetzbar für alle Kochprozesse wie Braten, Kochen, Dünsten und Schmoren der ideale Allrounder mit hohem Spaßfaktor.“



„Die Messerserie Zwilling Pro ist für mich ein sehr gut ausbalanciertes Schneidmesser. Der sanfte Übergang von der Klinge zum Griff ermöglicht eine ideale Haltung des Messers ohne Druckstellen im Handbereich, das ermöglicht eine top Klingenföhrung.“



* Messer = Klingenlänge; Schere = Gesamtlänge; Wetzstähle = Länge des Abriebkörpers

HILFSBEREIT UND PRÄZISE

IN SEKUNDEN WIEDER SCHARF WIE AM ERSTEN TAG.

Ein Messer kann immer nur so gut schneiden, wie es die Schärfe seiner Klinge erlaubt. Damit diese Schärfe erhalten bleibt, ist der regelmäßige Einsatz eines guten Messerschärfers erforderlich.





**Wetzstein
TWIN® Stone Pro**

Abmessung 20 x 8,5 x 4 cm
 Artikelnr. 32505-100



**Wetzstein
TWIN® Finishing Stone Pro**

Abmessung 20 x 8,5 x 4 cm
 Artikelnr. 32505-300



Lederbank, Feinschliff

Abmessung 24,2 x 7,2 x 9,2 cm
 Artikelnr. 32501-100



TWINSHARP®

Abmessung 16,5 cm
 Artikelnr. 32591-000



ZWILLING® Sharp Pro

Abmessung 17 cm
 Artikelnr. 32595-000



ZWILLING® Sharp Plus

Abmessung 17 cm
 Artikelnr. 32604-000



**TWINSHARP®
Select (Edelstahl, 2 Module)**

Abmessung 19,5 cm
 Artikelnr. 32601-000



Keramik-Wetzstab

Abriebkörperlänge 23 cm
 Artikelnr. 32513-231



Wetzstahl

Abriebkörperlänge 21 cm
 Artikelnr. 32576-211



Wetzstahl (Diamantbeschichtung, oval)

Abriebkörperlänge 26 cm
 Artikelnr. 32520-261



Wetzstahl

Abriebkörperlänge 23 cm
 Artikelnr. 32576-231



Wetzstahl (oval)

Abriebkörperlänge 31,5 cm
 Artikelnr. 32542-310



Wetzstahl

Abriebkörperlänge 26 cm
 Artikelnr. 32576-261



Wetzstahl

Abriebkörperlänge 26 cm
 Artikelnr. 32565-261



Wetzstahl

Abriebkörperlänge 23 cm
 Artikelnr. 32567-231

GESCHÜTZT UND GRIFFBEREIT

MESSER PRAKTISCH, SICHER UND ATTRAKTIV AUFBEWAHREN.

ZWILLING bietet ein hochwertiges Aufbewahrungs-Sortiment in unterschiedlichen Ausführungen, Materialien und Größen. So werden Ihre ZWILLING Messer immer optimal geschützt und sind stets griffbereit.





Messerblock Thermobuche

Abmessung 27,5 x 38 x 12,5 cm
 Artikelnr. 31880-100



Messerblock, natur

Abmessung 20 x 16 x 25 cm
 Artikelnr. 35696-400



Messerblock, natur

Abmessung 23 x 11,5 x 19,5 cm
 Artikelnr. 35149-400



Messertasche, leer

Abmessung 43 x 15 x 1,5 cm
 Artikelnr. 35001-600



Messerblock, Bambus (Magnet)

Abmessung 27,7 x 12,5 x 38,5 cm
 Artikelnr. 35043-200



Messerblock, Bambus

Abmessung 25 x 11,5 x 18,5 cm
 Artikelnr. 35017-100



Messerblock, Bambus

Abmessung 24 x 11,5 x 19,5 cm
 Artikelnr. 35042-400



Messertasche, leer

Abmessung 15 x 50 x 1 cm
 Artikelnr. 35002-600



Messerblock, Bambus (Magnet)

Abmessung 15 x 30 x 18,5 cm
 Artikelnr. 35046-110



Messerblock, natur

Abmessung 25 x 11,5 x 23 cm
 Artikelnr. 35008-100



Messertasche, leer

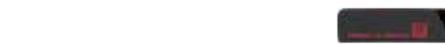
Abmessung 51,5 x 21 x 6 cm
 Artikelnr. 35004-600

MESSER AUFBEWAHRUNG



Magnetleiste (Kunststoff, schwarz)

Abmessung 30 cm
Artikelnr. 32621-300



Klingenschutz

Abmessung 8 cm
Artikelnr. 30499-500



Magnetleiste (Kunststoff, schwarz)

Abmessung 45 cm
Artikelnr. 32621-450



Klingenschutz

Abmessung 13 cm
Artikelnr. 30499-501



ZWILLING Messertasche, klein

Abmessung 49 x 6,5 x 26,5 cm
Artikelnr. 35004-700



ZWILLING Messertasche, groß

Abmessung 49 x 11 x 28,5 cm
Artikelnr. 35004-710



Magnetleiste (Aluminium)

Abmessung 30 cm
Artikelnr. 32622-300



Klingenschutz

Abmessung 20 cm
Artikelnr. 30499-502



Magnetleiste (Aluminium)

Gesamtlänge 45 cm
Artikelnr. 32622-450



Klingenschutz

Abmessung 20,5 cm
Artikelnr. 30499-503



Klingenschutz

Abmessung 26,5 cm
Artikelnr. 30499-504



VON KLEIN BIS GROSS

HÜBSCH AUFGEREIHT.

Das Aufbewahrungssystem ZWILLING Storage schafft Ordnung in der Küche. Für Messer, Küchenhelfer, Pflanzen und Gewürze - stapelbar und mit praktischen Deckeln für eine sichere Aufbewahrung.



① **Material**
Hergestellt aus hochwertigem
Bambus.

② **Modular**
Platzsparend und stapelbar.

③ **Vielseitig**
Ideal für Messer, Küchenhelfer,
Pflanzen und Gewürze.



Set, Bambus, 4-tlg.

Set	60 mm Box inkl. Deckel	120 mm Box inkl. Deckel und Kunststoff Pflanzentopf	180 mm Box inkl. Deckel mit 6 Schlitzzen	240 mm Box inkl. Deckel mit 3 Schlitzzen
Abmessung	11 x 11 x 6 cm	11 x 11 x 12 cm	11 x 11 x 18 cm	11 x 11 x 24 cm
Artikelnr.	35101-400 35101-401	35101-402	35101-403	35101-401



60 mm Box inkl. Deckel

Abmessung 11 x 11 x 6 cm
Artikelnr. 35101-401



180 mm Box inkl. Deckel mit 6 Schlitzzen

Abmessung 11 x 11 x 18 cm
Artikelnr. 35101-403



120 mm Box inkl. Deckel und Kunststoff Pflanzentopf

Abmessung 11 x 11 x 12 cm
Artikelnr. 35101-402



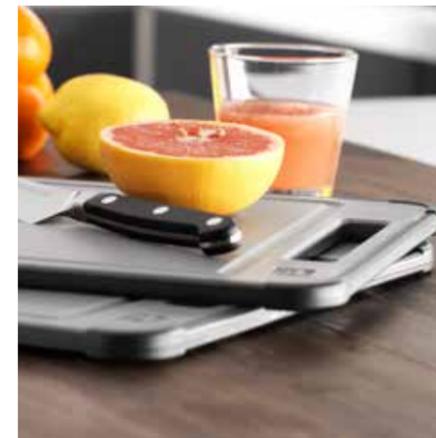
240 mm Box inkl. Deckel mit 3 Schlitzzen

Abmessung 11 x 11 x 24 cm
Artikelnr. 35101-404

BEGLEITEN UND ASSISTIEREN

HYGIENISCH EINWANDFREI UND MESSER SCHONEND.

Damit Lebensmittel in portionsgerechte Teile zerlegt werden können, müssen sie mit einem Messer geschnitten werden. Als Unterlage für die Zubereitung bietet sich ein Schneidebrett an. Es schützt zum einen die Küchenarbeitsplatte vor Beschädigungen und ermöglicht zum anderen ein müheloses Schneiden.



SCHNEIDUNTERLAGEN



ZWILLING
J.A.HENCKELS



Schneidbrett, Kunststoff

Abmessung 29 x 20 x 1 cm
Artikelnr. 35115-100



Schneidbrett, Buche geölt

Abmessung 60 x 40 x 3,5 cm
Artikelnr. 35118-100



Schneidbrett Bambus

Abmessung 25 x 18,5 x 2 cm
Artikelnr. 30772-300



Schneidbrett, Kunststoff

Abmessung 38,5 x 25 x 1 cm
Artikelnr. 35115-200



Schneidbrett, Thermobuche

Abmessung 60 x 40 x 3,5 cm
Artikelnr. 35118-200



Schneidbrett Bambus

Abmessung 36 x 25,5 x 3 cm
Artikelnr. 30772-100



Schneidbrett, Kunststoff

Abmessung 43 x 30 x 1 cm
Artikelnr. 35115-300



Schneidbrett Bambus

Abmessung 42 x 31 x 4 cm
Artikelnr. 30772-400



SCHNEIDEN, ZERTEILEN, KÜRZEN, ZERKLEINERN

Immer mehr Menschen entdecken die Vielfalt von ZWILLING Scheren. Da gibt es für jede Gelegenheit das optimale Werkzeug: Für alle täglichen Jobs in der Küche die robusten Vielzweckscheren, für feinere Arbeiten die kleineren Haushaltsscheren und zum Tranchieren von Pute oder Ente die Geflügelscheren. Auch wenn man immer geglaubt hat, mit nur einer Schere im Haushalt gut zurecht zu kommen, wird man schnell merken, wie praktisch es ist, Spezialscheren von ZWILLING zu besitzen. Nämlich dann, wenn unliebsame Haushaltsarbeiten zum Vergnügen werden.



BESTANDTEILE UND PFLEGE EINER SCHERE

Wer seine Schere pflegt, wird lange Zeit Freude an ihr haben. Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir eine Reinigung der Schere unter fließend warmem Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel.



Sicher aufbewahren

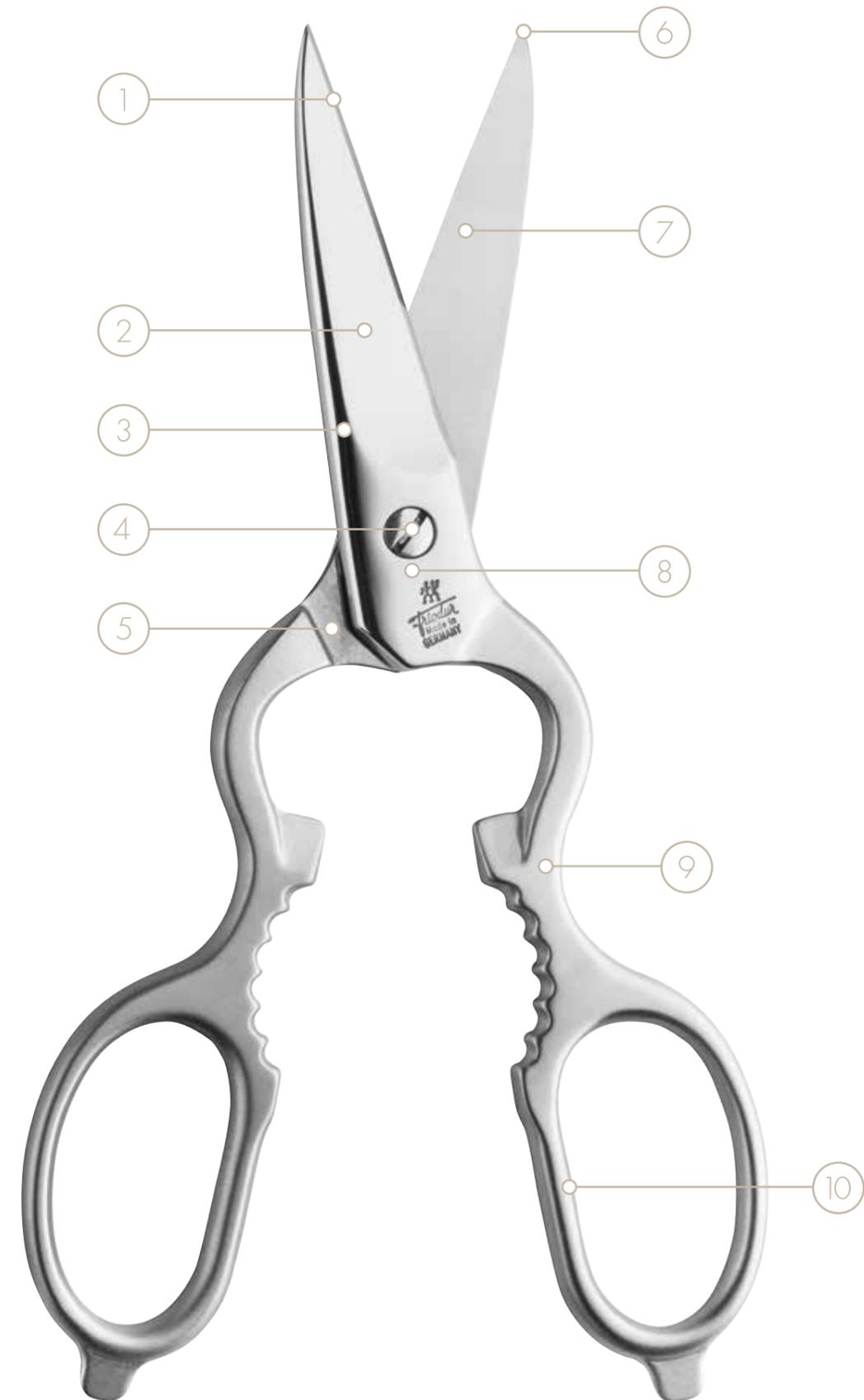
Staub, Flusen und Schneidrückstände von den Schneidkanten und Scherenblättern wischen und die Schere an einem trockenen Platz aufbewahren. Vor allem vernickelte Scheren aus Kohlenstoffstahl können an feuchter Luft an den nicht oberflächengeschützten Stellen rosten.

Pflegen

Den leichten Gang der Schere bewahren Sie, indem Sie hin und wieder einen kleinen Tropfen Pflegeöl in den Schraubenschlitz geben.

Nachschleifen

Wenn eine Schere sehr häufig benutzt wird, kann die Schneidfähigkeit nachlassen. Dann ist es angebracht, sie zu einem Fachmann zu bringen, z. B. ins Schneidwaren-Fachgeschäft oder eine Filiale von ZWILLING. Beim Fachmann werden die Blattinnenseiten geschliffen und die Schere beim Zusammenschrauben neu auf Gang gesetzt. Erst zum Schluss werden die Schneiden abgezogen. Danach ist die Schere praktisch wie neu.



- ① Wate
- ② Blatt
- ③ Rücken
- ④ Schraube
- ⑤ Zwischen
- ⑥ Spitze
- ⑦ Hohle
- ⑧ Gewerbe
- ⑨ Halm
- ⑩ Auge

MODERN UND STARK

DER PRÄZISE ALLES-SCHNEIDER MIT DER ELEGANTEN FORM.

Die stabilen handgeschliffenen Blätter mit Microzahnung schneiden hauchdünne Folie und Seide ebenso präzise wie Karton oder Blumen. Formvollendet setzt diese Vielweckschere den hohen Anspruch an Design und Funktion fort.



- ① **Stahl**
Rostfreier Spezialstahl, edel mattiert, garantiert langlebige Produkte. Die robusten Scherenblätter sind handgeschliffen. Die Microverzahnung hält das Schneidgut fest, nichts rutscht weg.

- ② **Öffner**
Der integrierte Drehverschlussöffner löst feststehende Drehverschlüsse.

- ③ **Kapselheber**
Zum mühelosen Öffnen von Kronkorken.

- ④ **Griffe**
Die Augen der TWIN Select Schere sind so groß, dass die Schere mit mehreren Fingern sicher und ermüdungsfrei gehalten und geführt werden kann. Die Innenseiten der Augen sind sorgfältig ohne Grate und Kanten gearbeitet. Komfortables Arbeiten ist damit gewährleistet.

TWIN® Select

Stahl, matt
Gesamtlänge 20 cm
Artikelnr. ■ 41470-000

TRADITIONELL UND FORMSCHÖN

DER UNERREICHTE KLASSIKER FÜR JEDE GUTE KÜCHE.

Die Original Küchenhilfe von ZWILLING ist ein Alleskönner mit Tradition. Sie wird aus hochwertigem Spezialstahl geschmiedet und in Handarbeit gefertigt. Mühelos schneidet sie Kräuter, Blumen, Papier oder Pappe, hebt Kapseln und öffnet Drehverschlüsse.



- 1 Stahl**
Rostfreier Spezialstahl garantiert langlebige Produkte. FRIODUR gekennzeichnete Scheren werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Eisgehärtete Scherenblätter sind außerordentlich schnitthaltig und besonders korrosionsbeständig. Die robusten Scherenblätter sind handgeschliffen. Die Microverzahnung hält das Schneidgut fest, nichts rutscht weg.
- 2 Öffner**
Der integrierte Drehverschlussöffner löst feststehende Drehverschlüsse.
- 3 Deckelheber**
Zum einfachen Öffnen von Gläsern mit Drehverschlüssen durch Einlassen von Luft sowie mühelosen Heben von Deckeln.
- 4 Kapselheber**
Zum mühelosen Öffnen von Kronkorken.
- 5 Griffe**
Die Augen der Original Küchenhilfe sind so groß, dass die Schere mit mehreren Fingern sicher und ermüdungsfrei gehalten und geführt werden kann. Die Innenseiten der Augen sind sorgfältig ohne Grate und Kanten gearbeitet. Komfortables Arbeiten ist damit gewährleistet.



Küchenhilfe

	Stahl, matt	Schwarz	Rot
Gesamtlänge	20 cm	20 cm	20 cm
Artikelnr.	■ 43923-200	■ 43927-200	■ 43924-200

ELEGANT UND VIELSEITIG

RUNDHERUM GUT. DIE VIELSEITIGE FÜR DEN HAUSHALT.

Rundum gelungen in der Kombination aus Edelstahl und Kunststoff ist die TWIN M auch den härtesten Anforderungen gewachsen.



- ① **Stahl**
Rostfreier Spezialstahl. Die robusten Scherenblätter sind präzisionsgeschliffen. Die Microverzahnung hält das Schneidgut fest, nichts rutscht weg.
- ② **Öffner**
Der integrierte Drehverschlussöffner löst festsitzende Drehverschlüsse.
- ③ **Applikation**
Die Schraube mit integriertem ZWILLING Logo sorgt für ein edles Erscheinungsbild.
- ④ **Griffe**
Die Griffe sind aus glasfaserverstärktem Kunststoff, der bruchsicher und schlagfest ist. Die Augen sind untrennbar mit den Metallteilen verbunden.

Vielweckschere

Gesamtlänge 20 cm
 Artikelnr. 43944-000

TWIN®

STARK UND PRÄZISE

LIEGT PERFEKT IN DER HAND: DIE KRAFTVOLLE.

Mit ihren kräftigen Klingensblättern und angenehm großen Griffen trennt die Original TWIN Vielseweckschere Papier, Karton und sogar ausgesprochen zähe Materialien wie Teppichboden absolut mühelos.



1 Stahl
Rostfreier Spezialstahl. FRIODUR gekennzeichnete Scheren werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Eishärtete Scherenblätter sind außerordentlich schnitthaltig und besonders korrosionsbeständig.

2 Öffner
Der integrierte Drehverschlussöffner löst festsitzende Drehverschlüsse.

3 Scherenblätter
Die robusten Scherenblätter sind präzisionsgeschliffen. Die Microverzahnung hält das Schneidgut fest, nichts rutscht weg.

4 Griffe
Die angenehm großen, abgerundeten Augen liegen auch beim Schneiden von härteren Materialien immer gut in der Hand, sodass die Schere auch

mit mehreren Fingern sicher und ermüdungsfrei gehalten und geführt werden kann. Die Innenseiten der Augen sind sorgfältig ohne Grate und Kanten gearbeitet. Komfortables Arbeiten ist damit gewährleistet.



TWIN®	Schwarz	Rot
Gesamtlänge	20 cm	20 cm
Artikelnr.	■ 43967-200	■ 43964-200

KLASSISCH UND VIELSEITIG

EINFACH KLASSISCHES DESIGN. BESTENS VERARBEITET.

Ihre gestanzten Metallteile sind mit den robusten Griffen aus glasfaserverstärktem Polyamid fest verbunden. Der Präzisionsschliff sorgt für leichten und exakten Schnitt. Spezialtypen für jede Anwendung erleichtern die Arbeit.



① **Stahl**
Rostfreier Spezialstahl.
Der Präzisionsschliff sorgt für
leichten und exakten Schnitt.

② **Griffe**
Die Griffe sind aus robustem,
glasfaserverstärktem Kunst-
stoff, welcher bruchsicher und
schlagfest ist. Je nach Größe und
Verwendungszweck haben die
SUPERFECTION Classic Scheren
Rund- oder Langaugen. Die Augen
sind so geformt, dass die Finger die
Schere gut, sicher und ermüdungs-
frei halten und bewegen können.

③ **Applikation**
Die vergoldete Messingschraube
mit integriertem ZWILLING Logo
sorgt für ein edles Erscheinungsbild.



SUPERFECTION CLASSIC



Haushaltschere

Gesamtlänge 10 cm
 Artikelnr. 41900-101



Schneiderschere

Gesamtlänge 21 cm
 Artikelnr. 41900-211



Haushaltschere

Gesamtlänge 13 cm
 Artikelnr. 41900-131



Schneiderschere

Gesamtlänge 23 cm
 Artikelnr. 41900-231



Haushaltschere

Gesamtlänge 16 cm
 Artikelnr. 41900-161



Schneiderschere

Gesamtlänge 26 cm
 Artikelnr. 41900-261



Haushaltschere

Gesamtlänge 18 cm
 Artikelnr. 41900-181



Haushaltschere, für Linkshänder

Gesamtlänge 16 cm
 Artikelnr. 41950-161



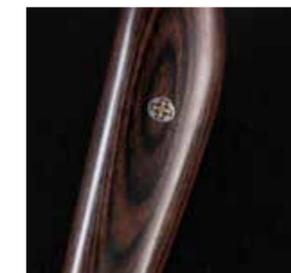
FERNÖSTLICHE SCHÄRFE FÜR DIE KÜCHEN DER WELT

Die Herstellung von hochwertigen Messern hat in Japan eine lange Tradition. Japanische Messer sind das Synonym für Schärfe, Präzision und die Eleganz des kunstvollen Schnitts. Die Marke MIYABI von ZWILLING setzt diese Werte immer wieder in charaktervolle Messer für die anspruchsvolle Küche um.

Die Messer der Serie MIYABI 6000MCT überzeugen durch ihre fernöstliche Eleganz. Klinge und Griff bilden eine harmonische Einheit mit besonderer Eigenständigkeit. Der ultraharte Kern der Klinge ist bei diesen Messern von zwei weiteren Stahllagen umgeben. Das spezielle Härteverfahren und der in Handarbeit ausgeführte original japanische Schliff, der sogenannte Honbazuke Abzug, verleihen diesen Klingen eine enorme Schärfe. Sie werden in der Produktion einer Hammer-schlagbehandlung (Tsuchime) unterzogen. Dies ergibt eine optisch sehr reizvolle Oberfläche.

Der ballige Griff aus langlebigem und pflegeleichtem Palisander-Pakka-holz liegt angenehm und sicher in der Hand. Die hochwertige Ausstrahlung des Naturmaterials wird durch einen Mosaik-Pin in der Griffmitte und die dekorative Endkappe aus Stahl zusätzlich unterstrichen. Die Harmonie von Ästhetik und Funktionalität wird in dieser Messerserie perfekt umgesetzt.

Die traditionelle D-Form des Griffes ermöglicht ein ermüdungs-freies Arbeiten mit den Messern bei allen Schneidetechniken. Der schwarze Micarta-Griff erhält durch den Mosaik-Pin in der Griffmitte und den Abschluss mit einer Stahlkappe eine typische Ausprägung.



Hergestellt werden die MIYABI Messer in der ZWILLING Messerschmiede im japanischen Seki. Die Stadt ist seit dem 14. Jahrhundert das Zentrum der Schwert- und Messerfertigung im Inselstaat. Traditierte Techniken und Fertigkeiten werden auch heute noch in den Produktionsstätten eingesetzt, um die unvergleichlichen Messer zu fertigen.

Entdecken Sie die Welt von MIYABI unter www.miyabi-knives.com

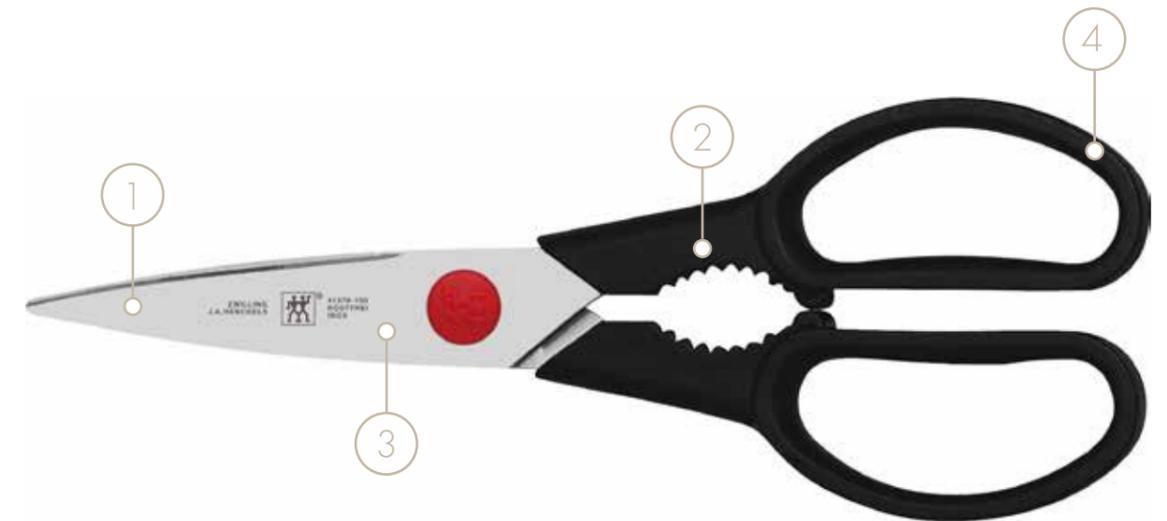


TWIN® L

HANDLICH UND PRÄZISE

DAS FUNKTIONALE LEICHTGEWICHT FÜR DEN HAUSHALT.

Das geringe Gewicht und die ergonomischen Griffe machen die TWIN L besonders handlich. Präzisionsgeschliffene Klingen aus rostfreiem Spezialstahl sorgen für außerordentliche Schärfe.



- 1 Stahl**
Gefertigt aus rostfreiem Spezialstahl und damit korrosionsbeständig und stabil.
- 2 Öffner**
Der integrierte Drehverschlussöffner löst festsitzende Drehverschlüsse.

- 3 Scherenblätter**
Der Präzisionsschliff sorgt für leichten und exakten Schnitt.
- 4 Griffe**
Die Griffe sind aus bruchsicherem, glasfaserverstärktem Kunststoff. Je nach Größe und Verwendungs-

zweck haben die TWIN L Scheren Rund- oder Langaugen. Die Augen sind ergonomisch geformt, so dass die Finger die Schere gut, sicher und ermüdungsfrei halten und bewegen können.



Haushaltschere

Gesamtlänge 11 cm
 Artikelnr. 41300-111



Vielzweckschere

Gesamtlänge 20,5 cm
 Artikelnr. 41370-001



Haushaltschere

Gesamtlänge 13 cm
 Artikelnr. 41300-131



Vielzweckschere mit Aushebelfunktion

Gesamtlänge 20,5 cm
 Artikelnr. 41377-000



Haushaltschere

Gesamtlänge 16 cm
 Artikelnr. 41300-161



Vielzweckschere

Gesamtlänge 23 cm
 Artikelnr. 41374-000



Haushaltschere

Gesamtlänge 19 cm
 Artikelnr. 41300-191

SEIT 80 JAHREN IN DER KÜCHE EINE GROSSE HILFE

Die Original Küchenhilfe von ZWILLING ist ein Alleskönner mit Tradition. Sie wird aus hochwertigem Spezialstahl geschmiedet und in Handarbeit gefertigt. Mühelos schneidet sie Kräuter, Blumen, Papier oder Pappe, hebt Kapseln und öffnet Drehverschlüsse.

Zwilling
 ZWILLING J.A.HENCKELS

SEIT 80 JAHREN EINE KÜCHEN-HILFE

EINE PRAKTISCHE **UNIVERSALSCHERE** MIT VIELEN VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR JEDEN HAUSHALT **ROSTFREI**

www.zwilling.com



Seit 1938 überzeugt die praktische Vielzweckschere „Küchenhilfe“ von ZWILLING durch funktionales und traditionelles Design. Die Länge von 20 cm eignet sich für zahlreiche Tätigkeiten im Haushalt. Die robusten, handgeschliffenen Scherenblätter schneiden Pappe, Papier, Blumen und Kräuter, ohne diese zu zerquetschen. Durch die Micro-Verzahnung bleibt das Schneidgut zudem immer an seinem Platz. Mit der speziellen Form der Scherenhalme lässt sich die Schere darüber hinaus als Kapselheber, Öffner von Drehverschlüssen und Deckelheber einsetzen.

SCHARF UND KRÄFTIG

UNENTBEHRLICH FÜR LIEBHABER VON GEFLÜGEL.

Alle Modelle der ZWILLING Geflügelscheren sind äußerst stabil und gewährleisten eine optimale Kraftübertragung. Der Knochenbrecher und die gezahnte Schneide sorgen dafür, dass das Geflügel portionsgerecht auf den Tisch kommt.



① **Schneide**
Die gezahnte Schneide verhindert ein Abrutschen des Geflügels.

② **Knochenbrecher**
Für müheloses und sauberes Zerteilen des Geflügels.

③ **Stahl**
Rostfreier Edelstahl.

④ **Aushebenagel**
Die Geflügelschere kann mit einem Handgriff zur einfachen Reinigung auseinandergenommen werden.

⑤ **Griffe**
Stabile Griffe für eine optimale Kraftübertragung.



Geflügelschere

Gesamtlänge 23 cm
 Artikelnr. 42931-000



Geflügelschere

Gesamtlänge 24 cm
 Artikelnr. 42903-000



Geflügelschere

Gesamtlänge 25,5 cm
 Artikelnr. 42913-001



Geflügelschere

Gesamtlänge 25,5 cm
 Artikelnr. 42914-001

REZEPT

ASIAN STEAK ROLL UPS

Zutaten für 4 Personen

- 1 Stück Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL getrocknete Chiliflocken
- 2 EL brauner Zucker
- 2 Bio-Limetten
- 1-2 EL Fischsauce
- 1 EL Sesamöl
- 75 g rote Paprika
- 75 g gelbe Paprika
- 150 g Möhren
- 250 g grüner Thai-Spargel
- 20 ml Erdnussöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 12 Rinderschnitzel aus dem Rücken á 80 g
- 2-3 EL Butterschmalz
- Schwarzer und weißer Sesam nach Belieben
- Kresse nach Belieben



Zubereitung: Für die Marinade den Ingwer und Knoblauch schälen, beides in feine Würfel schneiden. Zusammen mit den Chiliflocken und dem braunen Zucker in einen Mörser geben und mit dem Stößel zerstoßen. Die Limetten heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Das Püree mit Limettenschale würzen. Den Saft der Limetten auspressen und unterrühren. Die Marinade mit Fischsauce und 1-2 EL kaltem Wasser verrühren und in ein Schälchen füllen. Die Paprikas putzen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Möhren schälen, in Scheiben schneiden und dann in etwa 5 cm lange feine Streifen schneiden. Den Thai-Spargel putzen und vom holzigen Ende befreien. Das Erdnussöl in einem Wok erhitzen und das Gemüse darin 2 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderschnitzel abbrausen, trocken tupfen, plattieren und nochmals längs halbieren (sie sollten etwa 4 cm breit und 12 cm lang sein). Rindfleischstreifen pfeffern, leicht salzen und das Gemüse darauf legen, Fleisch einrollen, mit Zahnstochern fixieren. Die Steak roll-ups portionsweise in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von beiden Seiten je 1-2 Minuten braten. Die Pfanne vom Herd ziehen und das Fleisch mit der Marinade beträufeln, das Fleisch darin schwenken und nachziehen lassen. Nach Belieben mit Sesam und Kresse bestreut servieren. Dazu passen Glasnudeln.

INNOVATIVE PRODUKTE - ÜBERZEUGENDE QUALITÄT

Ein umfangreiches Kochgeschirr-Sortiment ergänzt die ZWILLING Produktpalette. Profitieren Sie von einem erstklassigen Angebot, das die besten und bekanntesten Technologien integriert und alle Ansprüche an die moderne Küche perfekt erfüllt.



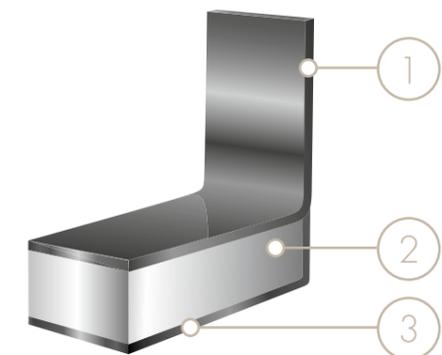
DIE PERFEKTE WÄRMELEITUNG

Die Topfböden der Kochgeschirrserien von ZWILLING sind mit unterschiedlichsten, innovativen Bodentechnologien ausgestattet – ganz individuell auf die verschiedenen Ansprüche in Ihrer Küche abgestimmt. Alle Technologien stehen für kurze Aufheizzeiten und lange Wärmespeicherung.



SIGMABOND

Der SIGMABOND Boden mit einer rechtwinkligen Kapsel sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bis zur Seitenwand. Es ist gewährleistet, dass der Topfboden mit seinem besonders starken Aluminiumkern immer gleichmäßig auf der Kochstelle aufliegt. Für ein energie- und zeitsparendes Kocherlebnis.



- ① Rostfreier Edelstahl 18/10: pflegeleicht, kratzunempfindlich, hygienisch, geschmacksneutral
- ② Besonders starker Aluminiumkern
- ③ Magnetischer Edelstahl 18/0: induktionsfähig, pflegeleicht



SIGMA Clad 3-Ply

Das 3-Schicht SIGMA Clad Material mit einem starken Aluminiumkern gewährleistet eine gleichmäßige und rasche Wärmeverteilung bis zum Topfrand. Die gesamte Fläche des Kochgeschirrs kann zum Kochen bzw. Braten genutzt werden.



SIGMA Clad 5-Ply

Das SIGMA Clad 5-Schicht Material sorgt bei allen Töpfen und Pfannen für eine rasche und absolut gleichmäßige Wärmeverteilung bis in den Rand. Der Wärmeleiter durchzieht den gesamten Kochgeschirrkörper. So steht die gesamte Fläche zum Kochen und Braten zur Verfügung – und Ihre Speisen werden gleichmäßig gegart. Die hohe Bodenstabilität sorgt dafür, dass Töpfe und Pfannen absolut plan auf dem Herd stehen.



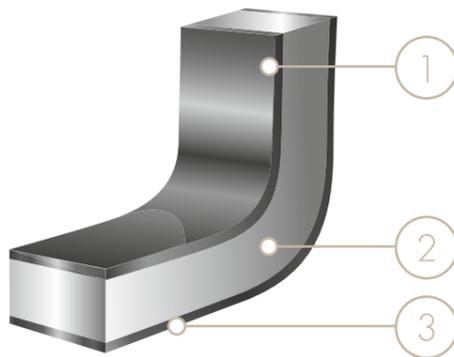
SIGMA Classic

Der Sandwich Boden mit einem starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und speichert die Hitze. Perfekt zur energiesparenden, frühzeitigen Reduktion der Herdeinstellung auf niedrige Temperaturen.



SIGMA Classic*

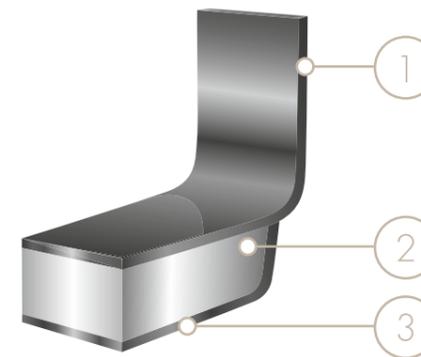
Der Topfboden SIGMA Classic* ist ein mehrlagiger „Sandwich“-Boden, der beim Energiesparen hilft: Sein Aluminiumkern speichert die aufgenommene Hitze und hält den Topf lange warm – daher kann die Wärmezufuhr frühzeitig gedrosselt werden. Dank der rechtwinkligen Kapselung des Aluminiumkerns wird die Wärme bis zur Seitenwand geleitet; der Topfinhalt wird dadurch auch bei heruntergelegter Kochplatte gut mit Wärme versorgt.



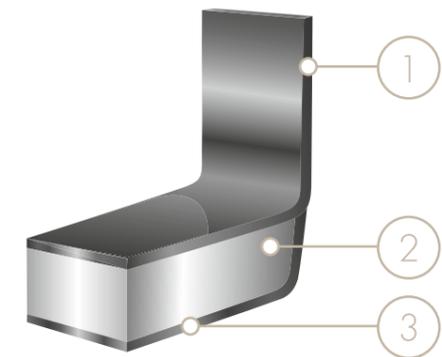
- ① Rostfreier Edelstahl 18/10: pflegeleicht, kratzunempfindlich, hygienisch, geschmacksneutral
- ② Aluminiumkern: gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung, perfekter Wärmespeicher
- ③ Magnetischer Edelstahl 18/0: induktionsfähig, pflegeleicht



- ① Rostfreier Edelstahl 18/10: pflegeleicht, kratzunempfindlich, hygienisch, geschmacksneutral
- ② 3-Schicht Aluminiumkern, bestehend aus 2 verschiedenen Aluminiumlegierungen, für eine gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung und -speicherung, sowie außergewöhnlich hohe Bodenstabilität
- ③ Magnetischer Edelstahl 18/0: induktionsfähig, pflegeleicht



- ① Rostfreier Edelstahl 18/10: pflegeleicht, kratzunempfindlich, hygienisch, geschmacksneutral
- ② Aluminiumkern: gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung, perfekter Wärmespeicher
- ③ Magnetischer Edelstahl 18/0: induktionsfähig, pflegeleicht



- ① Rostfreier Edelstahl 18/10: pflegeleicht, kratzunempfindlich, hygienisch, geschmacksneutral
- ② Aluminiumkern: gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung, perfekter Wärmespeicher
- ③ Magnetischer Edelstahl 18/0: induktionsfähig, pflegeleicht

SCHNELL UND KROSS ODER SANFT UND SCHONEND

Mit dem Pfannensortiment von ZWILLING ist alles möglich. Alle Pfannen garantieren eine kurze Aufheizzeit, gute Wärmespeicherung und energiesparendes Braten. Während Sie Fleisch oder Geflügel am besten in einer unbeschichteten Pfanne schnell und scharf anbraten, garen Sie besonders schonend und gesund in beschichteten Pfannen. Die hochentwickelten Antihafbeschichtungen verhindern das Anhaften von empfindlichem Bratgut wie Eierspeisen, Gemüse, Fisch oder Paniertem – auch ohne Fett.



Duraslide Granite:

Extrem gute Antihafwirkung – extrem hohe Kratzbeständigkeit

Die PFOA-freie 4-Lagen-Beschichtung DURASLIDE GRANITE vereint hervorragende Antihafteigenschaften mit einer hohen Kratz- und Abriebfestigkeit – daher sind DURASLIDE GRANITE beschichtete Pfannen enorm langlebig. Dank der Titan-Hartgrundierung bleibt die Antihafwirkung auch bei starker Beanspruchung der Pfanne sehr lange erhalten. Wie alle beschichteten Pfannen sind auch DURASLIDE GRANITE beschichtete Pfannen besonders gut zum schonenden Braten von Eierspeisen, Gemüse, Fisch usw. geeignet. Die Brattemperatur kann bis zu 230 °C betragen.

Tipp: Schneiden Sie das Bratgut nicht in der Pfanne und verwenden Sie möglichst keine Metall-Küchenhelfer (wir empfehlen Küchenhelfer aus Holz oder Silikon). Beschichtete Pfannen sollten von Hand gereinigt werden.

Duraslide Granite

4-Lagen-Antihafbeschichtung mit Titan-Hartgrundierung

100% verbesserte Kratz- und Abriebbeständigkeit

Außergewöhnlich gute und langlebige Antihafteigenschaften

Ideal für schonendes und fettarmes Braten von Fisch, Gemüse und Eierspeisen





Duraslide Ultra:

Schonend braten mit wenig Fett

Für das schonende Braten von Pfannkuchen, Omeletts, Fischgerichten usw. mit wenig Fett sind beschichtete Pfannen ideal. Die PFOA-freie 3-Lagen-Beschichtung DURASLIDE ULTRA sorgt für eine außergewöhnlich gute Antihafteigenschaft. Sie ermöglicht außerdem eine leichte Pfannenreinigung und „glänzt“ mit einer sehr langen Lebensdauer. Die Brattemperatur kann bis zu 230 °C betragen.

Tipp: Für eine besonders lange Lebensdauer Ihrer Pfanne schneiden Sie Bratgut möglichst nicht in der Pfanne und bringen Sie die Innenfläche möglichst nicht mit spitzen Gegenständen in Kontakt.

Duraslide Ultra

3-Lagen-Antihafteigenschaft

Außergewöhnlich gute und langlebige Antihafteigenschaften

Ideal für schonendes und fettarmes Braten von Fisch, Gemüse und Eierspeisen



**DURASLIDE®**
Non-Stick Coating



Ceraforce Ultra:

Fettarm braten auf gesunde Art

Wenn gesundes Kochen im Vordergrund steht, geht es nicht nur um die Speisenzubereitung, sondern auch um das richtige Kochgeschirr: Die keramische CERAFORCE ULTRA Beschichtung ermöglicht wunderbar fettarmes Braten von Fisch, Gemüse und Eierspeisen – und sie ist vollkommen PTFE- und PFOA-frei! Außer durch ihre guten Antihafteigenschaften zeichnet sich die Beschichtung durch enorme Kratz- und Abriebfestigkeit aus; zudem ermöglicht sie eine leichte Pfannenreinigung (Easy-to-clean-Effekt).

Tipp: Die Brattemperatur sollte maximal 200 °C betragen, eine versehentliche Überhitzung ist aber gesundheitlich unbedenklich.

Ceraforce Ultra keramische Beschichtung

Außergewöhnlich gute Kratz- und Abriebfestigkeit

Easy-to-clean

Ideal für schonendes und fettarmes Braten von Fisch, Gemüse und Eierspeisen



**CERAFORCE®**
Ceramic Coating



INNOVATIV UND SCHÖN

FORMVOLLENDET. FÜR EINE KLEINE EWIGKEIT GEFERTIGT.

Die Freude am gemeinsamen Speisen beginnt schon in der Küche beim gemeinsamen Kochen – jedenfalls, wenn man das richtige Kochgeschirr hat. Mit ZWILLING Sensation haben Sie es in der Hand! Das SIGMA Clad 5-Schicht-Material ermöglicht eine absolut gleichmäßige und rasche Wärmeverteilung bis in den Rand.



- ① **Schüttrand**
Punktgenaues und zielsicheres Ausgießen ohne Nachtropfen.
- ② **Füllskala**
Die integrierte Skala erleichtert das genaue Abmessen von Füllmengen.
- ③ **Deckel**
Flache, passgenaue und dicht schließende Deckel für energiesparendes und wasserarmes Garen. Die integrierte Silikon-dichtung verhindert das Austreten von Wasserdampf.
- ④ **Oberfläche**
Mit ihrer eleganten satinierten Oberfläche sind die Töpfe auch optisch eine angenehme Erscheinung und besonders pflegeleicht.

- ⑤ **Griffe**
Ergonomische Griffe aus 18/10 Edelstahl garantieren sicheres Handling und bleiben während des Kochvorganges kühl.

- ⑥ **Herdarten**
Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten sowie ohne Deckel auch für die Anwendung im Backofen.



- ⑦ **Boden**
Das SIGMA Clad 5-Schicht Material sorgt bei allen Töpfen und Pfannen für eine rasche und absolut gleichmäßige Wärmeverteilung bis in den Rand. Der

Wärmeleiter durchzieht den gesamten Kochgeschirrkörper. So steht die gesamte Fläche zum Kochen und Braten zur Verfügung – und Ihre Speisen werden gleichmäßig gegart.





Kochtopf, 7,6 l

Durchmesser 24 cm
Artikelnr. 66003-240



Stieltopf, 1,4 l

Durchmesser 16 cm
Artikelnr. 66005-160



Bratentopf, 1,4 l

Durchmesser 16 cm
Artikelnr. 66002-160



Stieltopf, 2,8 l

Durchmesser 20 cm
Artikelnr. 66005-200



Bratentopf, 2,8 l

Durchmesser 20 cm
Artikelnr. 66002-200



Dämpfeinsatz

Durchmesser 24 cm
Artikelnr. 66000-724



Bratentopf, 5,2 l

Durchmesser 24 cm
Artikelnr. 66002-242



Pastaeinsatz

Durchmesser 24 cm
Artikelnr. 66000-824

REZEPT

FISCH MIT KARTOFFELCHIPS

AN SCHWARZWURZELN UND BÄRLAUCHPESTO

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Zanderfilet
- 300 g Forellenfilet
- etwas Olivenöl zum Anbraten
- 500 g Schwarzwurzeln
- Salz, Pfeffer
- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 300 ml Rapsöl zum Frittieren

Für das Pesto:

- 1 Bund Bärlauch
- 50 g Hartkäse
- 50 g Pinienkerne
- 80 ml Olivenöl
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer



Zubereitung: Die Schwarzwurzeln schälen, in 5 cm große Stücke schneiden und 15 Minuten kochen. Dem Wasser den Saft einer halben Zitrone zugeben. Das Fischfilet in ca. 5 cm große Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Fisch von beiden Seiten gut anbraten. Danach bei etwa 100 °C Umluft 10 Minuten in den Ofen geben. Den Bärlauch waschen und in einer Küchenmaschine mit dem Käse und den Pinienkernen klein hacken. Das Olivenöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und im Rapsöl frittieren. Zum Anrichten den Fisch auf dem Teller platzieren und darauf die Kartoffelchips stapeln, Schwarzwurzeln dazugeben und mit Pesto aus Bärlauch, Käse, Pinienkernen, Olivenöl und Zitronensaft verzieren.

Tipp Während des Schälens sollten Sie Schwarzwurzeln unter fließendes Wasser halten und sofort weiterverarbeiten, denn an der Luft verfärben sie sich schnell. Alternativ können Sie die geschälten Schwarzwurzeln in Zitronenwasser lagern.

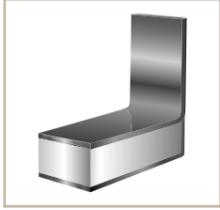
ROBUST UND URSPRÜNGLICH

KRAFTVOLL, ELEGANT UND FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE.

ZWILLING Prime überzeugt Hobbyköche und Profis durch hochentwickelte Technologie und ästhetisches Design. Der SIGMABOND Boden mit dem besonders starken Aluminiumkern garantiert eine lange Wärmespeicherung und eine besonders gleichmäßige Wärmeverteilung bis in die Randbereiche des Topfbodens.



- ① **Schüttrand**
Punktgenaues und zielsicheres Ausgießen ohne Nachtropfen.
- ② **Füllskala**
Die integrierte Skala erleichtert das genaue Abmessen von Füllmengen.
- ③ **Deckel**
Passgenaue und dicht schließende Deckel für energiesparendes und wasserarmes Garen.
- ④ **Oberfläche**
Die satinierte Oberfläche schafft eine besonders elegante Optik.
- ⑤ **Griffe**
Ergonomische Griffe aus 18/10 Edelstahl garantieren ein sicheres Handling.
- ⑥ **Herdarten**
Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten sowie für die Anwendung im Backofen.

- ⑦ **Boden**
Der SIGMABOND Boden mit dem besonders starken Aluminiumkern garantiert eine lange Wärmespeicherung und eine besonders gleichmäßige Wärmeverteilung bis in die Randbereiche des Topfes.




Kochtopf, 2,2 l

Durchmesser 16 cm
 Artikelnr. 64063-160



Kochtopf, 2,3 l

Durchmesser 18 cm
 Artikelnr. 64063-180



Kochtopf, 3,8 l

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 64063-200



Kochtopf, 5,9 l

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 64063-240



Bratentopf, 1,6 l

Durchmesser 16 cm
 Artikelnr. 64062-160



Bratentopf, 2,8 l

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 64062-200



Stieltopf, 1,6 l

Durchmesser 16 cm
 Artikelnr. 64065-160



Stieltopf, 2,3 l

Durchmesser 18 cm
 Artikelnr. 64065-180



Stieltopf, 2,8 l

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 64065-200



Kochgeschirrset, 4-tlg.

Set	Bratentopf, 2,8 l	Kochtopf, 2,2 l	Kochtopf, 3,8 l	Stieltopf, 1,6 l
Durchmesser	20 cm	16 cm	20 cm	16 cm
Artikelnr.	64062-200	64063-160	64063-200	64065-160



Kochgeschirrset, 5-tlg.

Set	Bratentopf, 2,8 l	Kochtopf, 2,2 l	Kochtopf, 3,8 l	Kochtopf, 5,9 l	Stieltopf, 1,6 l
Durchmesser	20 cm	16 cm	20 cm	24 cm	16 cm
Artikelnr.	64062-200	64063-160	64063-200	64063-240	64065-160



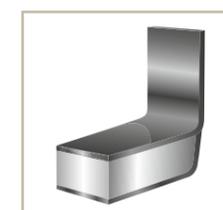
LEIDENSCHAFTLICH UND ZEITLOS

EINE GLÄNZENDE ERSCHEINUNG IN JEDER KÜCHE.

Wer gerne kocht, legt Wert auf Qualität. ZWILLING Passion ist da die ideale Wahl. Dank der rechtwinkligen Kapselung des Aluminiumkerns beim SIGMA Classic+ Boden wird die Wärme bis zur Seitenwand geleitet; der Topfinhalt wird dadurch auch bei heruntergeregelter Kochplatte gut mit Wärme versorgt.



- ① **Schüttrand**
Punktgenaues und zielsicheres Ausgießen ohne Nachtropfen.
- ② **Füllskala**
Die integrierte Skala erleichtert das genaue Abmessen von Füllmengen.
- ③ **Deckel**
Passgenaue und dicht schließende Deckel für energiesparendes und wasserarmes Garen. Die integrierte Silikondichtung verhindert das Austreten von Wasserdampf.
- ④ **Oberfläche**
Mit ihrer eleganten satinierten Oberfläche sind die Töpfe auch optisch eine angenehme Erscheinung und besonders pflegeleicht.
- ⑤ **Griffe**
Ergonomisch geformte Griffe aus Edelstahl gewährleisten ein bequemes und sicheres Handling.
- ⑥ **Herdarten**
Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten sowie für die Anwendung im Backofen.
- ⑦ **Boden**
Der Topfboden SIGMA Classic+ ist ein mehrlagiger „Sandwich“-Boden, der beim Energiesparen hilft.





Kochtopf, 2,0 l

Durchmesser 16 cm
 Artikelnr. 66063-160



Bratentopf, 1,5 l

Durchmesser 16 cm
 Artikelnr. 66062-160



Kochgeschirrset, 5-tlg.

Set	Bratentopf, 3,0 l	Kochtopf, 2,0 l	Kochtopf, 3,5 l	Kochtopf, 6,0 l	Stieltopf ohne Deckel, 1,5 l	
Durchmesser	20 cm	16 cm	20 cm	24 cm	16 cm	
Artikelnr.	66060-000	66062-200	66063-160	66063-200	66063-240	66065-161



Kochtopf, 3,5 l

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 66063-200



Bratentopf, 3,0 l

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 66062-200



Kochtopf, 6,0 l

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 66063-240



Bratentopf, 4,5 l

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 66062-240



Kochtopf, hoch, 8,0 l

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 66064-240



Stieltopf ohne Deckel, 1,5 l

Durchmesser 16 cm
 Artikelnr. 66065-161



ELEGANT UND STILVOLL

DIE MATTE ELEGANZ AUF DEM HERD. FÜR KOCHEN MIT STIL.

Wer beim Kochen Wert auf elegant gestaltetes Kochgeschirr legt, trifft mit der Kochgeschirr-Serie ZWILLING Essence die richtige Wahl: Die weichen Konturen schmeicheln in Kombination mit der geraden Bodenkapselform und den gegossenen Griffen dem Auge und machen das Kochen schon rein optisch zum Vergnügen.

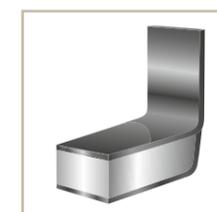


- ① **Schüttrand**
Punktgenaues und zielsicheres Ausgießen ohne Nachtropfen.
- ② **Füllskala**
Die integrierte Skala erleichtert das genaue Abmessen von Füllmengen.
- ③ **Deckel**
Dicht schließende, passgenaue Deckel sparen Energie und ermöglichen wasserarmes Garen.

- ④ **Oberfläche**
Mit ihrer eleganten satinierten Oberfläche sind die Töpfe auch optisch eine angenehme Erscheinung und besonders pflegeleicht.
- ⑤ **Griffe**
Die großen, puristisch gestalteten Griffe aus 18/10 Edelstahl erlauben eine bequeme Handhabung.

- ⑥ **Herdarten**
Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten.

- ⑦ **Boden**
Der Topfboden SIGMA Classic+ ist ein mehrlagiger „Sandwich“-Boden, der beim Energiesparen hilft.





Kochgeschirrset, 4-tlg.

Set	Kochtopf, 2,0 l	Kochtopf, 3,5 l	Bratentopf, 3,0 l	Stieltopf ohne Deckel, 1,5 l	
Durchmesser	16 cm	20 cm	20 cm	16 cm	
Artikelnr.	66220-003	66223-160	66223-200	66222-200	66225-161



Kochgeschirrset, 5-tlg.

Set	Kochtopf, 2,0 l	Kochtopf, 3,5 l	Bratentopf, 3,0 l	Kochtopf, 6,0 l	Stieltopf ohne Deckel, 1,5 l	
Durchmesser	16 cm	20 cm	20 cm	24 cm	16 cm	
Artikelnr.	66220-002	66223-160	66223-200	66222-200	66223-240	66225-161

LE SAVOIR VIVRE



Der Eiffelturm, das Schloss Versailles, die Côte d'Azur – Frankreich ist für viele Dinge bekannt, doch vor allem für sein typisch leichtes Lebensgefühl und die leckere Küche. Wenn auch bei uns die ersten Sonnenstrahlen wieder Lust auf Sommer und Urlaub machen, lässt sich die Zeit am schönsten mit Freunden oder der Familie verbringen. Bei einem leckeren Essen, zubereitet mit typisch französischen Produkten von STAUB, kann mit wenig Aufwand etwas französische Leichtigkeit im eigenen Zuhause Einzug halten.



La Cuisine d'Alsace: Die elsässische Küche Französische Klassiker aus dem Elsass erfreuen vor allem Gaumen, die es geschmackvoll und deftig mögen. Flammkuchen, Münsterkäse und Coq au Vin sind nur einige der landestypischen Leckereien, die auch von der deutschen Speisekarte nicht mehr wegzudenken sind. Typisch für die Küche aus dem Elsass sind etwa Gerichte, die in einem einzigen Topf zubereitet werden. Diese lassen sich direkt am Tisch servieren und gemeinsam genießen. So zum Beispiel Coq au Vin oder Backeoffe, ein Eintopf aus Fleisch, Kartoffeln und Lauch. Ideal lassen sich diese Gerichte in der Cocotte von STAUB zubereiten. Im französischen Merville wird sie nach traditioneller Herstellungsweise gefertigt. Mit ihrem klassischen Design zaubert sie auf jede Tafel einen Hauch französisches Flair.



www.staub-online.com



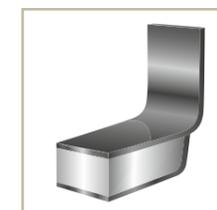
KLASSISCH UND ZUVERLÄSSIG

FILIGRAN UND ROBUST. DER KLASSIKER IN VIELEN KÜCHEN.

Das unkomplizierte und vielseitige Kochgeschirr mit dem klaren Design ist der perfekte Partner für zeitgemäßes und gesundes Kochen. Sein SIGMA Classic Boden mit einem Kern aus reinem Aluminium ist der Klassiker unter den Kochgeschirrböden und wird für seine optimale Wärmeleitung geschätzt.



- ① **Schüttrand**
Punktgenaues und zielsicheres Ausgießen ohne Nachtropfen.
- ② **Füllskala**
Die integrierte Skala erleichtert das genaue Abmessen von Füllmengen.
- ③ **Deckel**
Passgenaue und dicht schließende Deckel für energiesparendes und wasserarmes Garen. Die integrierte Silikondichtung verhindert das Austreten von Wasserdampf.
- ④ **Oberfläche**
Die polierte high-gloss Oberfläche schafft eine besonders elegante Optik.
- ⑤ **Griffe**
Ergonomische Griffe aus 18/10 Edelstahl garantieren ein sicheres Handling.
- ⑥ **Herdarten**
Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten.
- ⑦ **Boden**
Der SIGMA Classic Sandwich Boden mit einem starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und speichert die Hitze.





Kochtopf, 2,0 l

Durchmesser 16 cm
 Artikelnr. 40913-160



Bratentopf, 5,4 l

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 40912-240



Stieltopf, 2,2 l

Durchmesser 18 cm
 Artikelnr. 40915-180



Stieltopf, 3,0 l

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 40915-200



Kochtopf, 4,0 l

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 40913-200



Bratentopf, 8,5 l

Durchmesser 28 cm
 Artikelnr. 40912-280



Kochgeschirrset, 4-tlg.

Set	Bratentopf, 3,0 l	Kochtopf, 2,0 l	Kochtopf, 4,0 l	Stieltopf ohne Deckel, 1,5 l
Durchmesser	20 cm	16 cm	20 cm	16 cm
Artikelnr.	40901-000	40912-200	40913-160	40915-161



Kochtopf, 7,0 l

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 40913-240



Stieltopf, 1,0 l

Durchmesser 14 cm
 Artikelnr. 40915-140



Bratentopf, 1,5 l

Durchmesser 16 cm
 Artikelnr. 40912-160



Kochgeschirrset, 5-tlg.

Set	Bratentopf, 3,0 l	Kochtopf, 2,0 l	Kochtopf, 4,0 l	Kochtopf, 7,0 l	Stieltopf ohne Deckel, 1,5 l
Durchmesser	20 cm	16 cm	20 cm	24 cm	16 cm
Artikelnr.	40901-001	40912-200	40913-160	40913-240	40915-161



Bratentopf, 3,0 l

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 40912-200



Stieltopf, 1,5 l

Durchmesser 16 cm
 Artikelnr. 40915-160

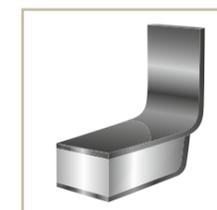
PURISTISCH UND VIELFÄLTIG

GRADLINIG. MATT. FÜR DIE JUNGE KÜCHE.

Das Kochgeschirr ZWILLING Moment ist die ideale Einstiegs-Serie für „frischgebackene“ Hobby-Köche. Die großen, puristisch gestalteten Griffe erlauben eine bequeme Handhabung. Das gradlinige Design, das von matten Edelstahl-Oberflächen geprägt ist, passt zu jeder Kücheneinrichtung.



- ① **Schüttrand**
Punktgenaues und zielsicheres Ausgießen ohne Nachtropfen.
- ② **Füllskala**
Die integrierte Skala erleichtert das genaue Abmessen von Füllmengen.
- ③ **Deckel**
Passgenaue und dicht schließende Deckel für energiesparendes und wasserarmes Garen.
- ④ **Oberfläche**
Mit ihrer eleganten satinierten Oberfläche sind die Töpfe auch optisch eine angenehme Erscheinung und besonders pflegeleicht.
- ⑤ **Griffe**
Ergonomische Griffe aus 18/10 Edelstahl garantieren ein sicheres Handling.
- ⑥ **Herdarten**
Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten sowie für die Anwendung im Backofen.
- ⑦ **Boden**
Der SIGMA Classic Sandwich Boden mit einem starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und speichert die Hitze.





Kochtopf, 2,0 l

Durchmesser 16 cm
 Artikelnr. 66243-160



Bratentopf, 3,0 l

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 66242-200



Kochtopf, 3,5 l

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 66243-200



Stieltopf ohne Deckel, 1,5 l

Durchmesser 16 cm
 Artikelnr. 66245-161



Kochtopf, 6,0 l

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 66243-240



Milchtopf, 1,6 l

Durchmesser 14 cm
 Artikelnr. 66240-141



Kochtopf, hoch, 8,0 l

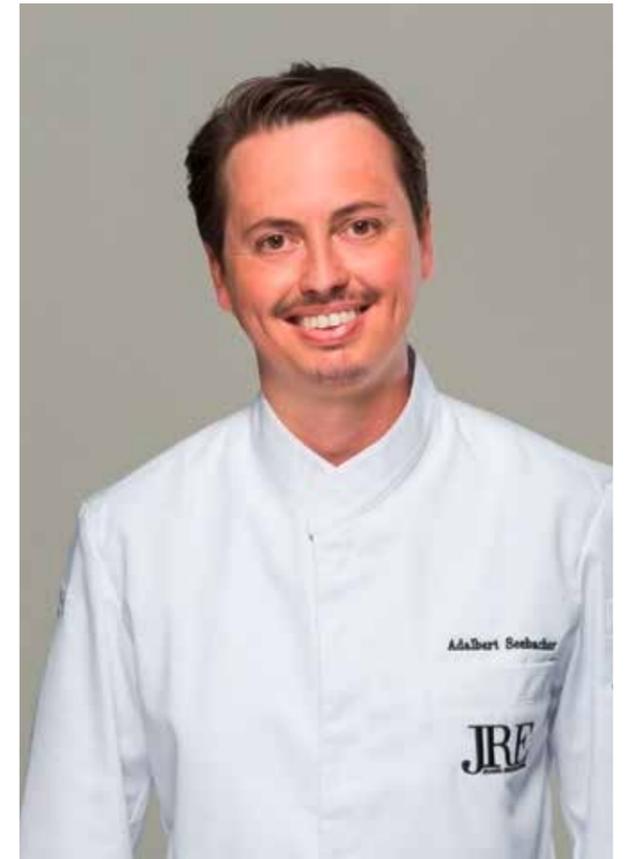
Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 66244-240

PROFIS EMPFEHLEN

BERTL SEEBACHER

Bertl Seebacher ist Restaurantfachmann, Koch und Diplom-Sommelier.

In seinem Lebenslauf finden sich Stationen wie das Münchner Restaurant Tantris, der Hangar 7 in Salzburg oder das Marcobrunn in Schloss Reinhartshausen. Der gebürtige Österreicher konnte seine Kochkünste bereits an der Seite von Eckart Witzigmann, Lea Linster und dem Schweizer Sterne-Koch André Jaeger unter Beweis stellen. Seit 2008 ist Bertl Seebacher Inhaber und Chef de Cuisine des Restaurants Kraftwerk in Oberursel in Hessen, das er gemeinsam mit Geschäftspartnerin Daniela Finkes führt. Der ambitionierte Koch, der seine Küche selbst als „international mit alpenländischem Touch“ beschreibt, ist seit 2015 Mitglied der Jeunes Restaurateurs Deutschland. Mehrfach ausgezeichnet, kann sein Restaurant Kraftwerk unter anderem die Auszeichnung zum Koch des Jahres 2014 des hessischen Gastronomiepreises und 15 Gault Millau-Punkte vorweisen. Im hessischen Rundfunk ist Bertl Seebacher regelmäßig im Einsatz und setzt auch dort auf die bewährten Produkte von Staub und Zwilling.



„Meine Lieblingsmesser? ZWILLING Pro. Der Name ist hier Programm – schneiden wie ein Profi.“

„STAUB Produkte sind modernes, schönes Geschirr mit Tradition. Das erkennt man an der liebevollen Gestaltung sowie der qualitativ hochwertigen Verarbeitung. Und man braucht es nicht in der Küche zu verstecken, sondern es ist geradezu dafür geschaffen, auf den Tisch zu kommen und Auge und Gaumen der Gäste zu verwöhnen.“



GLÄNZEND UND DYNAMISCH

SETZT NICHT NUR OPTISCH EINEN GLANZPUNKT.

Die Töpfe der Serie ZWILLING Quadro sind durch ihre glänzende Oberfläche eine ästhetische Bereicherung für jede Küche. Der SIGMA Classic Sandwichboden mit einem starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und speichert die Hitze.



① **Schüttrand**

Punktgenaues und zielsicheres Ausgießen ohne Nachtropfen.

② **Deckel**

Passgenaue und dicht schließende Deckel für energiesparendes und wasserarmes Garen. Die integrierte Silikondichtung verhindert das Austreten von Wasserdampf.

③ **Oberfläche**

Mit ihrer eleganten high-gloss Oberfläche sind die Töpfe auch optisch eine angenehme Erscheinung und besonders pflegeleicht.

④ **Griffe**

Ergonomische Griffe aus 18/10 Edelstahl garantieren ein sicheres Handling.

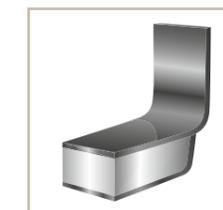
⑤ **Herdarten**

Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten.



⑥ **Boden**

Der SIGMA Classic Sandwich Boden mit einem starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und speichert die Hitze.





Kochgeschirrset, 5-tlg.

Set	Bratentopf, 3,0 l	Kochtopf, 2,4 l	Kochtopf, 4,0 l	Kochtopf, 6,0 l	Stieltopf ohne Deckel, 1,5 l
Durchmesser	20 cm	16 cm	20 cm	24 cm	16 cm
Artikelnr.	65060-000	65062-200	65063-160	65063-200	65065-160

REZEPT

KARTOFFELSALAT

Zutaten für 6 Personen:

- 1500 g festkochende Kartoffeln
- 100 g Radieschen
- 3 Mini-Salatgurken
- 125 g Speckwürfel
- 200 g Cornichons
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Olivenöl

Für das Dressing:

- 400 ml Hühnerfond
- 2 Schalotten
- 2 EL Honigsenf
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamico Bianco
- 1 EL Zucker
- Pfeffer, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle



Zubereitung: Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser für ca. 15 Minuten garen, je nach Größe der Kartoffeln. In der Zwischenzeit Radieschen, Gurken und Frühlingszwiebeln abwaschen und in Scheiben bzw. Ringe schneiden. Cornichons abtropfen lassen und würfeln. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Speckwürfel darin knusprig braten. Speckwürfel herausnehmen und beiseite stellen. Kartoffeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Für das Dressing die Schalotten abziehen und fein würfeln. Diese in der Pfanne im Speckfett glasig dünsten. Hühnerfond, Honigsenf, hellen Balsamico, Olivenöl und Zucker dazugeben und das Dressing kurz erhitzen. Die Flüssigkeit in ein hohes Standgefäß umfüllen und 100 g Kartoffelscheiben dazugeben. Das Ganze mit dem Stabmixer pürieren und zum Schluß mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Das Dressing über die Kartoffelscheiben gießen. Cornichons, Speckwürfel und die übrigen frischen Zutaten dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Kartoffelsalat abdecken und gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals umrühren und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Zum Kartoffelsalat Bockwurstchen reichen.



EFFIZIENT UND EINFACH

HOCH EFFIZIENT UND SCHONEND KOCHEN.

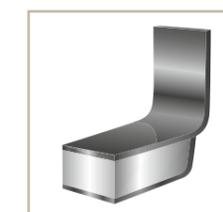
Der EcoQuick von ZWILLING ist ein Schnellkochtopf der neuesten Generation: formschön, robust, komfortabel und für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Mit dem Schnellkochtopf kocht man also zum einen wunderbar vitaminschonend – und zum anderen sehr effizient!



- ① **Sicherheit**
Um die Sicherheit zu wahren besitzen die Schnellkochtöpfe verschiedene Funktionen. Der Druckanzeiger dient zur Kontrolle. Das Sicherheitsventil verhindert das Öffnen des Topfes bei hohem Innendruck und dank Schnellab-dampfstufe kann der Druck schnell und gefahrlos reduziert werden.
- ② **Aufsetzhilfe**
Die praktische Aufsetzhilfe erleichtert das korrekte Schließen des Deckels.
- ③ **Druckstufen**
Die Ventiltechnik des EcoQuick ermöglicht das Garen mit zwei unterschiedlichen Druckstufen. Die gewünschte Druckstufe wird über den Druckregler am Stielgriff

- eingestellt - für schonendes Garen (Stufe I) oder für besonders schnelles Garen (Stufe II).
- ④ **Griff**
Sicherheitsgriff mit Durchgreif-möglichkeit für eine sichere Hand-habung aus hitzebeständigem Kunststoff.
- ⑤ **Füllskala**
Die integrierte Skala erleichtert das genaue Abmessen von Füllmengen.
- ⑥ **Oberfläche**
Die polierte und kratzresistente Oberfläche schafft eine besonders elegante Optik.

- ⑦ **Herdarten**
Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskoch-platten.
- ⑧ **Boden**
Der SIGMA Classic Sandwich Boden mit einem starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und speichert die Hitze.





Dämpfeinsatz ungelocht + Dreibein

Durchmesser 22 cm
Artikelnr. 64202-922



Schnellkochtopf, 7 l

Durchmesser 22 cm
Artikelnr. 64203-722



Schnellkochtopf, 3 l

Durchmesser 22 cm
Artikelnr. 64203-322



Frittiereinsatz, 22 cm

Durchmesser 22 cm
Artikelnr. 64204-022



Schnellkochtopf, 4 l

Durchmesser 22 cm
Artikelnr. 64203-422



Schnellkochtopf, 6 l

Durchmesser 22 cm
Artikelnr. 64203-622

REZEPT

BRASILIANISCHER HÜHNERTOPF

MIT PAPAYA, BUNTEM GEMÜSE UND ROTEN LINSEN

Zutaten für 6 Personen

- 4 Hühnerkeulen à ca. 230 g
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Kurkuma
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Sternanis
- 1 Zwiebel, geschält, geachtelt
- 250 g Papaya Formosa, geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 1 Chili, frisch, in Ringe geschnitten
- 200 g Kohl nach Belieben, z. B. Wirsing, in grobe Stücke geschnitten
- 200 g Möhren, geschält, in grobe Stücke geschnitten
- 150 g rote Spitzpaprika, halbiert, entkernt
- 70 g rote Linsen
- 1 Bund Koriander, frisch, gehackt
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Limette, Abrieb
- 1 TL geröstetes Sesamöl



Zubereitung: Hühnerkeulen mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Liter heißes Wasser, Salz, Pfeffer, Kurkuma, Lorbeerblätter, Sternanis, Zwiebel, Hühnerkeulen, Papayawürfel und Chiliringe in den Schnellkochtopf geben und nach Anleitung verschließen. Den Druckregler auf Position 2 stellen, auf großer Flamme ankochen. Ab Erscheinen des 2. Ringes die Hitze reduzieren und 9 Minuten garen. Nach Ende der Garzeit Schnellkochtopf nach Anleitung schnellabdampfen. Hühnerkeulen aus dem Fond nehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. Kohl, Möhren, Spitzpaprika und rote Linsen in den Hühnerfond geben und den Schnellkochtopf nach Anleitung verschließen. Den Druckregler auf Position 2 stellen und auf großer Flamme ankochen. Ab Erscheinen des 2. Ringes die Hitze reduzieren und 3 Minuten garen. Nach Ende der Garzeit Schnellkochtopf nach Anleitung schnellabdampfen. Hühnerfleisch zurück in den Fond geben und unterrühren. Hühnerfond, Hühnerfleisch und Gemüse in großen Schalen anrichten. Mit Koriander, Frühlingszwiebeln, Limettenabrieb und einigen Tropfen geröstetem Sesamöl toppen und servieren. **Zubereitungszeit:** 30 Minuten + Ankochzeiten



INNOVATIV UND SCHÖN

QUALITÄT UND WAHRE SCHÖNHEIT FÜR PERFEKTES BRATEN.

Funktionalität und Ästhetik gehen bei ZWILLING Sensation eine perfekte Verbindung ein. Die hoch entwickelte Technik meistert nahezu alle Bratsituationen. Das SIGMA Clad 5-Schicht-Material ermöglicht eine absolut gleichmäßige und rasche Wärmeverteilung bis in den Rand.



① **Schüttrand**

Punktgenaues und zielsicheres Ausgießen ohne Nachtropfen.

② **Oberfläche**

Die veredelte SILVINOX Oberfläche ist auch nach Jahren noch silbrig-schimmernd und wie neu.

③ **Boden**

Das SIGMA Clad 5-Schicht Material sorgt bei allen Pfannen für eine rasche und absolut gleichmäßige Wärmeverteilung bis in den Rand. Der Wärmeleiter durchzieht den gesamten Pfannenkörper. So steht die gesamte Fläche zum Braten zur Verfügung – und Ihre Speisen werden gleichmäßig gegart.

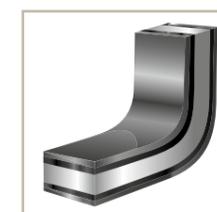
④ **Herdarten**

Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten.



⑤ **Griff**

Dank des Lochs am Griffende lassen sich die Pfannen einfach aufhängen – und sind dann jederzeit schnell griffbereit. Die ergonomische Gestaltung garantiert eine leichte Handhabung. Absolut stabile Verbindung, keine Schmutzkanten durch Nieten auf der Innenseite und dadurch besonders leicht zu reinigen.





Bratpfanne

Durchmesser 20 cm
Artikelnr. 66008-200



Bratpfanne

Durchmesser 24 cm
Artikelnr. 66008-240



Bratpfanne

Durchmesser 28 cm
Artikelnr. 66008-280



EDELSTAHL

Die perfekte Pfanne zum scharfen Anbraten von Fleisch wie z.B. Steak

REZEPT

LINGUINE MIT SHRIMPS

Zutaten für 4 Personen

Für das Limettenöl:

- 2 Bio-Limetten
- 150 ml natives Olivenöl
- 12 Garnelen ohne Kopf und Schale, küchenfertig
- 4 kleine Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Bio Limette
- 250 g Linguine
- 25 ml Olivenöl
- 150 ml Geflügelbrühe
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung: Für das Limettenöl, die Limetten heiß waschen und trocken reiben. Die Schale mit einer feinen Reibe abreiben. Danach die Zitrusfrucht halbieren und den Saft herauspressen. Saft und Schale zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl verrühren. Garnelen waschen und trocken tupfen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen. Schalotten in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie kalt abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die Limette heiß abwaschen, trocken reiben, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Linguine nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest gar kochen. Durch ein Sieb schütten. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schalotten zusammen mit dem Knoblauch etwa 3-5 Minuten bei milder Hitze goldbraun rösten. Die Garnelen dazu geben und kurz anrösten, das Ganze mit Geflügelbrühe auffüllen und etwa 3 Minuten köcheln lassen. Die Nudeln dazugeben, vermengen und etwa 2-3 Minuten ziehen lassen. Die Limettenscheiben hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren die Petersilie untermengen. Die Pasta auf Tellern verteilen und nach Belieben mit dem Limettenöl beträufeln und servieren.

ROBUST UND URSPRÜNGLICH

DIE KLARE NUMMER 1 FÜR BESTE BRAT-ERGEBNISSE.

Bei den Pfannen von ZWILLING Prime gehen hochentwickelte Technik und ästhetisches Design eine Verbindung der Extraklasse ein. Bei allen Pfannen garantiert das SIGMA Clad 5-Schicht-Material eine absolut gleichmäßige und rasche Wärmeverteilung bis in den Rand.



1 Schüttrand

Punktgenaues und zielsicheres Ausgießen ohne Nachtropfen.

2 Oberfläche

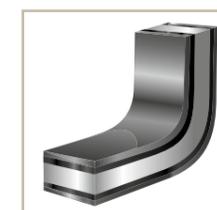
Mit ihrer eleganten satinieren Oberfläche sind die Pfannen auch optisch eine angenehme Erscheinung und besonders pflegeleicht.

3 Beschichtung

Ceraforce Ultra keramische Beschichtung zum schonenden und fettarmen Braten von Fisch, Gemüse und Eierspeisen. PTFE und PFOA frei. Die Brattemperatur sollte maximal 200 °C betragen, selbst eine Überhitzung bis 450 °C ist aber gesundheitlich unbedenklich. Nicht für scharfe Gegenstände geeignet.

4 Boden

Das SIGMA Clad 5-Schicht Material sorgt bei allen Pfannen für eine rasche und absolut gleichmäßige Wärmeverteilung bis in den Rand. Der Wärmeleiter durchzieht den gesamten Pfannenkörper. So steht die gesamte Fläche zum Braten zur Verfügung - und Ihre Speisen werden gleichmäßig gegart.



5 Herdarten

Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten.



6 Griff

Dank der Aussparung am Griffende lassen sich die Pfannen einfach aufhängen - und sind dann jederzeit schnell griffbereit. Die ergonomische Gestaltung garantiert eine leichte Handhabung.



Schmorpfanne ohne Deckel, 3,0 l

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 64067-241



Servierpfanne, 3,0 l

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 64067-240



Bratpfanne

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 64068-200



Bratpfanne

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 64068-240



Bratpfanne

Durchmesser 28 cm
 Artikelnr. 64068-280



EDELSTAHL

Die perfekte Pfanne zum scharfen Anbraten von Fleisch wie z.B. Steak



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 64068-201



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 64068-241



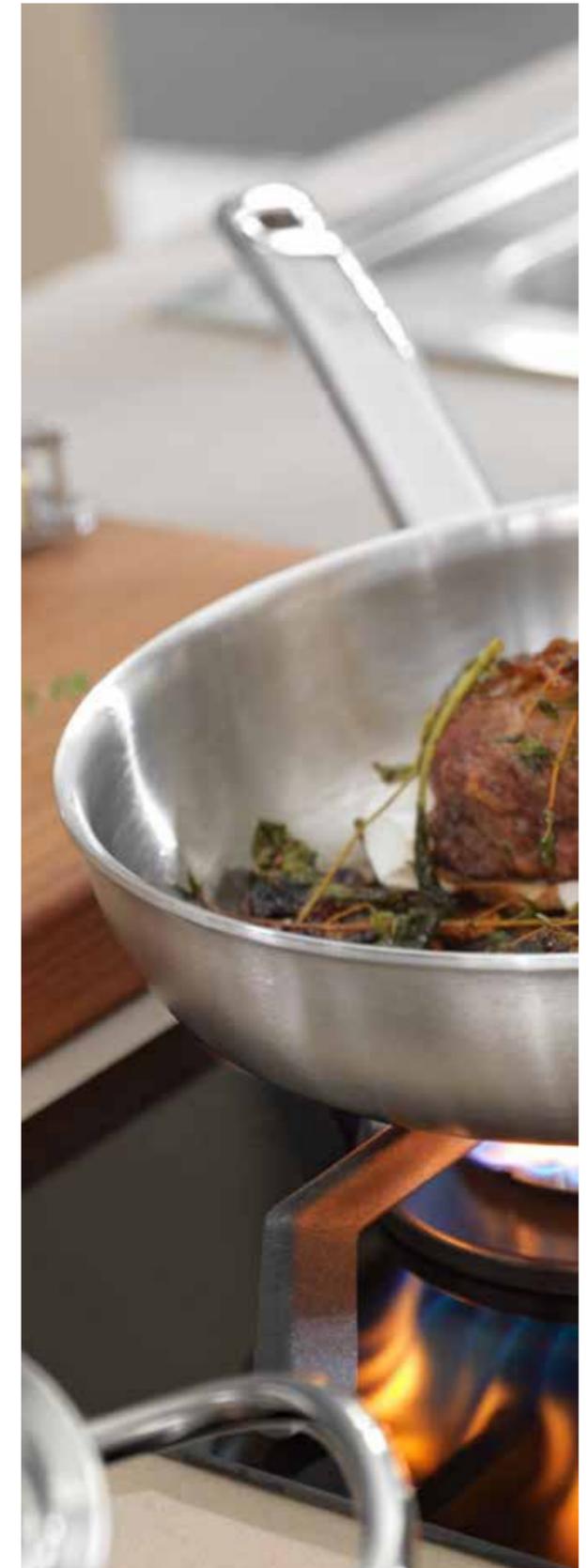
Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 28 cm
 Artikelnr. 64068-281



KERAMISCHE BESCHICHTUNG

Die perfekte Pfanne zum schonenden Anbraten von Gemüse



KLASSISCH UND DYNAMISCH

MIT ODER OHNE BESCHICHTUNG. IMMER MIT QUALITÄT.

Exklusives Design und hochwertige Materialien machen TWIN Choice zu einer klaren Empfehlung. Das SIGMA Clad 3-Schicht Material ermöglicht mit seiner gleichmäßigen und raschen Wärmeverteilung bis zum Rand das Braten auf der gesamten Fläche.



ULTRA
DURASLIDE®
Non-Stick Coating

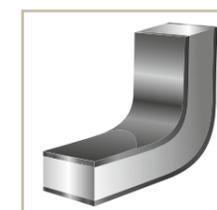
ULTRA
CERAFORCE®
Ceramic Coating

- ① **Schüttrand**
Mit Schüttrand zum sauberen Ausgießen.
- ② **Oberfläche**
Mit ihrer eleganten satinieren Oberfläche sind die Pfannen auch optisch eine angenehme Erscheinung und besonders pflegeleicht.
- ③ **Beschichtung**
In zwei Beschichtungsvarianten erhältlich:
Duraslide Ultra 3-Lagen
Die PFOA-freie 3-Lagen-Beschichtung sorgt für eine außergewöhnlich gute Antihafteffekt zum schonenden und fettarmen Braten von Fisch, Gemüse und Eierspeisen. Die Brattemperatur kann

bis zu 230 °C betragen. Nicht für scharfe Gegenstände geeignet.
Ceraforce Ultra keramische Beschichtung zum schonenden und fettarmen Braten von Fisch, Gemüse und Eierspeisen. PTFE und PFOA frei. Die Brattemperatur sollte maximal 200 °C betragen, selbst eine Überhitzung bis 450 °C ist aber gesundheitlich unbedenklich. Nicht für scharfe Gegenstände geeignet.

- ④ **Herdarten**
Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten.
-

- ⑤ **Boden**
Das SIGMA Clad 3-Schicht Material ermöglicht mit seiner gleichmäßigen und raschen Wärmeverteilung bis zum Rand das Braten auf der gesamten Fläche.



- ⑥ **Griff**
Dank der Aussparung am Griffende lassen sich die Pfannen einfach aufhängen – und sind dann jederzeit schnell griffbereit.



Bratpfanne

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 40958-200



Bratpfanne

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 40958-240



Bratpfanne

Durchmesser 28 cm
 Artikelnr. 40958-280



Bratpfanne

Durchmesser 32 cm
 Artikelnr. 40958-320



EDELSTAHL

Die perfekte Pfanne zum scharfen Anbraten von Fleisch wie z.B. Steak



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 40959-201



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 40959-241



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 28 cm
 Artikelnr. 40959-281



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 32 cm
 Artikelnr. 40959-321



KERAMISCHE BESCHICHTUNG

Die perfekte Pfanne zum schonenden Anbraten von Gemüse



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 40958-206



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 40958-246



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 28 cm
 Artikelnr. 40958-286



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 32 cm
 Artikelnr. 40958-326



ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die perfekte Pfanne zum Anbraten von leicht anhaftenden Speisen wie Fisch und Eiern



URSPRÜNGLICH UND VIELSEITIG

EINFACH SCHONEND UND FETTARM BRATEN.

Das zeitgemäße Design der Serie ZWILLING Sol macht diese Pfannen zu einem echten Hingucker in jeder Küche. Die Zubereitung der Speisen gelingt durch das hochwertige Mehrschichtmaterial SIGMA Clad, das die Hitze bis zum Rand verteilt und eine gleichmäßige Bräunung des Bratguts ermöglicht.



- ① **Schüttrand**
Punktgenaues und zielsicheres Ausgießen ohne Nachtropfen.
- ② **Oberfläche**
Mit ihrer eleganten satinierten Oberfläche sind die Pfannen auch optisch eine angenehme Erscheinung und besonders pflegeleicht.
- ③ **Beschichtung**
Ceraforce Ultra keramische Beschichtung zum schonenden und fettarmen Braten von Fisch, Gemüse und Eierspeisen. PTFE und PFOA frei. Die Brattemperatur sollte maximal 200 °C betragen, selbst eine Überhitzung bis 450 °C ist aber gesundheitlich unbedenklich. Nicht für scharfe Gegenstände geeignet.
- ④ **Boden**
Das SIGMA Clad 3-Schicht Material ermöglicht mit seiner gleichmäßigen und raschen Wärmeverteilung bis zum Rand das Braten auf der gesamten Fläche.
- ⑤ **Herdarten**
Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten.
- ⑥ **Griff**
Dank der Aussparung am Griffende lassen sich die Pfannen einfach aufhängen - und sind dann jederzeit schnell griffbereit. Die ergonomische Gestaltung garantiert eine leichte Handhabung.



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 20 cm
Artikelnr. 40189-201



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 24 cm
Artikelnr. 40189-241



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 26 cm
Artikelnr. 40189-261



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 28 cm
Artikelnr. 40189-281



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 32 cm
Artikelnr. 40189-321



KERAMISCHE BESCHICHTUNG
Die perfekte Pfanne zum schonenden Anbraten von Gemüse

REZEPT

NUSSKARTOFFELN UND SPECKBOHNEN



Für die Kartoffeln:

1500 g Drillinge
100 g Haselnüsse
50 g Butter
Salz

Für die Bohnen:

1000 g grüne Bohnen
2 rote Zwiebeln
200 g durchwachsener, geräucherter Speck
2 EL Öl
Salz
Pfeffer
250 ml Gemüsebrühe

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser für 15-20 Minuten kochen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen. Die Haselnüsse hacken. Die grünen Bohnen putzen und den geräucherten Speck würfeln. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Spalten schneiden. Die Bohnen in Salzwasser für 8-10 Minuten sehr bissfest garen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Zwiebeln in Öl auf der Pfanne glasig dünsten. Speck zugeben und anbraten. Dann die Bohnen zufügen. Gemüsebrühe eingießen und die Bohnen bei geschlossenem Deckel fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zeitgleich die Butter in einer zweiten Pfanne zerlassen und die Drillinge bei mittlerer Hitze zusammen mit den Haselnüssen goldgelb anbraten. Mit Salz abschmecken.



ELEGANT UND ROBUST

QUALITÄT TRIFFT ELEGANTES ITALIENISCHES DESIGN.

Die antihafbeschichtete Bratpfanne ZWILLING Madura zeichnet sich vor allem durch ihr elegantes Design aus. Aber die Pfanne überzeugt auch durch ihre „inneren Werte“: Der Pfannenkörper besteht aus massivem, geschmiedetem Aluminium – somit sind sowohl eine sehr gute Wärmeleitung als auch eine homogene Wärmeverteilung bis in den Rand garantiert.



1 Schüttrand

Mit Schüttrand zum sauberen Ausgießen.

2 Oberfläche

Mit ihrer edlen beschichteten Oberfläche sind die Pfannen besonders leicht zu reinigen und ein Hingucker in jeder Küche.

3 Beschichtung

Die PFOA-freie 4-Lagen-Beschichtung Duraslide Granite vereint hervorragende Antihafteigenschaften mit einer hohen Kratz- und Abriebfestigkeit – daher enorm langlebig. Dank der Titan-Hartgrundierung bleibt die Antihafteigenschaft auch bei starker Beanspruchung

der Pfanne sehr lange erhalten. Die ZWILLING Madura Pfannen eignen sich besonders gut zum schonenden Braten von Eierspeisen, Gemüse, Fisch usw. Die Brattemperatur kann bis zu 230 °C betragen.

4 Herdarten

Geeignet für alle Herdarten außer Induktion.



5 Boden

Der Pfannenkörper von Aluminium-Pfannen besteht im Kern aus massivem, geschmiedetem Alumi-

um, daher verteilt sich die Wärme darin gleichmäßig bis hoch in den Rand. Die gesamte Fläche kann zum Braten genutzt werden.

6 Griff

Der ergonomische Griff aus Kunststoff garantiert eine leichte Handhabung und bleibt während des gesamten Kochvorgangs angenehm kühl. Dank der Aussparung am Griffende lassen sich die Pfannen einfach aufhängen – und sind dann jederzeit schnell griffbereit. Eine hochwertige Edelstahlapplikation mit ZWILLING Logo am Griffende verleiht den Pfannen ein edles Erscheinungsbild.



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 20 cm
Artikelnr. 66289-206



Bratpfanne hoch, beschichtet

Durchmesser 24 cm
Artikelnr. 66280-246



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 24 cm
Artikelnr. 66289-246



Bratpfanne hoch, beschichtet

Durchmesser 28 cm
Artikelnr. 66280-286



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 26 cm
Artikelnr. 66289-266



Wok, beschichtet

Durchmesser 30 cm
Artikelnr. 66281-306



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 28 cm
Artikelnr. 66289-286



ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die perfekte Pfanne zum Anbraten von leicht anhaftenden Speisen wie Fisch und Eiern

LA COCOTTE – GUSSEISEN IN SEINER SCHÖNSTEN FORM

Der Kochgeschirr-Klassiker zeigt sich zeitlos und dennoch modern. Was lange währt, bleibt einfach gut. Die Cocotte aus dem Hause STAUB ist seit vielen Jahren nicht mehr aus den Küchen der Welt wegzudenken und wird oftmals von Generation zu Generation weitergegeben. Eine Anschaffung fürs Leben. Jede Cocotte ist ein Einzelstück, das in traditioneller Herstellungsweise in Frankreich produziert wird. In Schritt eins wird das Gusseisen in individuelle Sandformen gegossen, die nach der Erhärtung des Eisens zerstört werden. Es folgt die Beseitigung von Unebenheiten, bevor die Innen- und Außenseiten der Cocotte mit Emaillenschichten versehen werden. Ein dreißigminütiger Brennvorgang bei 800 Grad beendet die Produktion. Voilà – fertig ist die Cocotte.

Alleskönner Gusseisen. Eine Cocotte wird besser, je länger man sie hat. Grund dafür ist der Antihafteffekt, der dadurch entsteht, dass sich Fette in der rauen Struktur des Gusseisens absetzen. Und auch der Deckel der Cocotte hat es in sich: Die flache Form mit spezieller Tropfenstruktur an der Deckelunterseite befeuchtet das Gargut in einem ständigen Kreislauf. Dadurch können Gerichte langsam und mit geringer Flüssigkeitszufuhr zubereitet werden. So bleibt das volle Aroma der Speisen erhalten und wird nicht verwässert. Ebenso für fettarme Zubereitungen wie Dämpfen, Dünsten und Braten ist die Cocotte perfekt geeignet: Durch die enorme Hitzespeicherung des Materials entwickeln sich besonders viele Röstaromen, was auch ohne Zugabe von Fett zu einem herrlich knusprigen Brätergebnis führt.



Die Cocotte ist mehr als nur ein Bräter. Sie ist Schmortopf, Bratpfanne, Backform und Kochtopf in einem und kann auf allen Herdarten, einschließlich Induktion, verwendet werden. Mit ein wenig Kreativität und etwas Übung im Umgang mit dem Material Gusseisen ist der Klassiker durch nichts mehr zu ersetzen.





ELEGANT UND FORTSCHRITTLICH

ITALIENISCHES DESIGN MIT DEM INDUKTIONSPANUS.

Die antihafbeschichtete Bratpfanne ZWILLING Madura Plus zeichnet sich vor allem durch ihr elegantes Design aus. Aber die Pfanne überzeugt auch durch ihre „inneren Werte“: Der Pfannenkörper besteht aus massivem, geschmiedetem Aluminium – somit sind sowohl eine sehr gute Wärmeleitung als auch eine homogene Wärmeverteilung bis in den Rand garantiert. Die ZWILLING Madura Plus Pfanne ist auch zum Braten auf Induktion geeignet.



1 Schüttrand

Mit Schüttrand zum sauberen Ausgießen.

2 Oberfläche

Mit ihrer edlen beschichteten Oberfläche sind die Pfannen besonders leicht zu reinigen und ein Hingucker in jeder Küche.

3 Beschichtung

Die PFOA-freie 4-Lagen-Beschichtung Duraslide Granite vereint hervorragende Antihafteigenschaften mit einer hohen Kratz- und Abriebfestigkeit – daher enorm langlebig. Dank der Titan-Hartgrundierung bleibt die Antihafteigenschaft auch bei starker Beanspruchung der Pfanne sehr lange erhalten. Die

ZWILLING Madura Plus Pfannen eignen sich besonders gut zum schonenden Braten von Eierspeisen, Gemüse, Fisch usw. Die Brattemperatur kann bis zu 230 °C betragen.

4 Herdarten

Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten.



5 Boden

Der Pfannenkörper von Aluminium-Pfannen besteht im Kern aus massivem, geschmiedetem Aluminium, daher verteilt sich die Wärme

darin gleichmäßig bis hoch in den Rand. Die gesamte Fläche kann zum Braten genutzt werden.

6 Griff

Der ergonomische Griff aus Kunststoff garantiert eine leichte Handhabung und bleibt während des gesamten Kochvorgangs angenehm kühl. Dank der Aussparung am Griffende lassen sich die Pfannen einfach aufhängen – und sind dann jederzeit schnell griffbereit. Eine hochwertige Edelstahlapplikation mit ZWILLING Logo am Griffende verleiht den Pfannen ein edles Erscheinungsbild.



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 20 cm
Artikelnr. 66299-206



Bratpfanne hoch, beschichtet

Durchmesser 24 cm
Artikelnr. 66290-246



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 24 cm
Artikelnr. 66299-246



Bratpfanne hoch, beschichtet

Durchmesser 28 cm
Artikelnr. 66290-286



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 26 cm
Artikelnr. 66299-266



Wok, beschichtet

Durchmesser 30 cm
Artikelnr. 66291-306



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 28 cm
Artikelnr. 66299-286



ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die perfekte Pfanne zum Anbraten von leicht anhaftenden Speisen wie Fisch und Eiern

PROFIS EMPFEHLEN

HANS JÖRG BACHMEIER

Hans Jörg Bachmeier erlernte sein Handwerk im elterlichen Betrieb, im Hotel Restaurant Bachmeier in Eggenfelden. Anschließend erhielt seine Kochkunst Einzug in der Kupferpfanne in Fürth, im Tantris München bei Heinz Winkler und im Kurhausstüberl bei Alfons Schuhbeck. Den letzten Schliff holte er sich bei Eckart Witzigmann. Seit 2004 ist der passionierte Koch im Restaurant Blauer Bock in München sein eigener Chef am Herd. Dort legt er vor allem Wert auf frische und gute Zutaten aus der Region, die er einfallsreich und dennoch auf das Wesentliche reduziert umsetzt. Um die Geselligkeit zu fördern, stellt Hans Jörg Bachmeier ein Gericht auch immer wieder einmal direkt am Tisch seiner Gäste fertig. Die Kommunikation bei einem gelungenen Essen ist für ihn ebenso wichtig, wie Entschleunigung und Ruhe beim Restaurantbesuch.



„Ich mag die Nähe zum Gast und serviere daher gerne direkt am Tisch. Um Fleisch oder Brot vor den Gästen aufzuschneiden, nutze ich am liebsten Schneidbretter und Messer von ZWILLING. Sie sehen nicht nur gut aus, sondern haben auch eine tolle Schneidleistung.“





SCHÖN UND FORTSCHRITTLICH

DIE GRANITOPTIK – DER BLICKFANG AUF JEDER KOCHFLÄCHE.

Die Bratpfanne ZWILLING Marquina Plus besticht äußerlich zum einen durch ihr italienisches Design und zum anderen durch ihre Granit-Optik: Die extrem kratzfesten Antihafbeschichtung Duraslide Granite macht sie zu einem echten Blickfang auf jeder Kochfläche und dank magnetischem Edelstahlboden sind die Pfannen auch für das Braten auf Induktion geeignet.



1 Schüttrand

Mit Schüttrand zum sauberen Ausgießen.

2 Oberfläche

Mit ihrer edlen beschichteten Oberfläche sind die Pfannen besonders leicht zu reinigen und ein Hingucker in jeder Küche.

3 Beschichtung

Die PFOA-freie 4-Lagen-Beschichtung Duraslide Granite vereint hervorragende Antihafteigenschaften mit einer hohen Kratz- und Abriebfestigkeit – daher enorm langlebig. Dank der Titan-Hartgrundierung bleibt die Antihafwirkung auch bei starker Beanspruchung der Pfanne sehr lange erhalten.

Die ZWILLING Marquina Plus Pfannen eignen sich besonders gut zum schonenden Braten von Eierspeisen, Gemüse, Fisch usw. Die Brattemperatur kann bis zu 230 °C betragen.

4 Herdarten

Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten.



5 Boden

Der Pfannenkörper von Aluminium-Pfannen besteht im Kern aus massivem, geschmiedetem Aluminium, daher verteilt sich die Wärme

darin gleichmäßig bis hoch in den Rand. Die gesamte Fläche kann zum Braten genutzt werden.

6 Griff

Der ergonomische Griff aus Kunststoff garantiert eine leichte Handhabung und bleibt während des gesamten Kochvorgangs angenehm kühl. Dank der Aussparung am Griffende lassen sich die Pfannen einfach aufhängen – und sind dann jederzeit schnell griffbereit. Eine hochwertige Edelstahlapplikation mit ZWILLING Logo am Griffende verleiht den Pfannen ein edles Erscheinungsbild.



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 66319-206



Bratpfanne hoch, beschichtet

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 66310-246



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 66319-246



Bratpfanne hoch, beschichtet

Durchmesser 28 cm
 Artikelnr. 66310-286



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 26 cm
 Artikelnr. 66319-266



Bratpfanne, beschichtet

Durchmesser 28 cm
 Artikelnr. 66319-286



ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die perfekte Pfanne zum Anbraten von leicht anhaftenden Speisen wie Fisch und Eiern



MIYABI. The Beauty of Sharpness
 雅. 美しき切れ味

SIMPLY EXTRAORDINARY

Die Serie 5000FCD bildet eine Symbiose aus elegantem Design, neuester Technologie und Jahrhunderte wählender Messerschmiedekunst. Ihre Klingen bestechen nicht nur durch das von 49 Stahllagen erzeugte Damast-Muster, sondern auch durch die besondere Härte von 61 HRC. Ein beidseitiger Honbazuke-Abzug verleiht den von Hand geschärften Klingen ihre rasiermesserähnliche Schärfe. Die schwarzen Micarta-Griffe samt Endkappe aus Stahl und rotem Zierring runden die exotische Optik ab. Klinge und Griff sind hervorragend ausbalanciert, sodass Schneidarbeiten nicht nur leicht von der Hand gehen, sondern zum reinen Vergnügen werden.



VIELSEITIG UND ZUVERLÄSSIG

DAS PLUS FÜR DIE PERFEKT AUSGESTAT- TETE KÜCHE.

Ob Braten, Wokken oder Schmoren - die Produkte der Serie ZWILLING Plus sind echte Multitalente und überzeugen durch hochentwickelte Technologie, die jede Kochanforderung meistert.



① **Oberfläche**

Die polierte 18/10 Edelstahl Hochglanz-Oberfläche ist hygienisch, geschmacksneutral und wirkt modern und elegant. Sie ist kratzunempfindlich und pflegeleicht, - genau richtig für das tägliche Zubereiten von knackig frischem Gemüse und zartem Fleisch.

② **Effizienz**

Da der Wok rundum Wärme abgibt, dauert das Anbraten und Erhitzen der Speisen weniger Zeit und spart so wertvolle Energie. Zum energieeffizienten Garen dient der Deckel aus Glas.

③ **Gesundheit**

Die Nährstoffe bleiben im Wok gut erhalten und es wird wenig Fett zum Braten benötigt.

④ **Zubehör**

Mit verschiedenem Zubehör ist z. B. auch das Frittieren von Speisen möglich. Ein Gittereinsatz aus Edelstahl kann dann als Ablage für die frittierten Häppchen eingesetzt werden.

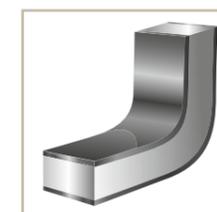
⑤ **Herdarten**

Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktionskochplatten.



⑥ **Boden**

Die SIGMA-Clad-Bodentechnologie sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung bis in den Rand hinein. Besonders beim Anbraten und Wenden ist dies von großem Vorteil.





Wok

Durchmesser 32 cm
 Artikelnr. 40992-332



Multi-Bräter, 38 cm

Durchmesser 38 cm
 Artikelnr. 40993-000



Pfeifenkessel, 1,5 l

Volumen 1,5 l
 Artikelnr. 40995-000



Pfeifenkessel, 1,7 l

Volumen 1,7 l
 Artikelnr. 40995-001



Wok, beschichtet

Durchmesser 32 cm
 Artikelnr. 40992-032



Räucherset

Durchmesser 28 cm
 Artikelnr. 40999-028



Dämpfeinsatz, 24 cm

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 40992-924



Grillpfanne, quadratisch

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 40996-024



Wok-Dämpfeinsatz, 32 cm

Durchmesser 32 cm
 Artikelnr. 40992-932



NÜTZLICH UND SPEZIELL

PASSENDES ZUBEHÖR FÜR PERFEKTE KOCHERLEBNISSE.

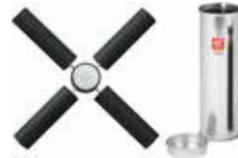
TWIN Specials bietet ein umfangreiches Sortiment an vielen Spezialkochgeschirren perfekt angepasst an die jeweilige Kochanforderung. Alle Produkte glänzen durch eine optimale Wärmeverteilung und ergonomisches Design.





Spargel- und Pastatopf, 4,5 l

Durchmesser 16 cm
 Artikelnr. 40990-005



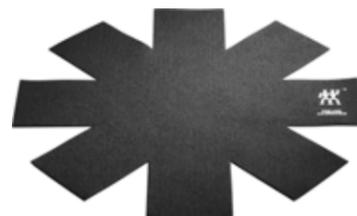
Topfuntersetzer

Durchmesser 22 cm
 Artikelnr. 40460-710



Räucherspäne

Menge 100 g
 Artikelnr. 40990-006



Pfannenschutz

Durchmesser 40 cm
 Artikelnr. 40990-010



Glasdeckel, 16cm

Durchmesser 16 cm
 Artikelnr. 40990-916



Glasdeckel, 20 cm

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 40990-920



Glasdeckel, 24 cm

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 40990-924



Glasdeckel, 26 cm

Durchmesser 26 cm
 Artikelnr. 40990-926



Glasdeckel, 28 cm

Durchmesser 28 cm
 Artikelnr. 40990-928



Glasdeckel, 30 cm

Durchmesser 30 cm
 Artikelnr. 40990-930



Glasdeckel, 32 cm

Durchmesser 32 cm
 Artikelnr. 40990-932



Universaldeckel, 16-30 cm

Durchmesser 16-30 cm
 Artikelnr. 40990-800



Glasdeckel mit Dampfentweicher,
 20 cm

Durchmesser 20 cm
 Artikelnr. 40990-820



Glasdeckel mit Dampfentweicher,
 24 cm

Durchmesser 24 cm
 Artikelnr. 40990-824



Glasdeckel mit Dampfentweicher,
 28 cm

Durchmesser 28 cm
 Artikelnr. 40990-828



Glasdeckel mit Dampfentweicher,
 32 cm

Durchmesser 32 cm
 Artikelnr. 40990-832

PRAKTISCHE MULTITALENTE IN DER KÜCHE

Küchenhelfer von ZWILLING sind vielseitig und dauerhaft leistungsfähig. Das perfekte Zusammenspiel von Material, Verarbeitung und Design macht diese Multitalente so angenehm praktisch. Sie kochen, Ihre Küchenhelfer erledigen, was Sie von ihnen rund um den Herd verlangen – immer zuverlässig, immer komfortabel in der Handhabung. Da beginnt der Appetit schon mit der Zubereitung.

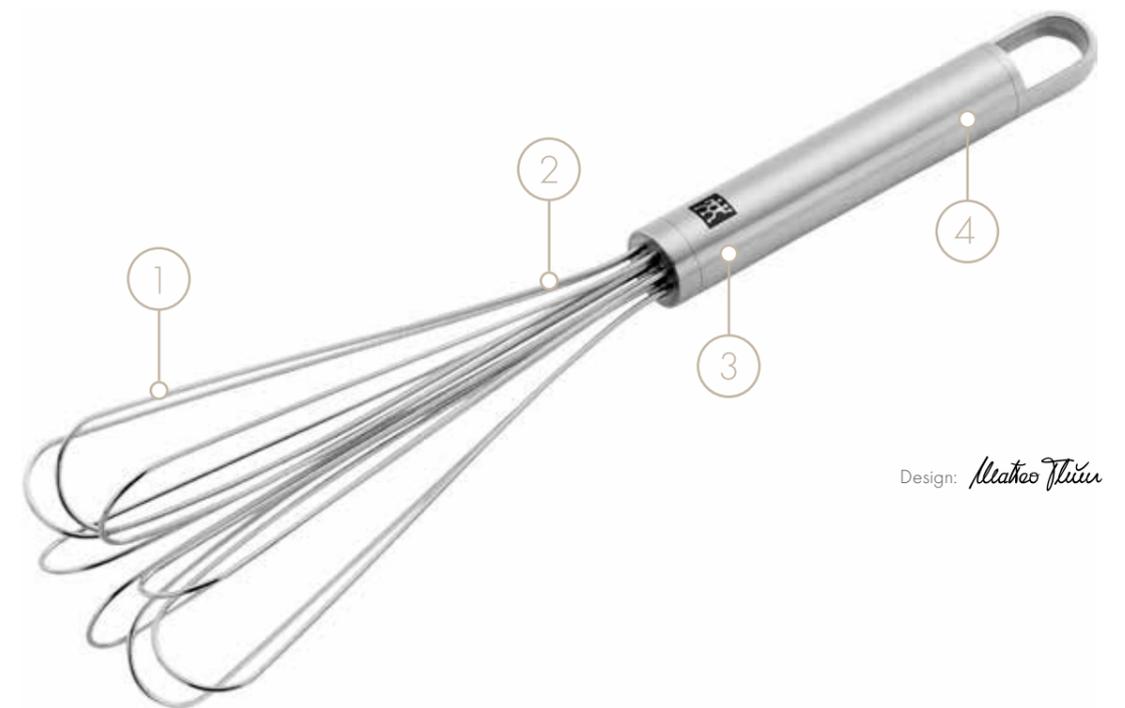




MINIMALISTISCHES DESIGN. MAXIMALE FUNKTIONALITÄT.

DIE IDEALEN KÜCHENHelfER FÜR JEDE AUFGABE.

Das von Matteo Thun entwickelte minimalistische Design überzeugt auf den ersten Blick durch die einheitliche und zeitlose Formsprache. Alle Produkte der Serie Pro sind aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl gefertigt und dadurch besonders langlebig. Die formschönen, ergonomischen Griffe sind das unverwechselbare Erkennungszeichen der Serie und machen das Arbeiten mit den Küchenhelfern einfach und mühelos.



Design: *Matteo Thun*

- ① **Hitzebeständig**
Selbst bei höchsten Temperaturen verändern sich die Küchenhelfer nicht dank hochwertiger Materialien.
- ② **Qualität**
Der hochwertige und rostfreie 18/10 Edelstahl ist besonders formstabil - selbst bei starken Belastungen. Pflegeleicht, langlebig und spülmaschinene geeignet.
- ③ **Design**
Minimalistisches und funktionales Design mit klarer Formsprache
- ④ **Ergonomie**
Ergonomisch geformte Griffe gewährleisten ein bequemes und sicheres Handling.



Zitronenschaber

Gesamtlänge 17 cm
Artikelnr. 37160-018



Apfelausstecher

Gesamtlänge 23 cm
Artikelnr. 37160-014



Küchenzange

Gesamtlänge 26 cm
Artikelnr. 37160-023



Pastazange

Gesamtlänge 24 cm
Artikelnr. 37160-016



Kugelformer

Gesamtlänge 17 cm
Artikelnr. 37160-015



Käsemesser

Gesamtlänge 28 cm
Artikelnr. 37160-017



Fleischgabel

Gesamtlänge 33 cm
Artikelnr. 37160-003



Universalzange

Gesamtlänge 26 cm
Artikelnr. 37160-022



Pendelschäler

Gesamtlänge 20 cm
Artikelnr. 37160-036



Käsehobel

Gesamtlänge 22 cm
Artikelnr. 37160-020



Backpinsel

Gesamtlänge 20 cm
Artikelnr. 37160-011



Schneebeesen

Gesamtlänge 27 cm
Artikelnr. 37160-006



Sparschäler

Gesamtlänge 20 cm
Artikelnr. 37160-021



Käsehobel, Welle

Gesamtlänge 22 cm
Artikelnr. 37160-040



Teigschaber

Gesamtlänge 28 cm
Artikelnr. 37160-032



Schneebeesen, groß

Gesamtlänge 28 cm
Artikelnr. 37160-025



Schneebeesen, klein

Gesamtlänge 24 cm
Artikelnr. 37160-026



Eisportionierer

Gesamtlänge 21 cm
Artikelnr. 37160-007



Pizzaschneider

Gesamtlänge 20 cm
Artikelnr. 37160-037



Pendelschäler, quer

Gesamtlänge 16 cm
Artikelnr. 37160-008



Kochlöffel

Gesamtlänge 32 cm
 Artikelnr. 37160-029



Kartoffelstampfer

Gesamtlänge 30 cm
 Artikelnr. 37160-001



Schaumlöffel

Gesamtlänge 33 cm
 Artikelnr. 37160-005



Wokwender

Gesamtlänge 37 cm
 Artikelnr. 37160-012



Lasagneheber

Gesamtlänge 26 cm
 Artikelnr. 37160-035



Reislöffel

Gesamtlänge 25 cm
 Artikelnr. 37160-033



Schöpflöffel

Gesamtlänge 32 cm
 Artikelnr. 37160-000



Dosenöffner

Gesamtlänge 21 cm
 Artikelnr. 37160-038



Palette

Gesamtlänge 40 cm
 Artikelnr. 37160-027



Servierlöffel

Gesamtlänge 35 cm
 Artikelnr. 37160-024



Pastalöffel

Gesamtlänge 33 cm
 Artikelnr. 37160-031



Kochlöffel, Silikon

Gesamtlänge 32 cm
 Artikelnr. 37160-030



Palette mit Winkel

Gesamtlänge 41 cm
 Artikelnr. 37160-028



Schaumlöffel

Gesamtlänge 33 cm
 Artikelnr. 37160-004



Pfannenwender

Gesamtlänge 35 cm
 Artikelnr. 37160-002



Reislöffel, Silikon

Gesamtlänge 26 cm
 Artikelnr. 37160-034



Fleischklopfen

Gesamtlänge 27 cm
 Artikelnr. 37160-039



PRAKTISCH UND SCHÖN

SO SCHÖN UND ELEGANT KANN ORDNUNG SEIN.

Die hochwertigen Küchenhelfer von ZWILLING sind in unseren Küchen nicht immer rund um die Uhr im Einsatz. ZWILLING hat die Lösung und bietet Aufbewahrungssysteme für Küchenhelfer, die das Leben leichter machen und garantiert zu Ihnen und Ihrer Küche passen.



1 Design
Das puristische Design der quadratischen Holzboxen fügt sich harmonisch in jede moderne Wohnküche ein.

2 Platzsparend
Die Küchenhelfer sind nicht nur platzsparend verstaut sondern auch stets griffbereit.

3 Angepasst
Dosenöffner, Pendelschäler und Eisportionierer finden in der kleinen Box Platz. Die etwas größeren Helfer wie Pfannenwender, Servierlöffel und Schneebesen sind in der großen Box stets zur Hand.



Küchenhelfer Aufbewahrung

	Tool Box, klein	Tool Box, groß	Wandleiste 40 cm, 5 Haken
Artikelnr.	37880-100	37880-101	37470-040



ÄSTHETISCH UND ÜBERZEUGEND

WÜRZEN MIT STIL UND GUTEM GESCHMACK.

Das Würzen von Speisen ist einer der besonders kreativen und wichtigen Momente in der Küche. Besonders unverfälscht wird das Aroma dann, wenn Kräuter und Gewürze mit den ZWILLING Spices Produkten zerkleinert werden.



① **Ergonomie**
Die Mühlen bestechen durch eine klare und akzentuierte Form und ermöglichen ein einfaches Handling.

② **Befüllung**
Dank des praktischen „Zieh & Füll“-Mechanismus am Drehgriff lässt sich die Mühle leicht öffnen. Durch die große Einfüllöffnung lässt sich die Mühle leicht, schnell und ohne Verluste von oben befüllen.

③ **Mahlwerk**
Das hochwertige Keramikmahlwerk ist besonders geeignet für das Mahlen von Salz und Pfeffer, da es nicht rostet und vollkommen abriebfrei ist. Es lässt sich stufenlos einstellen - von mörsergrob bis pulverfein.



Salzmühle, Edelstahl

Abmessung 6 x 6 x 19 cm
 Artikelnr. 39500-018



Salzmühle, schwarz

Abmessung 6 x 6 x 19 cm
 Artikelnr. 39500-020



Salzmühle, Holz

Abmessung 6 x 6 x 19 cm
 Artikelnr. 39500-026



Salz- u. Pfeffermühle, 2-tlg. Set

Abmessung 5,2 x 10 cm
 Artikelnr. 39500-025



Pfeffermühle, Edelstahl

Abmessung 6 x 6 x 19 cm
 Artikelnr. 39500-019



Pfeffermühle, schwarz

Abmessung 6 x 6 x 19 cm
 Artikelnr. 39500-021



Pfeffermühle, Holz

Abmessung 6 x 6 x 19 cm
 Artikelnr. 39500-027



Mörser mit Stößel

Abmessung 15 x 10 cm
 Artikelnr. 39500-024

PROFIS EMPFEHLEN

ROLF STRAUBINGER

Rolf Straubinger ist seit 1990 Küchenchef des Restaurants Burg Staufeneck und des dazugehörigen 5 Sterne Superior Hotels. Das Restaurant ist seit 1991 mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet und erhält seitdem Top Rankings in namhaften Restaurantführern und -ranglisten. Rolf Straubinger erhielt seine Ausbildung zum Koch im Hotel Sonne Post in Murrhardt. Darauf folgten Stationen im Restaurant Tantris, dem Hotel-Restaurant Traube Tonbach sowie Betrieben in Frankreich und Italien. Er ist Mitglied der Jeunes Restaurateurs und zeigt seine Köchekunst am liebsten mit mediterranen Interpretationen regionaler Klassiker sowie kreativen Fischgerichten.



JRE

„In meinem Restaurant arbeitet der Service viel am Gast. Die schönen Farben und Formen kommen bei unseren Gästen sehr gut an. Die hervorragende Wärmeleistung, die top Verarbeitung und die lange Lebensdauer empfinde ich als sehr positiv.“



„Mir gefällt das Design und die Verarbeitung der ZWILLING Messer, zudem liegen sie sehr gut in der Hand und sind gut ausbalanciert. Die Schärfe bleibt bei guter Pflege lange erhalten. In meinem Kochstudio arbeiten die Teilnehmer sehr gerne mit diesen Messern.“

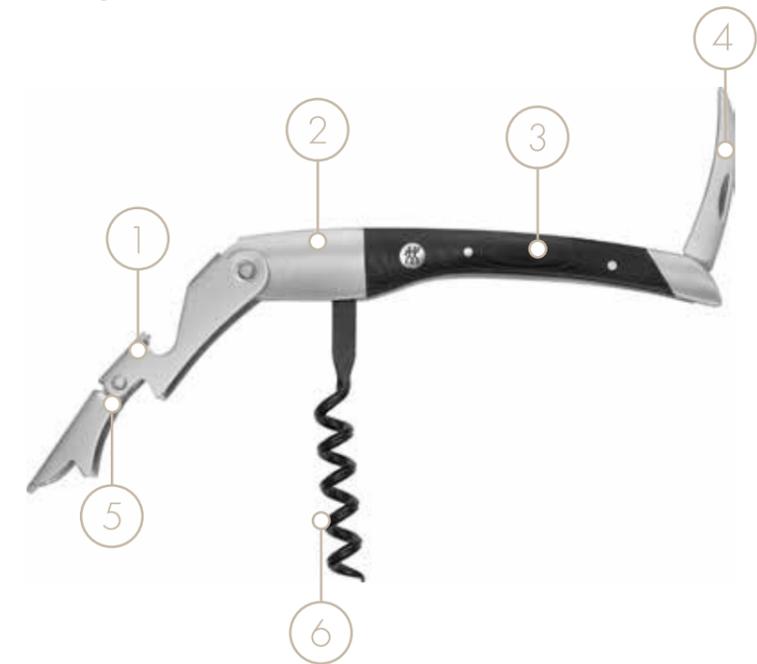




STILVOLL UND KLASSISCH

STILVOLL GENIESSEN MIT AUSGEZEICHNETEM DESIGN.

Mit der ZWILLING Sommelier Serie präsentiert ZWILLING allen Weinliebhabern die perfekte Kombination aus Genuss und Funktion. Die ZWILLING Weinwerkzeuge sind geprägt vom ertsklassigem und edlen ZWILLING Design. So wird der Weingenuss zu einem stilvollen Erlebnis.



- ① **Kapselheber**
Zum mühelosen Öffnen von Kronkorken.
- ② **Edelstahlgriff**
Der hochwertige und rostfreie Edelstahl ist besonders formstabil und elegant dank matterter Oberfläche.
- ③ **Micartagriff**
Der Micarta-veredelte Griff liegt immer perfekt in der Hand und ist umfasst von mattiertem rostfreiem Edelstahl.
- ④ **Messer**
Zum sicheren Schneiden der Folie am Flaschenhals.
- ⑤ **Gelenk**
Zweistufiger Heber für eine hervorragende Handhabung.
- ⑥ **Spindel**
Gehärtete, geschmiedete und geriffelte Spindel mit Antihafbeschichtung.



Folienschneider

Gesamtlänge 13 cm
Artikelnr. 39500-047



Weinpumpe

Gesamtlänge 19 cm
Artikelnr. 39500-052



Sommelier-Set, 2-tlg.

Gesamtlänge 19 cm
Artikelnr. 39500-055



Sommelier-Set, 4-tlg.

Gesamtlänge 21 cm
Artikelnr. 39500-054



Tropfring

Gesamtlänge 5,3 cm
Artikelnr. 39500-051



Korkenzieher

Gesamtlänge 19 cm
Artikelnr. 39500-048



Kellnermesser

Gesamtlänge 15 cm
Artikelnr. 39500-049



Kellnermesser Classic

Gesamtlänge 15 cm
Artikelnr. 39500-053



Weinausgießer

Gesamtlänge 13 cm
Artikelnr. 39500-050



Weinkühler

Gesamtlänge 11,5 cm
Artikelnr. 37900-004





PRAKTISCH UND VIELSEITIG

ELEGANTES DESIGN TRIFFT AUF LANGLEBIGKEIT.

Die Siebe gleicher Serie mit unterschiedlichem Durchmesser können ineinander gestapelt und so platzsparend verstaut werden. Mit diesem Sieb haben Sie viel Freude beim Zubereiten von verschiedenen Gerichten.

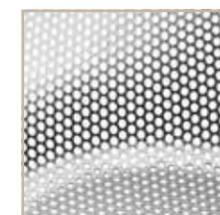


1 Viele Funktionen
Das praktische Sieb erfüllt gleich mehrere Funktionen, denn es kann als Sieb, Seihler und Schale verwendet werden.

2 Material
Das Sieb besteht aus neuartigem, rostfreiem 18/10 Loch-Edelstahl besteht und ist spülmaschinengeeignet.

3 Design
Edles, zeitloses Design by Matteo Thun & Antonio Rodriguez.

4 Größen
Die Siebe sind in 16, 20 und 24 cm Durchmesser erhältlich. Zudem lassen sie sich platzsparend verstauen, da die Siebe dieser Serie problemlos ineinander gestapelt werden können.



ZWILLING® Table



	Sieb, 16 cm	Sieb, 20 cm	Sieb, 24 cm
Artikelnr.	39643-016	39643-020	39643-024



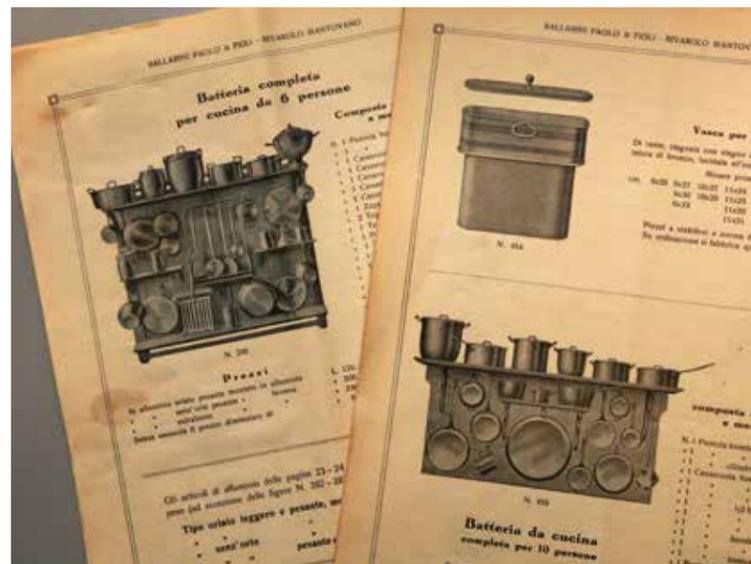
MIT BALLARINI KOCHEN WIE IN ITALIEN

Die Küche Italiens steht für Geselligkeit, für Vielfältigkeit und vor allem für eines: Gastfreundschaft. Denn schmackhafte Antipasti, Pasta, Saltimbocca oder Tiramisu lassen sich am schönsten mit viel Zeit und in der Gesellschaft von Freunden und der gesamten Familie genießen. So wird das Essen jedes Mal zu einem kleinen gesellschaftlichen Ereignis, bei dem die verschiedensten Speisen auf den Tisch kommen. Denn die Cucina Italiana hat mehr zu bieten als Pizza und Pasta. Im Laufe der Geschichte haben die einzelnen Regionen Italiens verschiedenste kulinarische Spezialitäten hervorgebracht, die vor allem durch ihre frischen Zutaten und würzigen Kräuter ein besonderes Geschmackserlebnis bieten. Damit die Gerichte auch bei uns wie in Bella Italia gelingen, ist gutes Kochgeschirr unverzichtbar. Mit original italienischen Töpfen und Pfannen von Ballarini steht dem genussreichen gemeinsamen Essen nichts mehr im Weg.



Traditionelle Handwerkskunst mit Leib und Seele

Das Unternehmen Ballarini wurde 1889 von Paolo Ballarini im italienischen Ort Rivarolo Mantovano in der Lombardei gegründet und ist heute vor allem für sein antihaf-versiegeltes Aluminium-Kochgeschirr bekannt. Der Durchbruch hierfür gelang im Jahr 1967, als die familiengeführte Firma mit ihrer ersten Pfanne mit Antihaf-versiegelung neue Maßstäbe bei der Verarbeitung von Kochgeschirr setzte. Dabei kam Ballarini das umfangreiche Wissen in der Metallbe- und -verarbeitung zugute, das die Firmengeschichte prägte. Denn ursprünglich stellte das Unternehmen Metallutensilien her. So waren im Repertoire neben Pfannen und Töpfen vor allem Vogelkäfige und weitere nützliche Gegenstände aus Metall zu finden. Aufgrund des großen Erfolgs in der Kochgeschirrproduktion beschloss das Familienunternehmen jedoch, sich auf die Herstellung von Töpfen und Pfannen zu spezialisieren: der Beginn einer großen Erfolgsgeschichte, die bis heute anhält. Die Produkte von Ballarini sind mittlerweile international bekannt, erfüllen höchste Ansprüche und werden stets mit modernsten Techniken weiterentwickelt.



Ballarini steht für Leidenschaft und Freude an der italienischen Kochkultur und ist seit 2015 stolzer Teil der ZWILLING Gruppe. Dabei ist die enge Verbundenheit zur Heimat erhalten geblieben, welche sich auch im Firmenlogo Ballarinis widerspiegelt: Es zeigt das Stadttor des Gründungsortes Rivarolo Mantovano. Als besondere Hommage an das Heimatland Italien sind zudem alle Kochgeschirrserien nach italienischen Städten benannt. Eine perfekte Voraussetzung also, um das Gefühl von Bella Italia ins eigene Zuhause zu bringen.



FEIN UND MODERN

WEICHE HELFER IM HARTEN KÜCHENALLTAG.

Mit den Textilien von ZWILLING setzen Sie besondere Designakzente in Ihrer Küche. Sie sind absolut praktisch und bis ins kleinste Detail durchdacht. Wir verwenden ausschließlich beste Materialien, die hochwertig verarbeitet sind. So sind alle Produkte nicht nur attraktiv, sondern auch zweckdienlich, und schaffen eine Atmosphäre, in der Kochen und Essen noch mehr Spaß macht.





Küchenhandtuch, kariert, taupe, 2-tlg.

Abmessung 50 x 70 cm
Artikelnr. 13300-300



Küchenhandtuch, gestreift, taupe, 2-tlg.

Abmessung 50 x 70 cm
Artikelnr. 13300-302



Ofenhandschuh, taupe

Abmessung 35 cm
Artikelnr. 13302-001



Küchenhandtuch, kariert, grau, 2-tlg.

Abmessung 50 x 70 cm
Artikelnr. 13300-301



Küchenhandtuch, gestreift, grau, 2-tlg.

Abmessung 50 x 70 cm
Artikelnr. 13300-303



Ofenhandschuh, grau

Abmessung 35 cm
Artikelnr. 13302-002

GESTALTET VON NAMHAFTEN DESIGNERN

Entscheidend für eine stilvoll gedeckte Tafel ist Besteck, bei dem alle Details durchdacht sind. Denn qualitativ hochwertiges Besteck von ZWILLING weckt Leidenschaft und macht jeden gesellschaftlichen Anlass zu einem besonderen Erlebnis. Bestecke gehören zu den Kernkompetenzen von ZWILLING. Die Ansprüche unserer Kunden treiben uns voran. Beste Qualität, Handlichkeit und hohe Funktionstüchtigkeit sind Standards, an denen wir uns orientieren. Bestecke von ZWILLING werden von namhaften Designern gestaltet und in aufwändigen Arbeitsprozessen sorgfältig hergestellt.



BESTECK IST NICHT GLEICH BESTECK

Die Qualitätsunterschiede sind groß, doch auf den ersten Blick ist es schwierig, ein hochwertiges Besteck von einem weniger guten Produkt zu unterscheiden. Bei Bestecken ist es weniger die Funktion, die die Qualität erlebbar macht. Stattdessen wird Qualität durch den häufigen Umgang mit Besteck fühl- und spürbar.



Material

Alle Bestecke von ZWILLING sind aus 18/10 Edelstahl hergestellt.

Verarbeitung

Alle Flächen und Kanten der einzelnen Besteckteile sind poliert. Die Fertigungstoleranzen sind gering.

Sortimentstiefe

ZWILLING hält für jeden Zweck und Anlass das passende Besteck bereit.

Design

Die Ansprüche an ein Besteck sind groß. Die einzelnen Teile müssen nicht nur gut in der Hand liegen, sondern auch bequem in der Handhabung sein und dabei noch gut aussehen. Design und Ergonomie sind deshalb ebenso wichtig wie Funktion.

Spülmaschinen-Eignung

Bestecke aus 18/10 Edelstahl können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Schneidqualität

Alle Besteckmesser von ZWILLING zeichnen sich durch ihre hohe und lang anhaltende Schärfe aus.



- ① Wellenschliff
- ② Schneide/Wate
- ③ Heft
- ④ Rücken
- ⑤ Klinge
- ⑥ Kropf

- ① Zinkenspitze
- ② Zinken
- ③ Übergang
- ④ Stiel
- ⑤ Augen
- ⑥ Schiff

- ① Laffenrand
- ② Laffe
- ③ Übergang
- ④ Stiel



DAS MESSER

Beidseitig abgezogene Schneide

Breite Klinge

Feiner Wellenschliff, der der Kontur der Schneide folgt

Symmetrischer Kropf

Sauberer, nahtloser Übergang



Hohlheft – Im Griff eingesetzte Klinge aus hochwertigem Klingenstahl



Monobloc – Einteilig, aus einem Stück gefertigt



DIE GABEL

Zinkenspitzen rückseitig angeschliffen

Zinken gleichmäßig geformt

Zinkenzwischenräume geschliffen

Zinkengrund geschliffen

Symmetrisches Gabelschiff

Polierte Flächen und Kanten

Perfekte Haptik



DER LÖFFEL

Laffenrand auf einer Ebene

Laffenrand mit abgerundeten Kanten

Symmetrische Laffe

Gleichmäßige und saubere Oberfläche

Polierte Flächen und Kanten



LANGE FREUDE DURCH DIE RICHTIGE PFLEGE

Damit Qualitätsbesteck von ZWILLING seine Schönheit und seinen Glanz möglichst lange behält, sollten bei der Pflege einige Punkte beachtet werden.



Reinigung

Porzellan und Keramik sind härter als jedes Besteckmaterial. Sortieren Sie Besteck in der Spülmaschine so, dass es keinen Kontakt zu Geschirrtellen hat. Besteck sollte sofort nach Gebrauch gereinigt werden, da Speiserückstände das Metall angreifen können. Lassen Sie Besteckteile nicht zu lange feucht oder eingeweicht liegen. Minderwertige bzw. nicht rostfreie Produkte können hochwertiges Besteck beschädigen. Reinigen Sie deshalb nur rostfreie Artikel in der Geschirrspülmaschine.

Entfernung von Flecken

Flecken lassen sich mit handelsüblichen Pflegemitteln mühelos entfernen. Benutzen Sie bei der Besteckreinigung niemals Stahlwolle

oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können. Verwenden Sie nur fusselfreie und weiche Tücher.

Oberfläche

Durch die besondere Beschaffenheit der Oberfläche von mattierten Bestecken kann die Mattierung im Gebrauch stellenweise blank werden. Mit dem speziellen Mattiervlies von ZWILLING wird die mattierte Fläche mühelos aufgefrischt. Achtung: Mattierte Flächen dürfen nicht poliert werden.

STILVOLLES TAFELN: DIE EINZELTEILE UND IHRE VERWENDUNG



Menüöffel

Der Menüöffel ist zum Verzehr von Suppen und anderen flüssigen Hauptspeisen geeignet. Seinen Ursprung hat der Löffel in Vorbildern der Natur, wie zum Beispiel Muscheln und Blättern, die lange Zeit als Schöpfgefäße genutzt wurden.

Menügabel

Mit der vierzinkigen Menügabel lassen sich feste Hauptspeisen vom Teller aufnehmen. Die Nahrung kann während des Schneidvorgangs mit den spitz zulaufenden Zinken gut festgehalten und anschließend zum Mund geführt werden. Durchgesetzt hat sich die Gabel als Esswerkzeug erst Anfang des 18. Jahrhunderts. Sie galt zunächst als Symbol für Vornehmheit und Luxus.

Menümesser

Das Menümesser schneidet Hauptspeisen in mundgerechte Formen. Durch den zusätzlichen Wellenschliff der Klinge können die Speisen optimal in mundgerechte Stücke zerteilt werden. Die Spitze des Menümessers ist historisch bedingt rund geschliffen, da es in früheren Zeiten gelegentlich zu Handgreiflichkeiten bei Tisch kam.

Kaffeelöffel

Mit dem Kaffeelöffel lassen sich Milch, Zucker oder Sahne im Kaffee verrühren, aber auch Desserts verspeisen.

Kuchengabel

Die Kuchengabel ist kleiner als die Menügabel und besitzt drei Zinken. Mit ihr lassen sich Kuchen oder Gebäckstücke verzehren.

Espressolöffel

Der Espressolöffel hat die ideale Größe, um Zucker und Espresso in kleinen Tassen zu verrühren.

Suppentassen-/Sahnelöffel

Mit seiner runden Laffe ist der Löffel perfekt für den Verzehr von Suppen aus der Suppentasse geeignet. Dank seiner ergonomischen Form eignet sich der Löffel zusätzlich ideal zum Servieren von Sahne. Er sollte auf keiner Kaffeetafel fehlen.

Fleischgabel

Die Fleischgabel eignet sich dank ihrer zwei spitz zulaufenden Zinken hervorragend für das Servieren von Fleisch und Aufschnitt.

Saucenlöffel

Der Saucenlöffel mit der kleinen Kelle dient bei Tisch zum Servieren von Saucen oder Dressings.

Tortenheber

Die spitz zulaufende Laffe in Form eines Tortenstücks dient zum Aufnehmen des Gebäcks. Er ermöglicht durch die komfortable Formgebung bequemes Servieren von vorgeschnittenen Tortenstücken.

Zuckerlöffel

Der Zuckerlöffel hat eine leicht vertiefte Laffe, um losen Zucker besser aus der Zuckerdose aufnehmen und in die Tasse heben zu können.

Suppenschöpfer

Mit seiner großen Kelle ist der Suppenschöpfer dazu gedacht, Suppen, Eintöpfe und Ragouts zu servieren.

Salat-/Servierlöffel

Der Salatlöffel ist mit seinem langen Stiel perfekt dazu geeignet, Salatzutaten und Dressing in einer Schüssel zu vermengen, ohne dabei Salatblätter zu beschädigen, und den Salat anschließend anzurichten.

Salatgabel

Die Salatgabel ist in Kombination mit dem Salatlöffel zum Vermengen von Salatzutaten und Dressings sowie zum Servieren von Salat geeignet, ohne dass Salatblätter beschädigt werden. Überschüssige Salatsoße kann an den breiten Zinken noch in der Schüssel abtropfen.



Die Krönung Ihres Tisches: Zu allen ZWILLING Besteckdesigns gibt es dekorative Servierteile.

SELBSTBEWUSST UND GROSSZÜGIG

GLÄNZT AUF JEDEM TISCH KRAFTVOLL UND MODERN.

METEO trumpft durch seine selbstbewusste Großzügigkeit im Umgang mit dem Material. Die flachen Vorderseite gehen mit sanftem Schwung in die markanten Stiele über. Die abgeschrägten Heftenden verleihen dem Besteck eine stilvolle Eleganz.



- 1 Stiel**
Die klassisch-moderne Form passt sich jeder Tafel an und ist immer ein Hingucker, egal ob festlich eingedeckt oder eher leger.
- 2 Verlauf**
Der sanfte Übergang vom grazilen Schiff zum markanten Stiel unterstreicht den Design Charakter von METEO.
- 3 Klinge**
Messerklinge mit feinem Wellenschliff für ein optimales Zerteilen der Speisen in mundgerechte Stücke.
- 4 Heftende**
Die abgeschrägten Heftenden geben dem Besteck einen klassisch-modernen Charakter.
- 5 Hohlheft**
Das Hohlheftmesser zeichnet sich durch seine lang anhaltende Schneidqualität aus, da die Klinge aus einem hochwertigen Klingens Stahl hergestellt ist.



METEO

	30-tlg. Menüset	68-tlg. Besteckset
Artikelnr.	07006-307	07006-338

REDUZIERT UND KLASSISCH

KLASSISCHES DESIGN MIT FILIGRANEN LINIEN KOMBINIERT.

Klassisches Design, modern interpretiert. Breit auslaufende Heft- und Stielenden korrelieren in anmutiger Weise mit filigranen Elementen. Mit MAYFIELD wurde ein neues, unverwechselbares Design geschaffen, welches das Potenzial hat, selbst zum Klassiker zu werden. Designed by Matteo Thun.



Design: *Matteo Thun*

- ① **Stiel**
Durch die Reduzierung der sonst starken Besteckteile und durch fließende Linien wurde mit MAYFIELD der klassischen Form des Spatens Frische eingehaucht.
- ② **Verlauf**
Die weiche Gestaltung des Übergangs vom Stiel zu den Vorderteilen und durch lange geschwungene Zinken mit
- ③ **Klinge**
Messerklinge mit feinem Wellenschliff für ein optimales Zerteilen der Speisen in mundgerechte Stücke.
- ④ **Heftende**
Der Entwurf erhält die charakteristische Form des Spatens an
- ⑤ **Hohlheft**
Das Hohlheftmesser zeichnet sich durch seine lang anhaltende Schneidqualität aus, da die Klinge aus einem hochwertigen Klingens Stahl hergestellt ist.

beidseitig geprägten Zinkenaugen erhält MAYFIELD seinen Charakter.

den Stiel- und Heftenden. Ein dort umlaufender Facettenverlauf setzt als Zitat des Ursprungs einen ausgesprochen zurückhaltenden Akzent.

Der Entwurf erhält die charakteristische Form des Spatens an

Das Hohlheftmesser zeichnet sich durch seine lang anhaltende Schneidqualität aus, da die Klinge aus einem hochwertigen Klingens Stahl hergestellt ist.



MAYFIELD

	30-tlg. Menüset	68-tlg. Besteckset
Artikelnr.	07147-307	07147-338



KLAR UND MODERN

MINIMALISMUS PUR FÜR ALLE PURISTEN.

So auffällig kann Zurückhaltung sein. MINIMALE setzt ehrliche Akzente, liegt sanft in der Hand und verhält sich im Gebrauch in jeder Lage ausgewogen. Einfach mehr Essgenuss und ein pures Wohlgefühl.



Design: *Markus Flürer*

- ① **Stiel**
Das Besteck MINIMALE zeichnet sich durch weiche, sanft geschwungene Konturen aus und ist vom Stielende bis zur Spitze satiniert.
- ② **Klinge**
Messerklinge mit feinem Wellenschliff für ein optimales Zerteilen der Speisen in mundgerechte Stücke.
- ③ **Laffe**
Eine wohl definierte Laffe in ausgewogener Linie.
- ④ **Verlauf**
Die anschmiegsame Grifführung mit Soft-Line-Abrundung am Stielende, schrägem Kropf und flachem Verlauf zur Klinge machen MINIMALE so besonders.

MINIMALE

	30-tlg. Menüset	68-tlg. Besteckset
Artikelnr.	07022-307	07022-338

GREENWICH

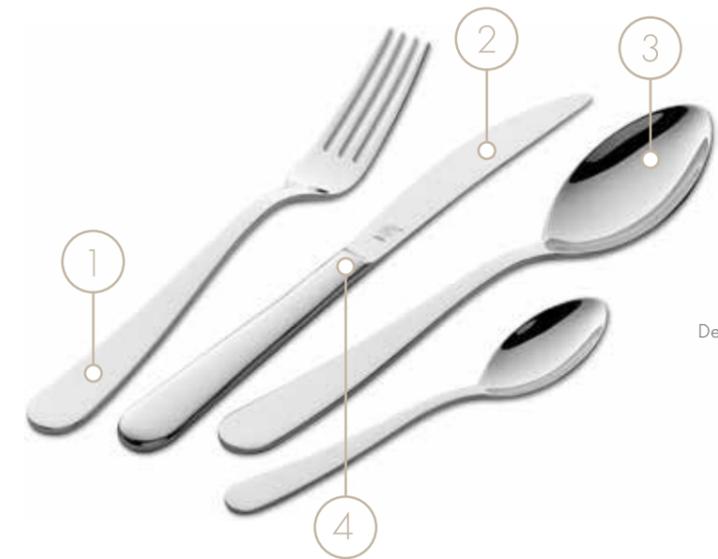


ZWILLING
J.A.HENCKELS

INDIVIDUELL UND HARMONISCH

DER UNAUFGEREGTE BEGLEITER AUF JEDER TAFEL.

GREENWICH ist so individuell wie Sie. Unaufdringlich fügt es sich völlig harmonisch in genau Ihren Lebensstil ein. GREENWICH passt einfach immer und verbindet legeren Lifestyle mit jugendlicher Tischkultur.



Design: *Markus Flürer*

- ① **Stiel**
Das Besteck zeichnet sich durch eine hohe Materialstärke aus und liegt dennoch leicht und bequem in der Hand.
- ② **Klinge**
Messerklänge mit feinem Wellenschliff für ein optimales Zerteilen der Speisen in mundgerechte Stücke.
- ③ **Laffe**
Eine schmale Silhouette und eine wohldefinierte Laffe runden das schlichte Besteck ab.
- ④ **Heftende**
Die dezent gebogene und natürliche Form der Stiel- und Heftenden verbindet legeren Lifestyle mit jugendlicher Tischkultur.

GREENWICH

	30-tlg. Menüset	68-tlg. Besteckset
Artikelnr.	07033-307	07033-338

GREENWICH, MATT

DAS MATTE FINISH SORGT FÜR EINEN GLANZPUNKT AUF DEM TISCH.

GREENWICH ist so individuell wie Sie. Unaufdringlich fügt es sich völlig harmonisch in genau Ihren Lebensstil ein. GREENWICH passt einfach immer und verbindet legeren Lifestyle mit jugendlicher Tischkultur.



Design: *Markus Flürer*

- ① **Stiel**
Das Besteck zeichnet sich durch eine hohe Materialstärke aus und liegt dennoch leicht und bequem in der Hand. Durch die satinierten Stiele erhält das Besteck einen individuellen Charakter.
- ② **Klinge**
Messer Klinge mit feinem Wellenschliff für ein optimales Zerteilen der Speisen in mundgerechte Stücke.
- ③ **Laffe**
Eine schmale Silhouette und eine wohldefinierte Laffe runden das schlichte Besteck ab.
- ④ **Heftende**
Die dezent gebogene und natürliche Form der Stiel- und Heftenden verbindet legeren Lifestyle mit jugendlicher Tischkultur.

GREENWICH, matt

68-tlg. Besteckset
Artikelnr. 07034-338

SOHO



ZWILLING
J.A.HENCKELS

SANFT UND GRADLINIG

KLASSISCHES DESIGN MIT KLARER LINIENFÜHRUNG.

Unkonventionell steuert ZWILLING mit SOHO in die neue Leichtigkeit zeitgemäßer Esskultur. Die reduzierten Formen dominieren nicht und lassen beim gemeinsamen Essen zuhause genügend Raum zur Entfaltung.



Design: *Markus Flür*

- ① **Stiel**
Die klare Linienführung des Besteckes ist ebenso zeitlos wie individuell und steht für ein herrliches „Easy Living“-Gefühl.
- ② **Klinge**
Messer Klinge mit feinem Wellenschliff für ein optimales Zerteilen der Speisen in mundgerechte Stücke.
- ③ **Laffe**
Eine absolut gerade Linienführung und eine ergonomisch sanfte, mundgerechte Laffe runden das stilvolle Besteck ab.
- ④ **Verlauf**
Der betont sanfte Verlauf vom Griff zur Klinge verkörpert die Leichtigkeit zeitgemäßer Esskultur.

SOHO

	30-tlg. Menüset	68-tlg. Besteckset
Artikelnr.	07031-307	07031-338

KING



KLAR UND SCHLICHT

GRADLINIG. CLEAN. KRAFTVOLL. EIN AUFTRITT WIE EIN KÖNIG.

KING passt sich unkompliziert jeder Tischkultur an. Leicht geschwungene Linien und nach oben gewölbte Stiele bilden ein ebenso schnörkelloses wie harmonisches Design.



① **Stiel**
Leicht geschwungene Linien und nach oben gewölbte Stiele bilden ein ebenso schnörkelloses wie harmonisches Design.

② **Klinge**
Messer Klinge mit feinem Wellenschliff für ein optimales Zerteilen

der Speisen in mundgerechte Stücke.

③ **Laffe**
Klare Formen und eine wohldefinierte Laffe runden das schlichte Design des Besteckes ab.

④ **Heftende**
Dank der Eleganz seiner klaren Formen und den vollständig polierten Stiel- und Heftenden mit abgerundeten Kanten überdauert das Besteck schnellebige Modetrends.

KING

68-tlg. Besteckset
Artikelnr. 07041-338

ABERDEEN

SCHLICHT UND INDIVIDUELL

DIE ELEGANZ ENTSTEHT DURCH DIE FILIGRANE LINIE.

ABERDEEN ist mit seinen oval geformten, formvollendeten Griffen und spannungsreicher Linienführung eine gelungene Symbiose von Schlichtheit und Individualität. Eine weiche angenehme Haptik rundet das moderne Besteck ab.



① **Stiel**
Oval geformte Stiele liegen sicher und bequem in der Hand.

② **Klinge**
Messer Klinge mit feinem Wellenschliff für ein optimales Zerteilen

der Speisen in mundgerechte Stücke.

③ **Laffe**
Eine weiche angenehme Haptik und eine wohldefinierte Laffe runden das moderne Besteck ab.

④ **Heftende**
Die glatten Stiel- und Heftenden des Besteckes schaffen eine Symbiose von Schlichtheit und Individualität.

ABERDEEN

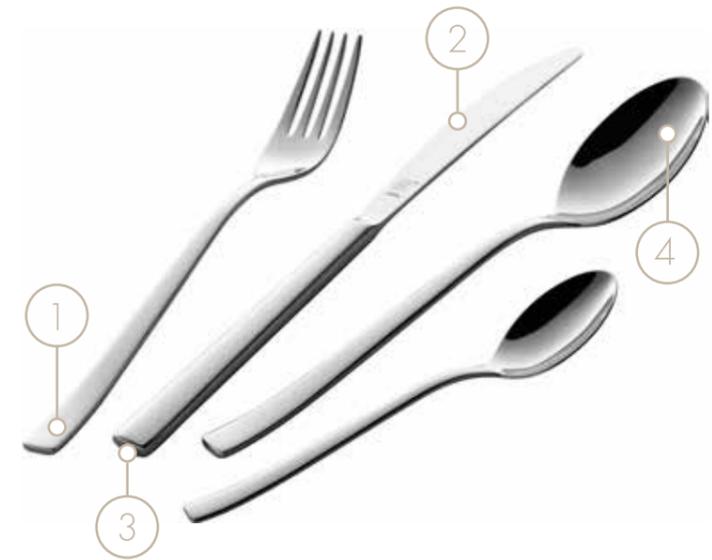
	30-tlg. Menüset	68-tlg. Besteckset
Artikelnr.	07146-307	07146-338



ELEGANT UND SCHÖN

MODERNE LINIEN SCHMIEGEN SICH IN JEDE HAND.

Die schlanke und stilvoll geschwungene Linienführung von BELA und die dezent gebogenen Stielenden machen dieses Besteck zu einem zeitlosen und eleganten Begleiter zu Tisch.



- ① **Stiel**
Das Besteck besticht durch eine unaufdringliche Eleganz dank einer schlanken und stilvoll geschwungenen Linienführung.
- ② **Klinge**
Messerklinge mit feinem Wellenschliff für ein optimales Zerteilen der Speisen in mundgerechte Stücke.
- ③ **Heftende**
Dezent gebogene Stiel- und Heftenden machen dieses Besteck zu einem zeitlosen und eleganten Begleiter zu Tisch.
- ④ **Laffe**
Die wohldefinierte Laffe rundet das elegante Besteck ab.

BELA

	24-tlg. Menüset	30-tlg. Menüset
Artikelnr.	07143-305	07143-307



VIELSEITIG UND STILVOLL

UNAUFDRINGLICHER BEGLEITER DURCH KLARE FORMEN- SPRACHE.

Wer Wert auf Tischkultur legt und zudem eine abwechslungsreiche Küche schätzt, braucht bei Tisch mehr als nur ein einfaches Grundbesteck. Die ZWILLING Dinner Edition umfasst daher eine breite Auswahl an Spezialbestecken, Zangen und Löffeln in zeitlosem Design – passend als Ergänzung zu praktisch jeder ZWILLING Besteckserie. Ob Fischbesteck, Steakbesteck oder Kuchengabeln: ZWILLING Dinner bietet zu jedem Menü das passende „Werkzeug“.



1 Klinge
Messer Klinge mit feinem Wellenschliff für ein optimales Zerteilen der Speisen in mundgerechte Stücke.

2 Klingenform
Durch die für Steakmesser typische, spitz zulaufende Klingensform lassen sich Steaks angenehm leicht schneiden.

3 Stiel
Der schlanke Stiel unterstreicht die elegante Anmutung des Besteckes.

4 Heftende
Die klare Formsprache der Stiel- und Heftenden fügt sich in jedes Arrangement auf dem Tisch ein, auch in der Kombination mit anderen Bestecken.

6 Espressolöffel

Gesamtlänge 11 cm
 Artikelnr. 07150-247



Zuckerlöffel

Gesamtlänge 14 cm
 Artikelnr. 07150-058



6 Kaffeelöffel

Gesamtlänge 14 cm
 Artikelnr. 07150-325



6 Longdrinklöffel

Gesamtlänge 21 cm
 Artikelnr. 07150-313



Honiglöffel

Gesamtlänge 14 cm
 Artikelnr. 07150-175



6 Suppen-/Sahnelöffel

Gesamtlänge 17 cm
 Artikelnr. 07150-349



6 Latte-Macchiato Löffel

Gesamtlänge 21 cm
 Artikelnr. 07150-314



2 Fleischgabeln

Gesamtlänge 17 cm
 Artikelnr. 07150-161



6 Kuchengabeln

Gesamtlänge 16 cm
 Artikelnr. 07150-330



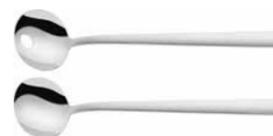
2-tlg. Spaghettiset

Gesamtlänge 20 cm
 Artikelnr. 07150-170



Salatbesteck

Gesamtlänge 25 cm
 Artikelnr. 07150-296



2-tlg. Steakset

Gesamtlänge 23 cm
 Artikelnr. 07150-259



2-tlg. Fischset

Gesamtlänge 22 cm
 Artikelnr. 07150-244



2-tlg. Pizzaset

Gesamtlänge 22 cm
 Artikelnr. 07150-292



2-tlg. Dessertset

Gesamtlänge 20,4 cm
 Artikelnr. 07150-225



Käsemesser

Gesamtlänge 23,3 cm
 Artikelnr. 07150-290



Salatzange

Gesamtlänge 24 cm
 Artikelnr. 07150-183



Spaghettizange

Gesamtlänge 24 cm
 Artikelnr. 07150-182



Zuckerzange

Gesamtlänge 10 cm
 Artikelnr. 07150-059



Eis-/Gurkenzange

Gesamtlänge 16 cm
 Artikelnr. 07150-184



Tortenheber

Gesamtlänge 21 cm
 Artikelnr. 07150-057



Suppensöpfer

Gesamtlänge 28 cm
 Artikelnr. 07150-068





FRÖHLICH UND FANTASIEVOLL

GROSSE GESCHICH- TEN. KLEINE HÄNDE. GLÜCKLICHE KINDER.

Ob mit geprägten Motiven, neutralem Design oder farbigen Bildern – bei den Kinderbestecken von ZWILLING gibt es, was dem Nachwuchs gefällt. Sämtliche Kinderbestecke von ZWILLING sind aus rostfreiem 18/10 Edelstahl, speziell für kleine Kinderhände entworfen und können in der Spülmaschine gereinigt werden.



- 1 Stiel**
Die Größen der Besteckteile eignen sich besonders für kleine Kinderhände und die kindliche Motorik. Die kräftigen Stiele erleichtern das Erlernen des Umgangs mit Messer, Gabel und Löffel.
- 2 Gabelzinken**
Die kurzen und stumpfen Zinken der ZWILLING Kinderbestecke erweisen sich als besonders geeignet für den kleinen Mund.
- 3 Messer**
Die kleinen Messer aller ZWILLING Kinderbestecke sind sicher zu handhaben. Sie sind stumpf und haben keinen Wellenschliff. Speisen können mühelos auf die Gabel oder auch den Löffel geschoben werden.
- 4 Motive**
Die ZWILLING Kinderbestecke vermitteln den Kleinen großen Spaß am Essen. Die farbenfrohen Motive sind langlebig und spülmaschinengeeignet.
- 5 Laffenrand**
Der Laffenrand mit abgerundeten und polierten Kanten erfüllt alle Ansprüche an Ergonomie und Sicherheit.

KINDERBESTECKE



Bino, 4-tlg.

Gesamtlänge 21,5 cm
Artikelnr. 07009-210



Pila, 4-tlg.

Gesamtlänge 21,5 cm
Artikelnr. 07131-210



Hello Kitty, 4-tlg.

Gesamtlänge 21,5 cm
Artikelnr. 07133-210



Eckbert, 4-tlg.

Gesamtlänge 21,5 cm
Artikelnr. 07132-210



Grimms Märchen, 4-tlg.

Gesamtlänge 21,5 cm
Artikelnr. 07010-210



Jungle, 4-tlg.

Gesamtlänge 21,5 cm
Artikelnr. 07135-210



Filou, 4-tlg.

Gesamtlänge 21,5 cm
Artikelnr. 07011-210



Jungle, geprägt, 4-tlg.

Gesamtlänge 21,5 cm
Artikelnr. 07135-610



Teddy, 4-tlg.

Gesamtlänge 21,5 cm
Artikelnr. 07012-210



Emilie, 4-tlg.

Gesamtlänge 21,5 cm
Artikelnr. 07136-210



DESIGN MIT AUSZEICHNUNG

Das Beste ist, wenn Leidenschaft von Erfolg gekrönt ist. Unsere hochwertigen Produkte aus Edelstahl sind weltweit Spitze in Qualität, Funktion und Design und wurden mit zahlreichen internationalen Nominierungen, Preisen und Auszeichnungen geehrt.



TWIN® Select
Vielweckschere



TWIN® Select
Küchenhelfer



ZWILLING® Sommelier
Kellnermesser Classic



TWIN® Profecion
Messer



TWIN® Cuisine
Messer



****® VIER STERNE
****® FOUR STAR®
Messer



TWIN® 1731
Messer



TWIN® S
Nagelknipser



COMPANY _____	08
MESSER _____	12
TWIN® 1731 _____	22
ZWILLING® Pro _____	28
ZWILLING® Diplôme _____	40
TWIN® Cuisine _____	44
TWIN® Four Star II _____	48
PROFESSIONAL "S" _____	54
ZWILLING® Pure _____	62
★★★★® VIER STERNE _____	68
ZWILLING® Gourmet _____	76
ZWILLING® Life _____	82
ZWILLING® Steak Sets _____	86
ZWILLING® Sharp Block _____	90
MESSERSCHÄRFER _____	96
MESSER AUFBEWAHRUNG _____	100
ZWILLING® Storage _____	106
SCHNEIDUNTERLAGEN _____	110

SCHEREN _____	114
TWIN® Select _____	118
KÜCHENHILFE _____	120
TWIN® M _____	122
TWIN® _____	124
SUPERFECTION CLASSIC _____	126
TWIN® L _____	130
GEFLÜGELSCHEREN _____	134
KOCHGESCHIRR _____	138
ZWILLING® Sensation _____	148
ZWILLING® Prime _____	152
ZWILLING® Passion _____	156
ZWILLING® Essence _____	160
TWIN® Classic _____	164
ZWILLING® Moment _____	168
ZWILLING® Quadro _____	172
ZWILLING® EcoQuick _____	176
ZWILLING® Sensation Pfannen _____	180
ZWILLING® Prime Pfannen _____	184
TWIN® Choice _____	188
ZWILLING® Sol _____	192
ZWILLING® Madura _____	196
ZWILLING® Madura Plus _____	200
ZWILLING® Marquina Plus _____	204
ZWILLING® Plus _____	208
TWIN® Specials _____	212

KÜCHENHILFER _____	216
ZWILLING® Pro _____	218
KÜCHENHILFER AUFBEWAHRUNG _____	224
ZWILLING® Spices _____	226
ZWILLING® Sommelier _____	230
ZWILLING® Table _____	234
ZWILLING® Textiles _____	238
BESTECK _____	242
METEO _____	250
MAYFIELD _____	252
MINIMALE _____	254
GREENWICH _____	256
GREENWICH, MATT _____	258
SOHO _____	260
KING _____	262
ABERDEEN _____	264
BELA _____	266
ZWILLING® Dinner _____	268
KINDERBESTECKE _____	272
AWARDS _____	276