

ZWILLING

GIAPPONESE

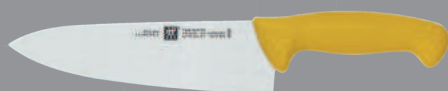
Massima qualità collaudata con i migliori cuochi

EUROPEA

Innovazione, funzionalità, design e qualità



La sicurezza di un design collaudato



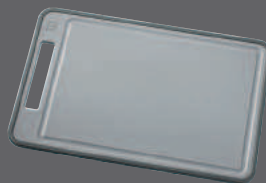
Qualità, sicurezza e igiene



Indispensabili, pensati per più usi



Set bistecca - Efficienza e qualità a tavola

ACCESSORI

Garanti della qualità

ACCIAIO

Acciai innovativi, multistrato, vasto assortimento per un'ottima gestione della temperatura

ACCIAIO RIVESTITO

Acciai innovativi, multistrato, rivestimenti versatili, durevoli, adatti per lunghi periodi di esposizione al calore

BLACK

Versatile, adatto per tutte le preparazioni

**GREY**

Maggiore durevolezza, adatto per lunghi periodi di esposizione al calore



ZWILLING® Diplôme 18

ZWILLING® Pro 22

★★★★ FOUR STAR® 28

TWIN® Master 34

MULTIUSO 40

SET BISTECCA 44

ACCESSORI 46



Fondo + parete
Tripla strato Sigma Clad

TWIN® Choice 52



3 strati



TWIN® Choice DURASLIDE® Ultra 54



3 strati



TWIN® Choice CERAFORCE® Ultra 56

ZWILLING® Diplôme

Massima qualità, collaudata con i migliori cuochi

Made in Japan

Katana design

Durezza della lama

HRC 61 approx

Manico

Ergonomico in stile europeo, realizzato in materiale sintetico di alta qualità. I 3 rivetti in acciaio inossidabile conferiscono un'alta resistenza meccanica, impreziosito da spaziatori blu.

Le Cordon Bleu®

La serie ZWILLING® Diplôme è stata sviluppata per la formazione dei migliori chef in collaborazione con la scuola di cucina "Le Cordon Bleu", famosa in tutto il mondo.

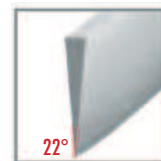


Tecnologia laser

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



Lama in autentico stile Giapponese



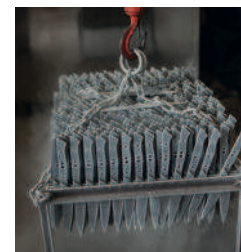
Realizzata a Seki polo internazionale dell'industria della spada e del coltello giapponese dal 14° secolo. Il filo della lama, secondo la tradizione giapponese, ha un angolo particolarmente stretto e simmetrico.

Lama in acciaio FC61 fine carbide

La struttura dell'acciaio FC61 consente ottime capacità di taglio. Le principali caratteristiche sono sottigliezza della struttura molecolare, robustezza e resistenza alla corrosione per un'alta tenacità della lama. Questo acciaio raggiunge un'elevata durezza di circa 61 HRC.

Friodur®

Tempra criogenica, rende la lama estremamente dura e resistente.



Affilatura giapponese Honbazuke

Ha origini dalla produzione dei coltelli di tradizione giapponese. Ogni lama è affilata a mano in tre specifici passaggi. La lama è inizialmente lavorata utilizzando una speciale mola a rotazione verticale, seguita da una fine affilatura usando una mola a rotazione orizzontale.



9

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE UN COLTELLO ZWILLING® Diplôme



1

TRADIZIONE:

COMBINAZIONE TRA LA TECNOLOGIA TEDESCA E L'ARTIGIANATO GIAPPONESE.

2

DESIGN:

LA SERIE ZWILLING® DIPLOME È STATA SVILUPPATA PER LA FORMAZIONE DEI MIGLIORI CHEF IN COLLABORAZIONE CON LA SCUOLA DI CUCINA "LE CORDON BLEU", FAMOSA IN TUTTO IL MONDO.

3

AFFILATURA:

LAME SOTTILI IN AUTENTICO PROFILO GIAPPONESE PER UN'ECCEZIONALE AFFILATURA.

4

MATERIALE:

FABBRICATI IN ACCIAIO DI ALTISSIMA QUALITÀ CON IMPUGNATURA IN MATERIALE PREGIATO.

5

TECNOLOGIA:

LAME TEMPRATE CON SPECIFICO TRATTAMENTO DI RAFFREDDAMENTO CRIOGENICO FRIODUR® A -73° C.

6

L'ARTE DELL'INGEGNERIA:

LAME AFFILATE CON PRECISIONE, UTILIZZANDO MACCHINARI APPOSITAMENTE PROGETTATI DA ZWILLING®.

7

PRECISIONE:

LAMA LAVORATA A MANO CON AFFILATURA HONBAZUKE, ANGOLO VARIABILE TRA I 19° E I 24° (9,5° - 12° PER LATO).

8

LAVORAZIONE:

SOLIDITÀ, DESIGN SENZA TEMPO, PERFETTA FINITURA E IMPUGNATURA.

9

GAMMA DI PRODOTTI:

GAMMA COMPLETA, INCLUDE FORME INDISPENSABILI E ACCESSORI DI ALTA QUALITÀ.

COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

FOUR
STAR®

TWIN®
Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI

COTTURA

TWIN®
Choice




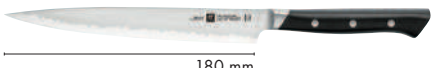





TWIN®
Choice
DURASLIDE®
Ultra

TWIN®
Choice
CERAFORCE®
Ultra

ZWILLING



J. A. HENCKELS
ZWILLING
ZWILLING® DIPLOME
FOR STAINLESS STEEL
5401-210 FRIEDRICH

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
 90 mm	Kudamono / Coltello da verdura	90	1007941	54200-091	1	4009839379567	114,00 €
 120 mm	Shotoh / Spelucchino	120	1007944	54202-121	1	4009839379574	124,00 €
 180 mm	Shotoh / Coltello Chef compact	140	1007945	54202-141	1	4009839379581	134,00 €
 180 mm	Coltello per filettare	180	1007946	54203-181	1	4009839379598	144,00 €
 200 mm	Gyutoh / Coltello da cuoco	200	1007942	54201-211	1	4009839379604	154,00 €
 230 mm	Gyutoh / Coltello da cuoco	230	1007943	54201-241	1	4009839379611	174,00 €
 180 mm	Coltello Santoku	180	1007949	54207-181	1	4009839379628	154,00 €
 230 mm	Coltello da pane	230	1007948	54206-241	1	4009839379635	164,00 €
 230 mm	Sujihiki / Coltello da carne / sashimi	230	1007947	54205-241	1	4009839379642	164,00 €

ZWILLING® Pro

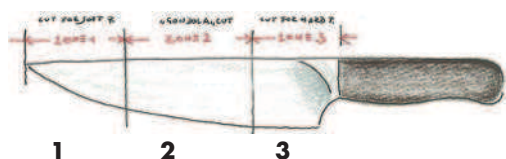
Innovazione, funzionalità, design e qualità

Made in Germany

SGH Blade

Soft-Gondola-Hard: lama a sezione differenziata per migliorare l'efficienza di taglio.

- **Zona 1:** sezione a cuneo con spessore adatto per alimenti morbidi
- **Zona 2:** sezione curva con spessore maggiorato per favorire lo scorrimento del tagliente
- **Zona 3:** sezione finale con spessore maggiorato per il taglio di alimenti consistenti



Nodo

Di nuova concezione, reingegnerizzato per il perfetto controllo della lama, ergonomico e confortevole consente lo sfruttamento dell'intero filo. Ideale anche per le tecniche di taglio asiatico.



Manico

Ergonomico in stile europeo, realizzato in materiale sintetico di alta qualità. I 3 rivetti conferiscono un'alta resistenza meccanica.



Design Matteo Thun

Matteo Thun



Speciale lega d'acciaio

Per coltelli duri, taglienti e allo stesso tempo flessibili e resistenti all'usura

Sigma Forge®

La forgiatura rappresenta il nucleo di questa tipologia di coltelli. Il coltello Sigma Forge® viene creato con precisione da un unico pezzo di acciaio.



Friodur®

Tempra criogenica, rende la lama estremamente dura e resistente.



Durezza della lama

HRC 55-58 approx

Affilatura di precisione V-Edge 30°



V-Edge ZWILLING® segna gli standard per i coltelli da chef. Con un angolo ottimizzato di circa 30° (15° su ogni lato), il filo assicura resistenza e prestazioni di taglio in grado di soddisfare le massime esigenze. L'angolo acuto assicura una capacità di incisione migliore che rende ancora più soddisfacente l'uso del coltello. Grazie al V-Edge il coltello penetra senza fatica nell'alimento da tagliare.

Affilatura di precisione Razor Edge 20° coltelli Santoku



Razor Edge è la levigatura ad angolo acuto dei coltelli Santoku ZWILLING®. La lucidatura consente una sbavatura particolarmente accurata della lama, donando una maggiore capacità di incisione.

Tecnologia laser

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

7

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE UN COLTELLO ZWILLING®



1 INGEGNERIA TEDESCA:

OLTRE 280 ANNI DI ESPERIENZA NELLA PRODUZIONE DI COLTELLI PER USO PROFESSIONALE E DOMESTICO.

2 ALTI STANDARD QUALITATIVI:

GESTIONE DELLA QUALITÀ IN OGNI FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO. LA QUALITÀ DEI MATERIALI GARANTISCE LA LUNGA DURATA DELL'UTENSILE.

3 DESIGN ERGONOMICO E FUNZIONALE:

PRODOTTI SVILUPPATI IN COLLABORAZIONE CON RINOMATI DESIGNER VOLTI A VALORIZZARE SICUREZZA E MANEGGEVOLEZZA.

4 TECNOLOGIE E MATERIALI INNOVATIVI:

UN'ATTENTA SELEZIONE DEI MATERIALI ALL'ORIGINE E UN CONTINUO MIGLIORAMENTO DEL PROCESSO PRODUTTIVO GARANTISCONO LA DUREVOLE AFFILATURA E UN'OTTIMALE RESISTENZA ALLA CORROSIONE.

5 AFFILATURA OTTIMALE DELLA LAMA:












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

6 NESSUNA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ:








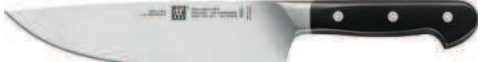



L'UTILIZZO SPECIFICO DI TECNOLOGIE PRODUTTIVE GARANTISCE UN PASSAGGIO OMOGENEO DALLA LAMA AL MANICO SENZA SPORGENZE PER UN'IGIENE E MANEGGEVOLEZZA OTTIMALI.

7 COLTELLI PERFETTI PER OGNI UTILIZZO:


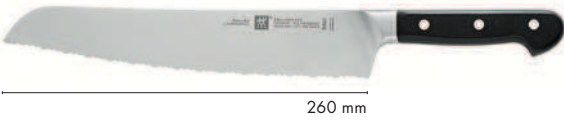
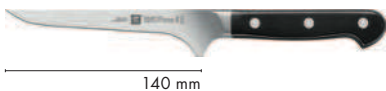
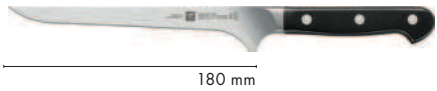
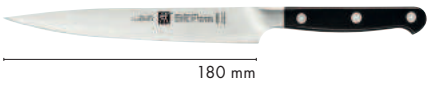

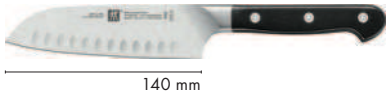
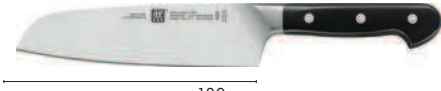


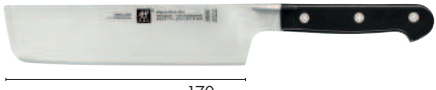
PROGETTATI PER SODDISFARE FUNZIONI SPECIFICHE INCONTRANDO LE NECESSITÀ DEGLI ESPERTI.

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
 70 mm	Pelapatate	70	1007116	38400-051	1	4009839326325	62,95 €
 90 mm	Coltello da verdura	90	1007118	38400-091	1	4009839257230	62,95 €
 80 mm	Spelucchino	80	1007117	38400-081	1	4009839297274	62,95 €
 100 mm	Spelucchino	100	1007119	38400-101	1	4009839257094	62,95 €
 130 mm	Spelucchino	130	1007153	38420-131	1	4009839326301	64,95 €
 130 mm	Coltello universale	130	1007120	38400-131	1	4009839257100	68,95 €
 160 mm	Coltello carni e arrosti	160	1007122	38400-161	1	4009839257117	78,95 €
 200 mm	Coltello carni e arrosti	200	1007123	38400-201	1	4009839257124	89,95 €
 260 mm	Coltello carni e arrosti	260	1007124	38400-261	1	4009839302626	104,00 €
 260 mm	Coltello da prosciutto	260	1007146	38410-261	1	4009839350238	104,00 €
 120 mm	Coltello da cuoco	120	1007133	38405-121	1	4009839398230	69,95 €



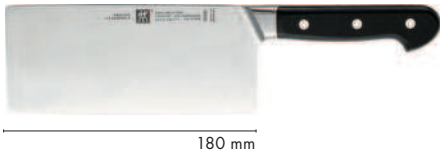

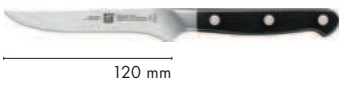

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
 140 mm	Coltello Chef Compact	140	1007121	38400-141	1	4009839330179	72,95 €
 140 mm	Coltello Chef Compact, dentato	140	1007154	38425-141	1	4009839346705	72,95 €
 180 mm	Coltello da cuoco Compact	180	1007148	38414-181	1	4009839398209	89,95 €
 160 mm	Coltello da cuoco, lama larga	160	1007134	38405-161	1	4009839297267	94,95 €
 180 mm	Coltello da cuoco	180	1007135	38405-181	1	4009839398261	92,95 €
 180 mm	Coltello da cuoco	180	1007126	38401-181	1	4009839384585	98,95 €
 200 mm	Coltello da cuoco classico	200	1007147	38411-201	1	4009839339660	104,00 €
 200 mm	Coltello da cuoco	200	1007127	38401-201	1	4009839257148	104,00 €
 230 mm	Coltello da cuoco	230	1007128	38401-231	1	4009839333712	109,00 €
 260 mm	Coltello da cuoco	260	1007129	38401-261	1	4009839302633	114,00 €
 200 mm	Coltello da pane	200	1007136	38406-201	1	4009839257155	89,95 €

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
	Coltello da pane	230	1007137	38406-231	1	4009839382130	94,95 €
	Coltello da pane	260	1007138	38406-261	1	4009839321191	104,00 €
	Coltello da disosso	140	1007132	38404-141	1	4009839257209	84,95 €
	Coltello per filettare	180	1007131	38403-181	1	4009839257216	84,95 €
	Coltello per filettare	180	1007145	38410-181	1	4009839393804	79,95 €
	Coltello Santoku	140	1007139	38407-141	1	4009839302619	94,95 €
	Coltello Santoku alveolato	140	1007141	38408-141	1	4009839297250	98,95 €
	Coltello Santoku	180	1007140	38407-181	1	4009839257162	104,00 €
	Coltello Santoku alveolato	180	1007142	38408-181	1	4009839257179	109,00 €
	Rocking Santoku	180	1007151	38418-181	1	4009839330209	109,00 €
	Nakiri	170	1007155	38429-171	1	4009839407932	99,95 €

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
	Mannaia	120	1007149	38415-121	1	4009839393143	79,95 €
	Mannaia	160	1007150	38415-161	1	4009839257247	114,00 €
	Coltello da cuoco modello cinese	180	1007152	38419-181	1	4009839329173	114,00 €
	Forchettone da arrosti	180	1007130	38402-181	1	4009839321375	84,95 €
	Coltello da bistecca	120	1007143	38409-121	1	4009839257193	68,95 €
	Set bistecca Contenuto: 4 X 38409-120	140 x 250	1007156	38430-002	1	4009839292897	229,00 €

COLTELLERIA
 ZWILLING® Diplôme
 ZWILLING® Pro
 **** FOUR STAR®
 TWIN® Master
 MULTIUSO
 SET BISTECCA E ACCESSORI
 COTTURA
 TWIN® Choice
 TWIN® Choice DURASLIDE® Ultra
 TWIN® Choice CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

★★★★ FOUR STAR®

La sicurezza di un design collaudato

Made in Germany

Speciale lega d'acciaio

Per coltelli duri, taglienti e allo stesso tempo flessibili e resistenti all'usura.

Nodo

Tipologia classica, ottimo supporto per tutte le tecniche di taglio, eccellente in termini di sicurezza, funzionale nel controllo.

Manico

Sintetico continuo, creato più di 40 anni fa da ZWILLING J.A. HENCKELS rivoluzionando gli standard qualitativi dei coltelli. Capolavoro di sicurezza, ergonomia e comfort.



Sigma Forge®

La forgiatura rappresenta il nucleo di questa tipologia di coltelli. Il coltello Sigma Forge® viene creato con precisione da un unico pezzo di acciaio.



Friodur®

Tempra criogenica, rende la lama estremamente dura e resistente.



Durezza della lama

HRC 55-58 approx

Affilatura di precisione Razor Edge 20° coltelli Santoku



Razor Edge è la levigatura ad angolo acuto dei coltelli Santoku ZWILLING®. La lucidatura consente una sbavatura particolarmente accurata della lama, donando una maggiore capacità di incisione.

Tecnologia laser

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

7

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE UN COLTELLO ZWILLING®



1 INGEGNERIA TEDESCA:

OLTRE 280 ANNI DI ESPERIENZA NELLA PRODUZIONE DI COLTELLI PER USO PROFESSIONALE E DOMESTICO.

2 ALTI STANDARD QUALITATIVI:

GESTIONE DELLA QUALITÀ IN OGNI FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO. LA QUALITÀ DEI MATERIALI GARANTISCE LA LUNGA DURATA DELL'UTENSILE.

3 DESIGN ERGONOMICO E FUNZIONALE:

PRODOTTI SVILUPPATI IN COLLABORAZIONE CON RINOMATI DESIGNER VOLTI A VALORIZZARE SICUREZZA E MANEGGEVOLEZZA.

4 TECNOLOGIE E MATERIALI INNOVATIVI:

UN'ATTENTA SELEZIONE DEI MATERIALI ALL'ORIGINE E UN CONTINUO MIGLIORAMENTO DEL PROCESSO PRODUTTIVO GARANTISCONO LA DUREVOLE AFFILATURA E UN'OTTIMALE RESISTENZA ALLA CORROSIONE.

5 AFFILATURA OTTIMALE DELLA LAMA:

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












6 NESSUNA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ:

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









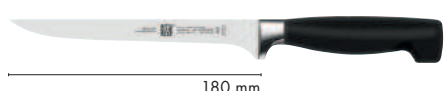


7

COLTELLI PERFETTI PER OGNI UTILIZZO:

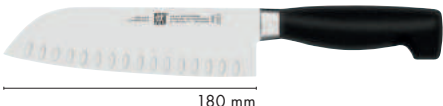
PROGETTATI PER SODDISFARE FUNZIONI SPECIFICHE INCONTRANDO LE NECESSITÀ DEGLI ESPERTI.

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
 70 mm	Pelapatate	70	1006824	31070-051	1	4009839041839	46,95 €
 70 mm	Coltello da verdura	70	1006825	31070-061	1	4009839041853	46,95 €
 80 mm	Coltello da verdura	80	1006827	31070-091	1	4009839076114	46,95 €
 80 mm	Spelucchino	80	1006826	31070-081	1	4009839006883	46,95 €
 100 mm	Spelucchino	100	1006828	31070-101	1	4009839006913	46,95 €
 130 mm	Coltello universale seghettato	130	1006829	31070-131	1	4009839037009	51,95 €
 140 mm	Coltello Chef Compact	140	1006833	31071-141	1	4009839373541	62,95 €
 160 mm	Coltello carni e arrosti	160	1006830	31070-161	1	4009839006951	62,95 €
 200 mm	Coltello carni e arrosti	200	1006831	31070-201	1	4009839007026	72,95 €
 260 mm	Coltello da prosciutto	260	1006832	31070-261	1	4009839007088	89,95 €
 260 mm	Coltello da prosciutto, alveolato	260	1006843	31081-261	1	4009839031960	104,00 €

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
 310 mm	Coltello da salmone/ prosciutto	310	1006844	31082-311	1	4009839049934	104,00 €
 160 mm	Coltello da cuoco	160	1006834	31071-161	1	4009839007118	78,95 €
 200 mm	Coltello da cuoco	200	1006836	31071-201	1	4009839007132	89,95 €
 230 mm	Coltello da cuoco	230	1006837	31071-231	1	4009839007170	94,95 €
 260 mm	Coltello da cuoco	260	1006838	31071-261	1	4009839007194	98,95 €
 200 mm	Coltello da pane	200	1006841	31076-201	1	4009839007262	72,95 €
 230 mm	Coltello da pane	230	1006842	31076-231	1	4009839403699	74,95 €
 140 mm	Coltello da disosso	140	1006845	31086-141	1	4009839007347	68,95 €
 180 mm	Coltello per filettare	180	1006840	31073-181	1	4009839037023	72,95 €
 170 mm	Nakiri	170	1008090	31099-171	1	4009839522215	62,95 €
 180 mm	Coltello Santoku	180	1006852	31118-181	1	4009839150821	89,95 €

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
	Coltello Santoku alveolato	180	1008112	31119-181	1	4009839185014	94,95 €
	Mannaia	150	1006848	31095-151	1	4009839207136	114,00 €
	Forchettone da arrosti	180	1006839	31072-181	1	4009839007224	79,95 €
	Coltello da bistecca	120	1006846	31090-121	1	4009839007378	51,95 €
	Set da bistecca Contenuto: 4 X 31090-120	140 x 250	1007202	39190-000	1	4009839016707	154,00 €



ZWILLING
J. A. HENCKELS
*** VIER STERNE
FRIDDER ICE HARDENED
3 1071-200 (6 7)
MADE IN GERMANY

TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice

COTTURA

SET BISTECCA
E ACCESSORI

MULTIUSO

TWIN® Master

★★★★ FOUR
STAR®

ZWILLING®
Pro

ZWILLING®
Diplôme

COLTELLERIA

ZWILLING

TWIN® Master

Qualità, sicurezza e igiene

Made in Spain

Speciale lega d'acciaio

La speciale lega d'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS seduce grazie all'equilibrio ottimale tra cromo e carbonio che la compongono: il segreto per ottenere un acciaio di alta qualità. In questo modo, nasce il materiale per dei coltelli duri, taglienti e allo stesso tempo flessibili e resistenti all'usura.

Manico

Ergonomico, sicuro e confortevole, realizzato in polipropilene. La speciale finitura gofrata conferisce proprietà antiscivolo.



Tranciatura fine

Lo stampaggio a freddo ottenuto da un unico pezzo d'acciaio garantisce una perfetta geometria, requisito fondamentale per un'affilatura di precisione e per le migliori proprietà di taglio.

Durezza della lama

HRC 55-58 approx

Friodur®

Tempra criogenica, rende la lama estremamente dura e resistente.

Tecnologia laser

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

7

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE UN COLTELLO ZWILLING®



1 INGEGNERIA TEDESCA:

OLTRE 280 ANNI DI ESPERIENZA NELLA PRODUZIONE DI COLTELLI PER USO PROFESSIONALE E DOMESTICO.

2 ALTI STANDARD QUALITATIVI:

GESTIONE DELLA QUALITÀ IN OGNI FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO. LA QUALITÀ DEI MATERIALI GARANTISCE LA LUNGA DURATA DELL'UTENSILE.

3 DESIGN ERGONOMICO E FUNZIONALE:

PRODOTTI SVILUPPATI IN COLLABORAZIONE CON RINOMATI DESIGNER VOLTI A VALORIZZARE SICUREZZA E MANEGGEVOLEZZA.

4 TECNOLOGIE E MATERIALI INNOVATIVI:

UN'ATTENTA SELEZIONE DEI MATERIALI ALL'ORIGINE E UN CONTINUO MIGLIORAMENTO DEL PROCESSO PRODUTTIVO GARANTISCONO LA DUREVOLE AFFILATURA E UN'OTTIMALE RESISTENZA ALLA CORROSIONE.

5 AFFILATURA OTTIMALE DELLA LAMA:

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


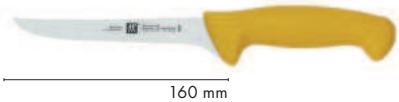
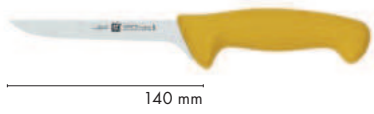
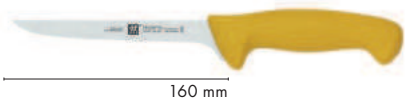



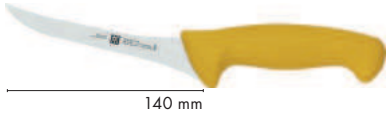
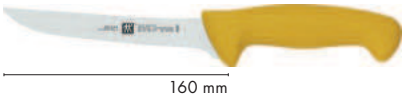
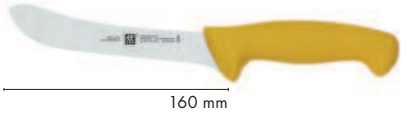
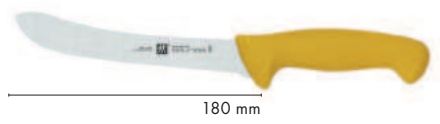
6 NESSUNA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ:

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

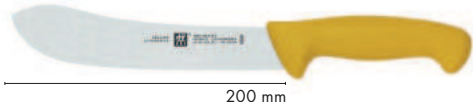
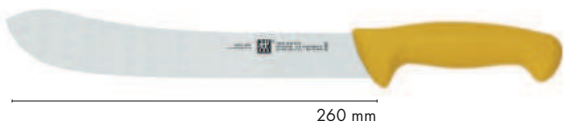

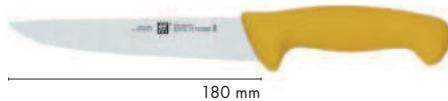
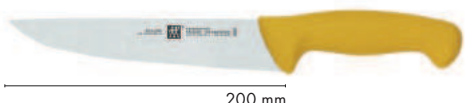


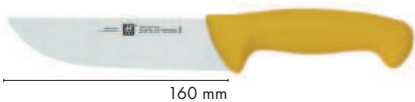
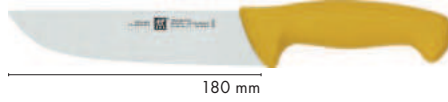
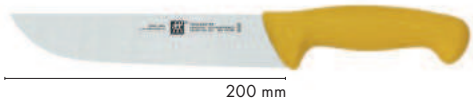

7

COLTELLI PERFETTI PER OGNI UTILIZZO:






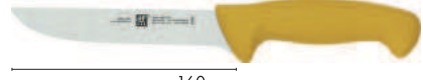
PROGETTATI PER SODDISFARE FUNZIONI SPECIFICHE INCONTRANDO LE NECESSITÀ DEGLI ESPERTI.

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
	Coltello da disosso stretto	130	1006867	32100-139	1	4009839062094	32,95 €
	Coltello da disosso stretto	160	1006868	32100-169	1	4009839328626	33,95 €
	Coltello da disosso stretto	140	1006869	32101-149	1	4009839328633	32,95 €
	Coltello per filettare stretto flessibile	160	1006870	32101-169	1	4009839328640	33,95 €
	Coltello da pane seghettato	250	1006871	32102-259	1	4009839328657	45,95 €
	Coltello da pane seghettato	300	1006873	32102-309	1	4009839328671	48,95 €
	Coltello da prosciutto flessibile	280	1006872	32102-289	1	4009839328664	50,95 €
	Coltello da disosso flessibile	140	1006874	32103-149	1	4009839328688	37,95 €
	Coltello da disosso	160	1006875	32104-169	1	4009839328695	33,95 €
	Coltello per arrosto scimitarra	160	1006876	32105-169	1	4009839328701	33,95 €
	Coltello per arrosto scimitarra	180	1006877	32105-189	1	4009839062117	33,95 €

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
	Coltello per arrosto scimitarra	200	1006878	32106-209	1	4009839062124	37,95 €
	Coltello per arrosto scimitarra	260	1006879	32106-269	1	4009839328718	43,95 €
	Coltello per scuoiatura e smembramento	160	1006880	32107-169	1	4009839062148	33,95 €
	Coltello per scuoiatura e smembramento	180	1006881	32107-189	1	4009839062155	35,95 €
	Coltello per scuoiatura e smembramento	200	1006882	32107-209	1	4009839328725	37,95 €
	Coltello da cuoco	200	1006883	32108-209	1	4009839328732	45,95 €
	Coltello da cuoco	250	1006884	32108-259	1	4009839328749	50,95 €
	Coltello da macellaio	160	1006885	32109-169	1	4009839328756	35,95 €
	Coltello da macellaio	180	1006886	32109-189	1	4009839062179	36,95 €
	Coltello da macellaio	200	1006887	32109-209	1	4009839062193	38,95 €
	Coltello da macellaio	230	1006888	32109-239	1	4009839062209	42,95 €

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
 260 mm	Coltello da macellaio	260	1006889	32109-269	1	4009839328763	45,95 €
 300 mm	Coltello da macellaio	300	1006890	32109-309	1	4009839328770	50,95 €
 250 mm	Coltello da pasticcere seghettato	250	1006891	32110-259	1	4009839097393	48,95 €
 250 mm	Coltello per salati	250	1006892	32112-259	1	4009839097409	43,95 €
 300 mm	Coltello per salati	300	1006893	32112-309	1	4009839097416	47,95 €
 160 mm	Coltello da disosso largo	160	1006894	32131-169	1	4009839328787	33,95 €



TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice

COTTURA

SET BISTECCA
E ACCESSORI

MULTIUSO

TWIN® Master

★★★★ FOUR
STAR®

ZWILLING®
Pro

ZWILLING®
Diplôme

COLTELLERIA

ZWILLING

COLTELLI MULTIUSO

Indispensabili, pensati per più usi

Made in Spain

Speciale lega d'acciaio

La speciale lega d'acciaio ZWILLING J.A. HENCKELS seduce grazie all'equilibrio ottimale tra cromo e carbonio che la compongono: il segreto per ottenere un acciaio di alta qualità. In questo modo, nasce il materiale per dei coltelli duri, taglienti e allo stesso tempo flessibili e resistenti all'usura.

Manico

Ergonomico, sicuro e confortevole, realizzato in polipropilene. La speciale finitura gofrata conferisce proprietà antiscivolo.



Tranciatura fine

Lo stampaggio a freddo ottenuto da un unico pezzo d'acciaio garantisce una perfetta geometria, requisito fondamentale per un'affilatura di precisione e per le migliori proprietà di taglio.

Durezza della lama

HRC 55-58 approx

Friodur®

Tempra criogenica, rende la lama estremamente dura e resistente.

Tecnologia laser

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

7

BUONI MOTIVI PER SCEGLIERE UN COLTELLO ZWILLING®



1 INGEGNERIA TEDESCA:

OLTRE 280 ANNI DI ESPERIENZA NELLA PRODUZIONE DI COLTELLI PER USO PROFESSIONALE E DOMESTICO.

2 ALTI STANDARD QUALITATIVI:

GESTIONE DELLA QUALITÀ IN OGNI FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO. LA QUALITÀ DEI MATERIALI GARANTISCE LA LUNGA DURATA DELL'UTENSILE.

3 DESIGN ERGONOMICO E FUNZIONALE:

PRODOTTI SVILUPPATI IN COLLABORAZIONE CON RINOMATI DESIGNER VOLTI A VALORIZZARE SICUREZZA E MANEGGEVOLEZZA.

4 TECNOLOGIE E MATERIALI INNOVATIVI:

UN'ATTENTA SELEZIONE DEI MATERIALI ALL'ORIGINE E UN CONTINUO MIGLIORAMENTO DEL PROCESSO PRODUTTIVO GARANTISCONO LA DUREVOLE AFFILATURA E UN'OTTIMALE RESISTENZA ALLA CORROSIONE.

5 AFFILATURA OTTIMALE DELLA LAMA:

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

6 NESSUNA SOLUZIONE DI CONTINUITÀ:

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

7

COLTELLI PERFETTI PER OGNI UTILIZZO:

PROGETTATI PER SODDISFARE FUNZIONI SPECIFICHE INCONTRANDO LE NECESSITÀ DEGLI ESPERTI.



SHOLLING
& A. HORNKALE

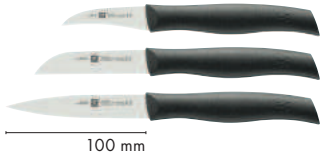



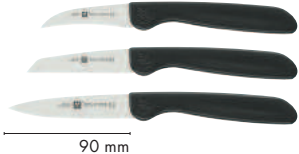






SHOLLING & A. HORNKALE
KÄMPFSTRASSE 110
48149 BIELEFELD
GERMANY

COLTELLI MULTIUSO



COLTELLERIA

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
	Twin Grip Set coltelli 3 pz, nero	350 x 105 x 15	1007194	38737-000	1	4009839193989	€ 23,95
	Pelapatate rosso	50	1007104	38040-050	20	4009839016165	€ 8,95 €
	Coltello da verdura rosso	70	1007105	38041-070	20	4009839016172	€ 8,95 €
	Sbucciatore (plastica, nero)	65	1007114	38185-060	15	4009839164170	€ 7,95 €
	Set di coltelli 3pz (plastica, nero)	280 x 90	1007110	38115-001	1	4009839016240	€ 21,95 €
	Pelapatate, rosso	50	1007184	38600-050	20	4009839151842	€ 7,95 €
	Coltello da verdura, rosso	70	1007185	38601-070	20	4009839151859	€ 7,95 €
	Spelucchino, rosso	90	1007186	38601-090	20	4009839151866	€ 7,95 €
	Pinza leva lische	165	1007207	39433-000	1	4009839409653	€ 29,95 €

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

FOUR
STAR®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI

COTTURA

TWIN® Choice

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

SET BISTECCA



	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
	Set bistecca ZWILLING® Pro Contenuto: 4 X 38409-120	140 x 250	1007156	38430-002	1	4009839292897	229,00 €
	Set bistecca ★★ ★★ Four Star® Contenuto: 4 X 31090-120	140 x 250	1007202	39190-000	1	4009839016707	154,00 €
	Set bistecca by Matteo Thun 4 pz, seghettato	125 x 300	1007197	39029-002	1	4009839381249	€ 51,95
	Set bistecca by Matteo Thun 4 pz, liscio	125 x 300	1007195	39029-000	1	4009839375767	€ 51,95
	Set bistecca Navajas Style 4 pz, legno quercia	100	1008096	39160-000	1	4009839426360	€ 99,95

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

SET BISTECCA



COLTELLERIA

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
	Set bistecca Navajas Style 4 pz, legno palissandro	100	1008097	39161-000	1	4009839426353	€ 99,95
	Set bistecca Navajas Style 4 pz, blu micarta	100	1008098	39162-000	1	4009839491429	€ 129,00

ZWILLING® Diplôme

ZWILLING® Pro

FOUR STAR®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA E ACCESSORI

COTTURA

TWIN® Choice

TWIN® Choice DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

ACCESSORI

Garanti della qualità

RIAFFILATURA

Anche il miglior coltello, nonostante venga trattato con grande cura, perde con il tempo la propria affilatura. Per poter sfruttare al meglio il coltello ZWILLING® per tutta la vita è quindi necessario riaffilarlo di tanto in tanto. È molto più facile di quanto si possa pensare. Si tenga presente che gli utensili di affilatura che seguono non sono idonei per forbici e coltelli rivestiti o dentellati.

Affilatura con acciaino

- Realizzato in acciaio, resistente all'usura
- Assicura sempre una linea di taglio diritta e ottimale
- Garantisce un'affilatura regolare ad altissima precisione e nettezza di taglio
- Efficiente protezione della superficie grazie a una resistente cromatura
- Conicità bilanciata verso la punta
- Manico di raffinato design, ergonomico e sicuro



Lama in acciaio Inox

Gli acciaini con lama cromata in acciaio inox scanalato garantiscono un buon risultato di riaffilatura e sono relativamente resistenti.

Affilatura tramite affilatoio con rotella ceramica

Con il suo modulo di affilatura in ceramica, l'affilacoltelli ZWILLING® Sharp Pro affila in maniera facile, sicura ed efficace i coltelli non rivestiti a lama liscia.

Grazie alle chiare indicazioni, ZWILLING® Sharp Pro è di facile uso anche senza grande esperienza. Gli angoli sono preimpostati in anticipo in base allo spessore della lama. In questo modo è praticamente impossibile un uso scorretto. ZWILLING® Sharp Pro è provvisto di un selettore a due posizioni: in posizione "I" la lama viene sottoposta a un'affilatura grezza, in posizione "II" viene dolcemente levigata così che il coltello sia di nuovo perfettamente affilato.

Grazie al manico ergonomico, ZWILLING® Sharp Pro può essere usato comodamente sia da destrimani sia da mancini.



Affilatura a pietra

Per un "tocco asiatico"

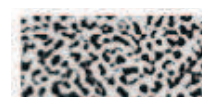
Le pietre per affilare TWIN® Stone Pro sono progettate appositamente per le lame dei coltelli ZWILLING J.A. HENCKELS. Le pietre TWIN® Stone Pro non richiedono lunghi tempi di ammollo. Durante l'affilatura, è necessario che le pietre rimangano sempre bagnate.

Due gradi di ruvidezza

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



TWIN® Stone Pro
Ruvido



1000



250

ACCESSORI

AFFILACOLTELLI



	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
	Pietra per affilare / Twin Stone Pro	200 x 85 x 40	1006896	32505-100	1	4009839208621	€ 78,95 €
	Acciaino (manico in plastica nero)	230	1006905	32576-231	1	4009839217548	€ 22,95 €
	Acciaino (manico in plastica nero)	260	1006906	32576-261	1	4009839217555	€ 31,95 €
	Twinsharp Pro (sintetica nero)	170	1006910	32595-000	1	4009839320668	€ 31,95 €

COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

★★★★ FOUR
STAR®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI

COTTURA

TWIN® Choice

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

ACCESSORI

Garanti della qualità

TAGLIERE SINTETICO

La qualità irrinunciabile

Realizzati con materiali di qualità, i taglieri sintetici della ZWILLING® sono specifici per il taglio di ogni lama, possono essere lavati in lavastoviglie e sono dotati di bordo antiscivolo. La superficie di base è perfetta per tagliare, tritare e disossare. Una pratica scanalatura trattiene ogni liquido. La comoda impugnatura facilita l'appensione e il trasporto.






CARATTERISTICHE

- Materiale: PP
- Rivestimento esterno: TPE
- Reversibile
- Resistente al calore fino a 60° C
- Lavaggio in lavastoviglie fino a 60° C
- Non adatto per forni elettrici e forni a microonde

ACCESSORI

TAGLIERI



	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
	Tagliere, sintetico	290 x 200 x 10	1007014	35115-100	1	4009839339356	€ 16,95 €
	Tagliere, sintetico	390 x 250 x 10	1007015	35115-200	1	4009839339363	€ 21,95 €
	Tagliere, sintetico	430 x 300 x 10	1007016	35115-300	1	4009839339370	€ 26,95 €

COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

☆☆☆ FOUR
STAR®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI

COTTURA

TWIN® Choice

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

ACCESSORI

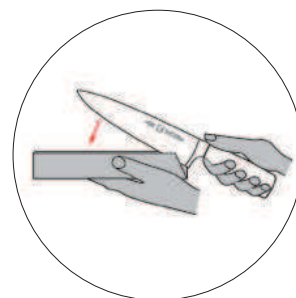
Garanti della qualità

FODERO PROTETTIVO PER LAMA

Sempre a portata di mano e sicuro

ZWILLING J.A. HENCKELS offre una gamma di prodotti di alta qualità per conservare i coltelli, con un'ampia scelta di forme e dimensioni. In questo modo, gli utensili non saranno solo protetti, ma saranno anche sempre a portata di mano.

I foderi, per lame da 80 mm a 265 mm di lunghezza, proteggono i coltelli di alta qualità da eventuali danni ed evitano possibili infortuni. I foderi protettivi di ZWILLING J.A. HENCKELS adottano un morbido rivestimento che evita alle lame di graffiarsi proteggendo il filo.



QUALITÀ PROFESSIONALE

- Materiale molto resistente per una protezione di lunga durata.
- Fodero in materiale sintetico di alta qualità nero con interno in microfibra per evitare graffi.
- Varie misure per le diverse tipologie di coltelli.
- Forma a "V" per inserire o sfilare facilmente la lama.

BORSA PORTA COLTELLI

Massima protezione e praticità

In una cucina perfettamente organizzata, dopo aver scelto i migliori coltelli, è indispensabile riporli nel modo migliore. ZWILLING J.A. HENCKELS offre anche preziose custodie come valigette e borse. I coltelli potranno trovare una perfetta e sicura sistemazione.

CARATTERISTICHE

- Borsa portacoltelli 16 scomparti, colore nero.
- Permette un trasporto sicuro dei coltelli
- Protegge le lame
- Evita il rischio di ferirsi
- Adatta a tutte le serie di coltelli



ACCESSORI

FODERI E ASTUCCI



COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

***★ FOUR
STAR®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI





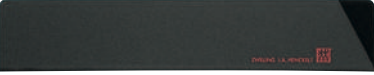





COTTURA

TWIN® Choice

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

	Descrizione	mm	Cod. Sap	Ref.	Unità ordine	EAN	Prezzo cons.*
	Fodero	80 X 5 X 22	1006776	30499-500	1	4009839251603	€ 6,95 €
	Fodero	130 X 5 X 22	1006777	30499-501	1	4009839251610	€ 6,95 €
	Fodero	200 X 5 X 32	1006778	30499-502	1	4009839251627	€ 7,95 €
	Fodero	205 X 5 X 50	1006779	30499-503	1	4009839251634	€ 7,95 €
	Fodero	265 X 5 X 50	1006780	30499-504		4009839251641	€ 7,95 €
	Fodero	310 X 5 X 32	1006781	30499-505		4009839382703	€ 8,95 €
	Astuccio morbido porta coltelli, 7 scomparti, nero	150 X 500 X 10	1008116	35002-600		4009839085109	€ 22,95 €
	Astuccio porta coltelli piccolo, 7 scomparti	455 X 150	1008113	35001-007		4009839491436	€ 39,95 €
	Borsa porta coltelli media, 7 scomparti	490 X 155	1008114	35001-008		4009839491443	€ 69,95 €
	Borsa porta coltelli grande, 17 scomparti	490 X 250	1008115	35001-009		4009839491450	€ 99,95 €

*Prezzo consigliato al pubblico e non vincolante

PADELLA **TWIN® Choice**

ACCIAIO INOX 18/10 - TRIPLO STRATO Sigma Clad

L'INNOVAZIONE NEGLI ACCIAI PER UN'OTTIMA GESTIONE DELLA TEMPERATURA

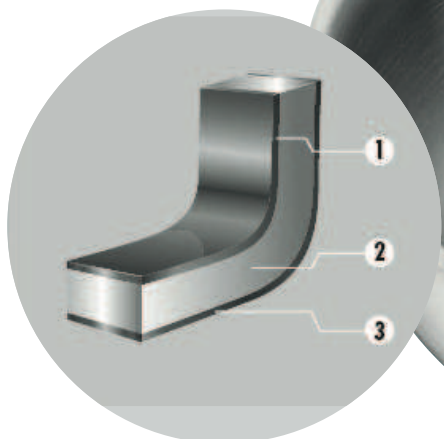
Corpo

Acciaio inossidabile 18/10
a triplo strato Sigma Clad.

Sigma Clad:

Il materiale a triplo strato Sigma Clad con robusto nucleo in alluminio garantisce una distribuzione uniforme del calore fino al bordo della padella.

- 1** Acciaio inossidabile 18/10
- 2** Nucleo in alluminio
- 3** Acciaio inossidabile magnetico 18/0



INDUCTION



TWIN® Choice Padella svasata



SAP	Ref.	Ø cm	H	Pack.	EAN	Prezzo cons.*
1007845	40958-200	20	4,5		4009839260216	€ 78,95
1007847	40958-240	24	5,3		4009839260223	€ 88,95
1007849	40958-280	28	5,5		4009839260230	€ 99,95
1007851	40958-320	32	6,0		4009839260247	€ 109,00



Manicatura

Manico ergonomico in acciaio inossidabile 18/10, progettato per la comodità d'utilizzo. Occhiello per appendere.

Fonti di riscaldamento



COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

FOUR
STAR®

TWIN®
Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI

COTTURA

TWIN®
Choice

TWIN®
Choice
DURASLIDE®
Ultra

TWIN®
Choice
CERAFORCE®
Ultra

ZWILLING

PADELLE **TWIN® CHOICE DURASLIDE® Ultra**

ACCIAIO INOX 18/10 RIVESTITO - 3 STRATI Sigma Clad

**VERSATILE,
ADATTO PER TUTTE
LE PREPARAZIONI**



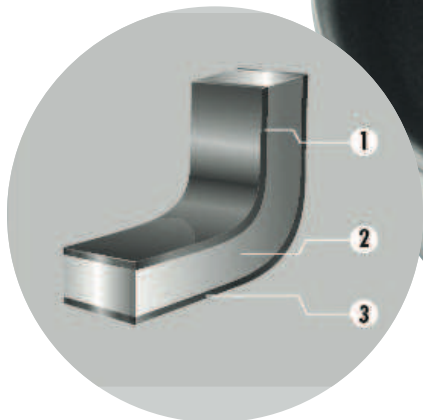
Corpo

Acciaio inossidabile 18/10
Triplo strato Sigma Clad.

Sigma Clad:

Il materiale a triplo strato Sigma Clad con robusto nucleo in alluminio garantisce una distribuzione uniforme del calore fino al bordo della padella.

- 1** Acciaio inossidabile 18/10
- 2** Nucleo in alluminio
- 3** Acciaio inossidabile magnetico 18/0



Duraslide® Ultra:

Il rivestimento antiaderente Duraslide® Ultra composto da 3 strati è ideale per tutte le preparazioni, assicura un'ottima tenuta e consente di pulire molto velocemente le padelle.



INDUCTION

ULTRA
DURASLIDE®



TWIN® CHOICE

Padella svasata Duraslide® Ultra



SAP	Ref.	Ø cm	H	Pack.	EAN	Prezzo cons.*
1007846	40958-206	20	4,5		4009839334283	88,95
1007848	40958-246	24	5,3		4009839334290	99,95
1007850	40958-286	28	5,5		4009839334306	104,00
1007852	40958-326	32	6,0		4009839334313	119,00



Manicatura

Manico ergonomico in acciaio inossidabile 18/10, confortevole e sicuro, progettato per la comodità d'utilizzo. Occhiello per appendere.

Fonti di riscaldamento



COLTELLERIA
ZWILLING® Diplôme
ZWILLING® Pro
****★ FOUR STAR®
TWIN® Master
MULTIUSO
SET BISTECCA E ACCESSORI
COTTURA
TWIN® Choice
TWIN® Choice DURASLIDE® Ultra
TWIN® Choice CERAFORCE® Ultra

ZWILLING

SERIE TWIN® CHOICE CERAFORCE® Ultra

ACCIAIO INOX 18/10 RIVESTITO - 3 STRATI Sigma Clad

**MAGGIORE DUREVOLEZZA,
ADATTO PER LUNGI
PERIODI DI ESPOSIZIONE
AL CALORE**



CERAFORCE® Ultra:

Il rivestimento ceramico CERAFORCE® Ultra ha un'eccezionale resistenza al graffio e all'usura e consente una facile ed immediata pulizia delle padelle. CERAFORCE® Ultra sostiene surriscaldamenti sino a 450° C e la sua maggiore durezza lo rende adatto per lunghi periodi di esposizione al calore.

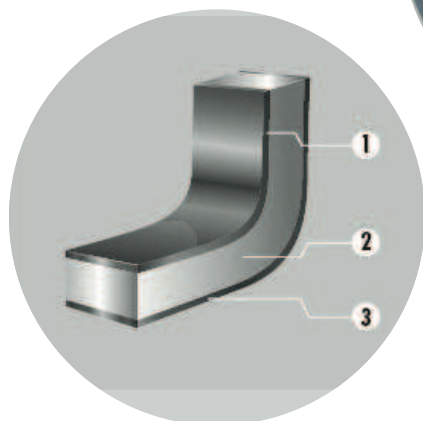
Corpo

Acciaio inossidabile 18/10
Triplo strato Sigma Clad.

Sigma Clad:

Il materiale a triplo strato Sigma Clad con robusto nucleo in alluminio garantisce una distribuzione uniforme del calore fino al bordo della padella.

- 1 Acciaio inossidabile 18/10
- 2 Nucleo in alluminio
- 3 Acciaio inossidabile magnetico 18/0



INDUCTION

**ULTRA
CERAFORCE®**



TWIN® CHOICE Padella svasata CERAFORCE Ultra®



SAP	Ref.	Ø cm	H	Pack.	EAN	Prezzo cons.*
1007853	40959-201	20	4,5		4009839274060	88,95
1007854	40959-241	24	5,3		4009839274077	99,95
1007855	40959-281	28	5,5		4009839274084	104,00
1008145	40959-321	32	6,0		4009839274091	119,00

Manicatura

Manico ergonomico in acciaio inossidabile 18/10, confortevole e sicuro, progettato per la comodità d'utilizzo. Occhiello per appendere.

Fonti di riscaldamento



COLTELLERIA

ZWILLING®
Diplôme

ZWILLING®
Pro

**** FOUR
STAR®

TWIN® Master

MULTIUSO

SET BISTECCA
E ACCESSORI

COTTURA

TWIN® Choice

TWIN® Choice
DURASLIDE® Ultra

TWIN® Choice
CERAFORCE® Ultra

ZWILLING