

*Durchdacht in Ästhetik  
und Leistung.*

*Sophisticated aesthetics  
and performance.*

*Esthétique et performance  
dans les moindres détails.*

# TWIN® Profection



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

## TWIN PROFECTION: ELEGANT & STARK

TWIN Profection bringt Schönheit und Funktionalität auf den Punkt. Die klassischen Werte eines traditionellen ZWILLING Messers verbinden sich mit innovativer neuer Technik. TWIN Profection ist jung und dynamisch. Fordern Sie es heraus!

## TWIN PROFECTION: ELEGANT AND STRONG

TWIN Profection encapsulates beauty and function. The classical values of a traditional ZWILLING J.A. HENCKELS knife combined with innovative new technology. TWIN Profection is young and dynamic. Challenge it!

## TWIN PROFECTION: ÉLÉGANCE ET PUISSANCE

TWIN Profection incarne la beauté et la fonctionnalité. Les caractéristiques d'un couteau ZWILLING J.A. HENCKELS traditionnel alliées à des technologies modernes et innovantes. TWIN Profection est jeune et dynamique. Défiiez-le!



Design: *Matteo Thüni*

# TWIN® Profection



## QUALITÄT:

Die ZWILLING Sonderschmelze besteht durch die optimale Balance von Chrom- und Kohlenstoffgehalt – das Geheimnis eines besonders hochwertigen Stahles.

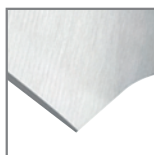
FRIODUR gekennzeichnete Messer werden durch spezielle Eishärtung qualitätsbestimmend veredelt. Sie sind außerordentlich schnitthaltig, korrosionsbeständig und flexibel.

## QUALITY:

The ZWILLING J.A. HENCKELS special formula steel convinces with its optimum balance of chromium and carbon content – the secret of particularly high-quality steel. FRIODUR branded knives have been ice-hardened to enhance their quality. They have exceptional cutting properties, are especially corrosion-resistant and flexible.

## QUALITÉ:

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



## FUNKTIONALITÄT:

Die durchgezogene Wate ermöglicht Schneiden bis hin zum Kropf. Außerdem vereint sie die japanische und europäische Schneidkultur.

## FUNCTION:

The full edge enables cutting along the whole length of the blade. This edge combines Japanese and European cutting culture.

## FONCTION:

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



ZWILLING  
J.A.HENCKELS



**PRÄZISION:**  
SIGMAFORGE Messer, aus einem Stück Stahl präzisionsgeschmiedet für eine einwandfreie Geometrie. Grundvoraussetzung für exakten Schliff und beste Schneideigenschaften.

**PRECISION:**  
SIGMAFORGE knives, precision-forged from one piece for impeccable geometry. The basic requirement for exact grinding and best cutting properties.

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



**HANDLING:**  
Die einzigartige Klingengeometrie in Keilform sorgt für optimale Stabilität und einen leichten Schnitt, die geschwungene neue Kropfform für eine sichere und präzise Handhabung.

**HANDLING:**  
The wedge-shaped unique blade geometry delivers optimum stability and an easy cut. The new curved bolster shape stands for safe and precise handling.

**MANIEMENT:**  
Le tranchant de la lame, d'une géométrie unique, offre une stabilité optimale et permet une coupe aisée. La nouvelle forme incurvée de la mitre apporte un maniement de précision en toute sécurité.



# TWIN® Profektion



Spick- und Garniermesser · Paring knife · Couteau à larder et garnir 33010-101



Universalmesser · Utility knife · Couteau universel 33010-131



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 33010-161



Fleischmesser · Slicing knife · Couteau à trancher 33010-201



Kochmesser · Chef's knife · Couteau de chef 33011-201



Brotmesser · Bread knife · Couteau à pain 33016-201



Santokumesser · Santoku knife · Couteau Santoku 33017-181



Santokumesser mit Kullen · Santoku knife with hollow edge · Couteau Santoku avec alvéoles 33018-181



ZWILLING  
J.A.HENCKELS



Wetzstahl, Wolframcarbid - Sharpening steel, tungsten carbide - Fusil, wolfram carbures

32558-231

# TWIN® Protection

33043-000 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



33044-000 Messerset, 2-tlg.  
Set of knives, 2 pcs.  
Jeu de couteaux, 2 pcs.



33045-000 Messerset, 3-tlg.  
Set of knives, 3 pcs.  
Jeu de couteaux, 3 pcs.



33040-000 Messerblock, 7-tlg.  
Knife block, 7 pcs.  
Bloc de couteaux, 7 pcs.





ZWILLING  
J.A.HENCKELS



**33041-000** Messerblock, 6-tlg.  
Knife block, 6 pcs.  
Bloc de couteaux, 6 pcs.



**MAGNET**

**33042-000** Messerblock, 8-tlg.  
Knife block, 8 pcs.  
Bloc de couteaux, 8 pcs.

