



ZWILLING
J.A.HENCKELS



ZWILLING. Passion for the best.
Since 1731.

MESSER - PFLEGE UND VERWENDUNG

KNIVES - CARE AND USE

COUTEAUX - L'ENTRETIEN ET UTILISATION

IHR ZWILLING MESSER YOUR ZWILLING J.A. HENCKELS KNIFE VOTRE COUTEAU DE ZWILLING J.A. HENCKELS	3
KLEINE PFLEGETIPPS, GROSSE WIRKUNG LITTLE THINGS THAT MAKE LIFE EASIER UN PEU D'ENTRETIEN, BEAUCOUP DE SATISFACTION	4
PRAKTISCHE SICHERHEITSREGELN PRACTICAL SAFETY GUIDE RÈGLES PRACTIQUES DE SÉCURITÉ	6
DIE MESSER VON ZWILLING UND IHRE VERWENDUNG THE RIGHT KNIFE FOR EVERY PURPOSE BY ZWILLING TOUS LES COUTEAUX ZWILLING ET LEUR UTILISATION	10
MESSER SCHÄRFEN, MIT ZWILLING KEIN PROBLEM SHARPENING KNIVES? NO PROBLEM WITH ZWILLING AIGUISER SON COUTEAU. AVEC ZWILLING, UN JEU D'ENFANT	22
SCHNEIDUNTERLAGEN CUTTING BOARDS SURFACE DE DÉCOUPE	34
GESCHÜTZT UND GRIFFBEREIT SAFE AND ALWAYS HANDY RANGEMENTS ULTRA PRATIQUES ET EN TOUTE SÉCURITÉ	36



Profi- wie Hobbyköche in der ganzen Welt schätzen die innovativen Messerserien von ZWILLING. Durch die sorgfältige Wahl der Ausgangsmaterialien, modernste Fertigungsverfahren und eine gründliche Qualitätskontrolle stellen wir Messer her, die Ihren hohen Erwartungen an unsere Produkte gerecht werden. Damit Ihre ZWILLING Messer über Jahre die

Professional chefs and amateur cooks the world over have come to appreciate the innovative range of knives manufactured by ZWILLING. Thanks to our careful choice of source materials, ultra-modern manufacturing techniques and thorough quality control, we manufacture knives that meet the high expectations you have come to expect from our products. We have compiled a few hints on caring for

Qu'ils soient amateurs ou professionnels, les cuisiniers du monde entier apprécient la nouvelle gamme de couteaux innovante de ZWILLING. Grâce à un choix méticuleux des matériaux de base, à un procédé de fabrication des plus modernes et à un contrôle de qualité approfondi, nous produisons des couteaux qui satisfont vos exigences les plus élevées. Afin que vos couteaux ZWILLING conservent leur tranchant et garantissent une

Schärfe und Schnitthaltigkeit bewahren, geben wir Ihnen hier einige Tipps zur Pflege und zum Schärfen der Messer. Darüber hinaus erfahren Sie mehr über die spezielle Verwendung der einzelnen Messertypen und wie Sie Ihre Messer sicher und geschützt aufbewahren. Bitte beachten Sie auch die Hinweise zum sicheren Umgang mit Messern und Messerschärfen.

your knives and sharpening them over the following pages to ensure that your ZWILLING knives retain their sharpness and cutting edge for many years to come. You will also discover more about the specific uses of individual types of knives and learn how to keep your knives safe and secure. Please also refer to the information provided on how to handle your knives and sharpeners safely.

coupe optimale pendant des années, nous vous donnons aujourd'hui quelques conseils d'entretien et d'affûtage. De plus, découvrez-en davantage sur l'utilisation spécifique à chaque type de couteau et sur les conseils vous permettant de conserver vos couteaux en toute sécurité et protégés. Veuillez également prendre connaissance des instructions pour une utilisation sûre des couteaux et de l'aiguiser.

KLEINE PFLEGETIPPS, GROSSE WIRKUNG.

LITTLE THINGS THAT MAKE LIFE EASIER.

UN PEU D'ENTRETIEN, BEAUCOUP DE SATISFACTION.



ZWILLING
J.A. HENCKELS

Mit einem ZWILLING Messer haben Sie sich Qualität ins Haus geholt. Damit Sie ab heute ein Leben lang Freude an Ihrem ZWILLING Messer haben, empfiehlt es sich, die folgenden Pflegehinweise zu beachten.

DIE REINIGUNG

Reinigen Sie Ihre neuen Messer vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser, handelsüblichem Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Tuch. Alle ZWILLING Messer mit Kunststoffgriffen (auch mit genieteten Schalen) sind für die Spülmaschine geeignet. Um Beschädigungen zu vermeiden, empfehlen wir jedoch, ZWILLING Messer nicht in der Spülmaschine zu reinigen. Schonender, und daher für hochwertige Messer anzuraten, ist die Reinigung von Hand: Am besten unmittelbar nach dem Gebrauch unter lauwarmem fließendem Wasser (ggf. mit einem milden Spülmittel) sorgfältig abspülen und anschließend trocken reiben.

A ZWILLING J.A. HENCKELS knife has brought some quality into your home. In order to enjoy this quality for a lifetime a few hints for care which will help.

CLEANING

Before using, wash your new knives with warm water, a proprietary washing-up liquid and a soft sponge or cloth. All ZWILLING knives with plastic handles (even those with riveted halves) are suitable for dishwashers. Nevertheless, to avoid damaging your ZWILLING knives, we would recommend that you do not wash them in a dishwasher. It is gentler to wash them by hand and this is therefore advisable for top quality knives. The best and easiest way is to carefully rinse your knives under lukewarm running water - with a dash of mild detergent if necessary - straight after use

Wenn Ihnen das Reinigen in der Spülmaschine lieber ist, dann achten Sie bitte unbedingt darauf, dass die Schneiden Ihrer Messer nirgends anstoßen. Die Klinge könnte dadurch beschädigt werden. Behandeln Sie Ihre Messer vor der Spülmaschinenreinigung entsprechend vor, sodass sich Speisereste nicht hartnäckig an den Klingen halten. Wir empfehlen ein Sparprogramm mit einer Reinigungstemperatur von max. 55° C.

HOLZGRIFFE PFLEGEN

Das Massivholz der Messergriffe (z.B. TWIN 1731) und Aufbewahrungssysteme ist nicht spülmaschinengeeignet. Insbesondere bei Messergriffen aus Holz empfehlen wir, das Holz 1- bis 2-mal jährlich mit einem natürlichen Öl (z.B. Leinöl) oder Wachs (z.B. Bienenwachs) zu behandeln. Dadurch wird der Schutz erneuert und das Holz erhält einen seidigen Glanz.

and then dry them thoroughly. Should you would prefer to wash your knives in the dishwasher, please make sure that the cutting edges of your knives do not touch anything, as the blades could be damaged by this. Clean your knives before placing in the dishwasher, to ensure that the remains of food do not stubbornly stick to the blades. We also recommend that you use an economy programme at a maximum temperature of 55° C.

LOOKING AFTER WOODEN HANDLES

Solid wood knife handles (e.g. TWIN 1731) and storage systems are not dishwasher-safe. We recommend treating wooden knife handles, in particular, one or twice a year with a natural oil (such as linseed oil) or wax (beeswax), to renew its protection and give the wood a silky shine.

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

LE NETTOYAGE

Avant la première utilisation, nettoyez votre nouveau couteau à l'eau chaude avec un produit vaisselle usuel et une éponge ou un chiffon non abrasifs. Tous les couteaux ZWILLING à manche en plastique (ou riveté) sont conçus pour passer au lave-vaisselle. Toutefois, pour mieux les conserver, nous vous recommandons de ne pas utiliser ce mode de lavage. Le nettoyage à la main est plus doux et convient donc mieux à nos couteaux ZWILLING haut de gamme: l'idéal est de laver minutieusement les couteaux à l'eau courante immédiatement après chaque utilisation (éventuellement avec un savon

doux), puis de les essuyer. Si vous préférez toutefois laver vos couteaux au lave-vaisselle, veillez à ce que la lame de votre couteau ne touche aucun autre élément. Cela pourrait l'endommager. Rincez votre couteau avant de le passer au lave-vaisselle, afin que les restes d'aliments tenaces ne collent pas à la lame. Nous recommandons l'utilisation d'un programme économique, avec une température maximum de 55°C.

ENTRETIEN DES MANCHES EN BOIS

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



1. DER OBERSTE GRUNDSATZ:

Gehen Sie mit Messern stets aufmerksam um! Messer müssen scharf sein. Das bedeutet aber, dass im Umgang einige Sicherheitsregeln zu beachten sind. Wer die folgenden Hinweise beachtet, vermindert das Verletzungsrisiko!

2. MESSER REGELMÄSSIG NACHSCHÄRFEN

Ein scharfes Messer ist sicherer als ein stumpfes, weil beim Schneiden weniger Druck ausgeübt werden muss. Das Messer greift besser in das Schneidgut und die Hand ermüdet nicht so schnell.

3. MESSER GUT SICHTBAR ABLEGEN

Legen Sie deshalb ein Messer immer gut sichtbar mit dem Griff zu Ihnen und achten Sie darauf, dass es weit genug auf der Tischplatte liegt, so dass es nicht herunterfallen kann. Decken Sie es nicht mit einem Küchentuch oder Ähnlichem zu, damit Sie nicht ver-

sehtlich in die Klinge greifen. Greifen Sie bewusst nach dem Messergriff. Wenn Sie ein Messer weitergeben, dann immer mit dem Griff voran.

4. DAS RICHTIGE MESSER

Verwenden Sie das jeweils richtige Messer – Gemüse, Fleisch, Fisch, Aufschnitt, Brot sind in ihrer Größe und Beschaffenheit unterschiedlich. Daher gibt es für jeden Zweck das richtige Messer.

5. VOM KÖRPER WEGSCHNEIDEN

Schneiden Sie immer vom Körper weg. Falls das Messer einmal abrutscht, vermeiden Sie so Verletzungen.

6. FALLENDE MESSER

Versuchen Sie nie, ein fallendes Messer aufzufangen! – Hier besteht die Gefahr schwerer Schnittverletzungen.

1. THE PARAMOUNT PRINCIPLE:

Always take care when using knives! Knives need to be sharp! Consequently some basic safety rules apply. By following these simple rules, you will significantly reduce the risk of injuring yourself!

2. REGULARLY SHARPEN KNIVES

A sharp knife is much safer than a blunt one as you need less force for cutting. The knife easily cuts into the foodstuffs and the hand does not tire that quickly.

3. LEAVE KNIVES FULLY VISIBLE

Always place the knife with the handle pointing towards you on the worktop and make sure that it cannot accidentally fall. Never cover the knife with a dishcloth or similar to avoid accidental injuries. Always be

conscious that you reach for the knife handle and pass a knife on with the handle first.

4. THE CORRECT KNIFE

Always use the correct knife – Vegetables, meat, fish, cold cuts, bread are all of differing texture and size. That is the reason why there is a knife for each of these purposes.

5. CUT AWAY FROM THE BODY

Always cut away from your body. Should the knife accidentally slip you avoid injuries.

6. FALLING KNIVES

Never try to catch a falling knife! – This could inflict extremely serious injuries.

1. LA RÈGLE DE BASE:

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

2. AFFÛTEZ RÉGULIÈREMENT LES COUTEAUX

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

3. POSER LES COUTEAUX BIEN EN VUE

Posez toujours les couteaux bien en vue avec la poignée dirigée vers vous et veillez à disposer de suffisamment de place sur la table pour qu'ils ne puissent pas tomber. Ne recouvrez pas les couteaux avec un torchon ou un objet similaire, pour éviter de saisir

la lame par inadvertance. Saisissez le couteau par la poignée. Pour donner un couteau à quelqu'un, tendez-lui sa poignée.

4. LE COUTEAU APPROPRIÈ

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

5. COUPER LOIN DU CORPS

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

6. CHUTE DE COUTEAUX

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



Messer gut sichtbar ablegen · Leave knives fully visible · Poser les couteaux bien en vue

7. SCHARFE MESSER GETRENNT SPÜLEN

Auch beim Spülen sollten Sie bewusst mit scharfen Messern umgehen: Legen Sie Ihr Messer nicht einfach in das Spülwasser. Reinigen Sie es am besten direkt nach Gebrauch unter fließendem Wasser und trocknen Sie es ab. Reiben Sie die Klinge vom Griff zur Spitze und vom Klängenrücken zur Schneide hin trocken, auf keinen Fall auf der Seite der Schneide.

8. MESSER SICHER AUFBEWAHREN

Messer brauchen einen sicheren Platz. Dadurch wird Verletzungen vorgebeugt und die Klinge gegen Beschädigung geschützt. Ein Messerblock löst diese Doppelaufgabe perfekt, aber auch eine Magnetleiste bewahrt hochwertige Messer sicher auf und bietet einfachen Zugriff. Bei der Magnetleiste ist zu beachten, dass die Magnete stark genug und die Messer sauber sind.

7. WASH SHARP KNIVES SEPARATELY

Be aware that you are handling sharp knives when you wash them: do not simply place your knives into a sink or bowl of water. The best way is to wash them immediately after use under running water and then dry them thoroughly. Wipe knives from the handle to the tip and from the back of the blade to the cutting edge: never wipe the cutting side.

8. SAFE STORAGE OF KNIVES

Knives need a safe storage place to prevent injuries and damage to the blade. A knife block answers these two demands perfectly but knives are equally safe and easy to reach on a magnetic rack. However, the magnets need to be strong enough and the

knives need to be clean. A greasy knife or one that is too heavy might not stick safely to the rack.

9. SICHER VOR KINDERN AUFBEWAHREN

Scharfe Messer gehören nicht in Kinderhände. Scharfe Küchenmesser sollten außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

10. VORSICHT!

Fahren Sie niemals mit dem Finger entlang der Schneide – auch nicht um die Schärfe zu testen!

11. DIREKTE NÄHE ZU WÄRMEQUELLEN VERMEIDEN

Legen Sie Ihr Messer niemals auf der Herdplatte oder in direkter Nähe zu anderen Wärmequellen ab, um Beschädigungen oder Verbrennungen zu vermeiden.

9. KEEP SAFE FROM CHILDREN
Keep sharp knives away from children. Sharp kitchen knives must be stored out of reach from children.

10. ATTENTION!

Never run your fingers across the cutting edge – not even to test the sharpness!

11. AVOID DIRECT CONTACT TO HEAT SOURCES

To avoid damage or burns, never leave your knife near the hotplate or in direct contact to any other source of heat.

7. LAYER SÈPARÈMENT LES COUTEAUX TRANCHANTS

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

8. CONSERVER LES COUTEAUX EN LIEU SÛR

Les couteaux ont besoin d'un emplacement sûr. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager la lame. Un bloc de couteaux remplit parfaitement cette double tâche, mais une barre magnétique respecte les couteaux de valeur et offre une bonne prise. Lors de l'utilisation d'une barre magnétique, vérifiez que les aimants sont

suffisamment forts et que les couteaux sont propres. Un couteau gras ou trop lourd ne s'accroche pas bien.

9. CONSERVER À L'ABRI DES ENFANTS

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

10. ATTENTION!

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

11. ÈVITER LA PROXIMITÈ DES SOURCES DE CHALEUR

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



Messer sicher aufbewahren - Safe storage of knives - Conserver les Couteaux en lieu sûr



DIE MESSER VON ZWILLING UND IHRE VERWENDUNG
THE RIGHT KNIFE FOR EVERY PURPOSE BY ZWILLING
TOUS LES COUTEAUX ZWILLING ET LEUR UTILISATION



ZWILLING
J.A.HENCKELS

So vielfältig wie das Schneidgut, so vielfältig sind auch die Messer. Sie unterscheiden sich im Hinblick auf ihre Größe, ihre Klingenform und ihre Schneide (Wate). Diese Details bestimmen, welches Messer für welchen Zweck am besten geeignet ist. Denn nur mit dem passenden Messer

können optimale Ergebnisse erzielt werden. Auf den nachfolgenden Seiten beschreiben wir die unterschiedlichen Messervarianten mit ihren wichtigsten Anwendungszwecken und den sich daraus ergebenden Vorteilen für den Benutzer.

Our knives are as diverse as the materials they cut! They vary in size, blade shape and cutting edge (facet). These are the details that determine which knife is ideal for which purpose, as perfect results can

only be achieved with the right knife. The wide range of ZWILLING knives is shown over the following pages along with their key uses and the resulting benefits for users.

Il existe un couteau pour chaque usage. Les couteaux se différencient de par leur taille et la forme ainsi que le tranchant de leur lame (émouture). Ces caractéristiques déterminent quel couteau est le plus adapté à telle utilisation. En effet, vous

obtiendrez un résultat optimal seulement en utilisant le bon couteau. Au fil des pages suivantes, nous décrivons les différents types de couteau, leur usage principal, ainsi que leurs avantages pour l'utilisateur.

DIE MESSER VON ZWILLING UND IHRE VERWENDUNG
THE RIGHT KNIFE FOR EVERY PURPOSE BY ZWILLING
TOUS LES COUTEAUX ZWILLING ET LEUR UTILISATION

SCHÄLMESSER
PEELING KNIFE
ÉPLUCHEUR



Die geschwungene Klinge ist dem Schneidgut angepasst. Dies ermöglicht ein müheloses Schneiden und Schälen von Obst und Gemüse.

The slightly curved blade matches the shape of the fruit or vegetable and allows for effortless cutting and peeling.

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



GEMÜSEMESSER
VEGETABLE KNIFE
COUTEAU À LÉGUMES



Die gerade Schneide macht das Gemüsemesser zum optimalen Werkzeug für das Putzen und Portionieren von Obst und Gemüse.

The straight cutting edge makes our vegetable knife the perfect implement for cleaning and chopping fruit and vegetables.

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



SPICK- UND GARNIERMESSER
PARING KNIFE
COUTEAU À LARDER ET GARNIR



Das mittelspitze Spick- und Garniermesser ist ein vielseitiges Werkzeug. Es eignet sich für Schäl- und Schneidarbeiten jeglicher Art, sowie zum Anrichten kalter Platten.

The centre tipped paring knife is a versatile tool. It is useful for multiple peeling and cutting tasks and for preparing cold platters.

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



UNIVERSALMESSER
UTILITY KNIFE
COUTEAU UNIVERSEL



Dank seines Wellenschliffs lassen sich mit dem Universalmesser sowohl weiche Tomaten als auch spröde Baguettes und Hartwürste gut durchschneiden.

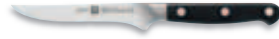
Thanks to its serrated edge, the utility knife can be used to perfectly cut through soft tomatoes as well as crusty baguettes and hard sausages.

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



DIE MESSER VON ZWILLING UND IHRE VERWENDUNG
THE RIGHT KNIFE FOR EVERY PURPOSE BY ZWILLING
TOUS LES COUTEAUX ZWILLING ET LEUR UTILISATION

STEAKMESSER
STEAK KNIFE
COUTEAU À STEAK



Dank seiner leicht geschwungenen Klinge lässt sich mit dem Steakmesser gebratenes oder gegrilltes Fleisch wunderbar glatt durchschneiden.

Thanks to its slightly curved blade, the steak knife cuts wonderfully smoothly through roasted or grilled meat.

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



AUSBEINMESSER
BONING KNIFE
COUTEAU À DÉOSSER



Mit der rückenspitzen Klinge lassen sich Knochen herauslösen und Fett und Sehnen entfernen.

The high-tip blade is handy to cut out bones and to remove fat and sinews.

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



FILIERMESSER
FILLETING KNIFE
COUTEAU À FILET



Die dünne, flexible Klinge ermöglicht hauchdünnes Fillieren von Fleisch und Fisch.

The thin, flexible blade allows for waferthin filleting of meat and fish.

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



BROTMESSER
BREAD KNIFE
COUTEAU À PAIN



Das Brotmesser hat eine lange, kräftige Klinge mit Wellenschliff; mit ihr lassen sich auch härteste Brotkrusten mühelos durchtrennen.

The bread knife has a long, strong blade with a serrated edge; use it to effortlessly cut through even the hardest bread crusts.

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



DIE MESSER VON ZWILLING UND IHRE VERWENDUNG
THE RIGHT KNIFE FOR EVERY PURPOSE BY ZWILLING
TOUS LES COUTEAUX ZWILLING ET LEUR UTILISATION

KOCHMESSER
CHEF'S KNIFE
COUTEAU DE CHEF



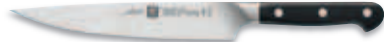
Das Kochmesser ist das All-round-Messer für jeden Profi- oder Hobbykoch – es ist sowohl für das Zerteilen von Fleisch und Fisch als auch für das Schneiden von Obst und Gemüse bzw. für das Hacken von Kräutern geeignet.

The chef's knife is the all-round knife for any professional or amateur chef – it is ideal for cutting meat and fish as well as for slicing fruit and vegetables and/or for chopping herbs.

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



FLEISCHMESSER
SLICING KNIFE
COUTEAU À TRANCHER



Das lange Fleischmesser eignet sich hervorragend dazu, glatte Scheiben von großen Fleischstücken wie z. B. Braten abzuschneiden und rohes Fleisch zu portionieren.

The long slicing knife is perfect for cutting even slices from large pieces of meat, like roasts, and portioning raw meat.

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

La longue lame du couteau



SANTOKUMESSER
SANTOKU KNIFE
COUTEAU SANTOKU



Das Santokumesser ist das asiatische Pendant zum Kochmesser – es ist für das Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. Alle Santokumesser von ZWILLING haben einen extra breiten Polierabzug (RAZOR EDGE).

The Santoku Knife is the Asian equivalent of the chef's knife – perfect for cutting meat, fish and vegetables. All ZWILLING Santoku knives have an extra wide polished edge (RAZOR EDGE).

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



KULLENMESSER
SLICING KNIFE, HOLLOW EDGE
COUTEAU ALVÉOLÉ



Mit dem Kullenmesser lassen sich sehr gut hauchdünne Scheiben von Schinken, Lachsstücken usw. abschneiden und Tortenböden zerteilen. Dank der Kullen löst sich das Schneidgut leichter von der Klinge.

Cut very thin slices of ham, salmon pieces and divide up cake bases to perfection with the slicing knife with kullen (scalloped) edge. Meat and fish fall away from the blade more easily thanks to the scalloped kullen edge.

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



DIE MESSER VON ZWILLING UND IHRE VERWENDUNG
THE RIGHT KNIFE FOR EVERY PURPOSE BY ZWILLING
TOUS LES COUTEAUX ZWILLING ET LEUR UTILISATION

LACHSMESSER
SALMON KNIFE
COUTEAU À SAUMON



Die flexible Klinge des Lachsmessers erlaubt das Abschneiden von hauchfeinen Lachs- oder Schinkenscheiben.

Cut wafer-thin slices of salmon or ham with the flexible blade of the salmon knife.

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



FLEISCHGABEL
CARVING FORK
FOURCHETTE À DÉCOUPER



Die Fleischgabel dient dazu, Braten und Schinken beim Tranchieren festzuhalten und Fleischstücke im Schmortopf oder im Bräter zu drehen.

Use the carving fork to hold roasts and hams in place while you slice them or to turn pieces of meat in a casserole dish or roasting pan.

La fourchette à découper permet de maintenir les rôtis et les jambons lors de leur découpe ou de retourner les morceaux de viande dans une cocotte ou un fait-tout.



HACKMESSER
CLEAVER
COUPERET



Die breite und schwere Klinge des Hackmessers eignet sich zum Zerteilen von großen Stücken Fleisch und zum Zubereiten von Rippchen.

The broad and heavy blade of the cleaver is ideal for cutting large chunks of meat or preparing spare ribs.

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



CHINESISCHES KOCHMESSER
CHINESE CHEF'S KNIFE
COUPERET CHINOIS



Das chinesische Kochmesser ist perfekt zum Zubereiten von Fleisch, Fisch und Gemüse nach traditionell chinesischer Art geeignet. ES IST NICHT ZUM HACKEN GEEIGNET.

The Chinese chef's knife is perfect for preparing meat, fish and vegetables in a traditional Chinese way. IT IS NOT SUITABLE FOR CLEAVING BONES.

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



DIE MESSER VON ZWILLING UND IHRE VERWENDUNG
THE RIGHT KNIFE FOR EVERY PURPOSE BY ZWILLING
TOUS LES COUTEAUX ZWILLING ET LEUR UTILISATION

PALETTE
SPATULA
SPATULE



Die Palette findet ihren Einsatz beim Trennen oder Bestreichen von Tortenböden, sowie für das Wenden von Omeletts oder Pfannkuchen in der Edelstahlpfanne.

Spatulas are used for segmenting or coating flan bases as well as turning omelettes or pan cakes in stainless steel pans.

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



WINKELPALETTE
TURNER
PALETTE COUDÉE



Mit der praktischen Winkelpalette gelingt sowohl das Heben und Wenden in der Pfanne als auch das Verstreichen von Teigschichten und Cremes im Backblech wunderbar.

Use the practical turner to lift and turn food in a frying pan as well as to spread layers of dough and crème on a baking tray.

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



KONDITORMESSER
PASTRY KNIFE
COUTEAU PÂTISSIER



Das Konditormesser hat eine lange, gebogene Klinge mit Wellenschliff. Außer für das Zerteilen von Tortenböden ist es prädestiniert für das Aufschneiden von krustigem Brot und großvolumigen Früchten.

The pastry knife has a long, curved blade with a serrated edge. It is designed for cutting crusty bread and large fruit, as well as for dividing up cake bases.

Le couteau pâtissier est doté d'une longue lame courbée et crantée. Il se prête parfaitement à la découpe des tartes, mais aussi à celle des pains à croûte dure et aux fruits de grande taille.





MESSER SCHÄRFEN, MIT ZWILLING KEIN PROBLEM.
SHARPENING KNIVES? NO PROBLEM WITH ZWILLING.
AIGUISER SON COUPEAU. AVEC ZWILLING, UN JEU D'ENFANT.



ZWILLING
J.A.HENCKELS

Ihr ZWILLING Messer bleibt lange scharf. Doch auch das beste Messer verliert mit der Zeit an Schärfe – selbst, wenn Sie es sorgsam behandeln. Um ein Leben lang Freude an Ihrem ZWILLING Messer zu haben, müssen Sie es daher hin und wieder nachschärfen. Und das ist gar nicht so schwer, wie Sie vielleicht denken.

Auf den nachfolgenden Seiten erläutern wir Ihnen den Umgang mit Wetzstählen, Schleifsteinen und mechanischen Messerschärfnern.

Bitte beachten Sie, dass diese Schärfwerkzeuge nicht für Scheren oder beschichtete Messer sowie Messer mit Wellenschliff geeignet sind.

ZWILLING knives remain sharp for a long period of time. But even the very best knives lose sharpness over time, no matter how carefully you treat them. You will need to sharpen your knives every now and then to enjoy a lifetime of pleasure from your ZWILLING knives. This is not as hard as you might think!

On the following pages we will explain in detail how to use sharpening steels, sharpening stones and mechanical sharpeners.

Please note that these sharpeners are not suitable for sharpening scissors, coated knives or serrated knives.

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

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

Veuillez noter que les appareils d'aiguisage ne sont pas adaptés à l'aiguisage des ciseaux, des lames revêtues ou des lames crantées.

MESSER SCHÄRFEN, MIT ZWILLING KEIN PROBLEM.

SHARPENING KNIVES? NO PROBLEM WITH ZWILLING.

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



ZWILLING
J.A.HENCKELS

Das Nachschärfen mit dem Wetzstahl ist einfacher als man denkt.

Und So wird's gemacht:

1. Es gibt viele Möglichkeiten den Stahl zu halten. Am einfachsten stellen Sie den Wetzstahl mit der Spitze nach unten auf eine ebene Fläche, z.B. ein Schneidbrett. Wichtig ist während des gesamten Schärfeprozess die Einhaltung des richtigen Schleifwinkels, in der Regel ca. 15° bei europäischen und ca. 10° bei japanischen Messertypen.
2. Ziehen Sie das Messer nun in einem leichten Bogen mit gleichmäßigem Druck an dem Wetzstahl nach unten.
3. Wiederholen Sie diese Bewegung auf der Rückseite des Stahls, um die andere Seite der Klinge ebenfalls zu schärfen.

4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 noch ca. fünf bis zehn Mal, indem Sie abwechselnd die vordere und die hintere Seite der Klinge schärfen.
5. Das geschärfte Messer reinigen Sie mit einem Tuch und kontrollieren den Schärferefolg per Schnitttest, z.B. an einer Tomate oder an einem Stück Zeitungspapier.

Bitte beachten: Den Winkel von 10/15 Grad unbedingt beibehalten und die gesamte Schneide vom Griffansatz bis zur Messerspitze gleichmäßig am Wetzstahl entlangführen. Die Geschwindigkeit Ihrer Bewegung spielt dabei keine Rolle.

Rechtshänder sollten den Wetzstahl in der linken Hand halten und das Messer in der rechten. Für Linkshänder gilt natürlich die umgekehrte Vorgehensweise.

Utiliser un fusil est plus facile qu'il n'y paraît.

IL SUFFIT DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES:

1. Il existe plusieurs façons de tenir le fusil. Le plus simple est de placer le fusil, pointe vers le bas, sur une surface plane, p. ex. une planche à découper. L'important est de conserver le bon angle tout au long du processus d'aiguisage (en général, 15° pour les couteaux européens et 10° pour les couteaux japonais).
2. Faites maintenant glisser le couteau vers le bas, le long du fusil, en dessinant un léger arc et en exerçant une légère pression.
3. Répétez ce mouvement sur le dos de l'acier pour affûter également l'autre côté de la lame.

4. Répétez les étapes 2 et 3 entre cinq à dix fois, en affûtant alternativement les deux côtés de la lame.

5. Nettoyez à présent le couteau fraîchement aiguisé à l'aide d'un chiffon et faites un test pour vérifier le tranchant de la lame, p. ex. en coupant une tomate ou un morceau de papier à journal.

Attention: il est très important de conserver l'angle de 10/15 degrés et d'aiguiser la lame entière, depuis le manche du couteau jusqu'à la pointe. Lors de cette opération, la vitesse du mouvement n'a aucune importance.

Il est recommandé aux droitiers de tenir le fusil dans la main gauche et le couteau à aiguiser dans la main droite. Les gauchers procéderont naturellement à l'inverse.

Sharpening knives with a sharpening steel is easier than you think.

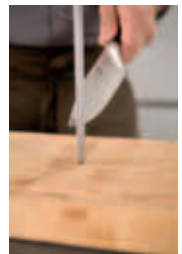
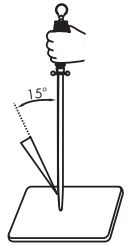
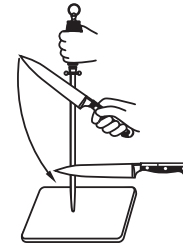
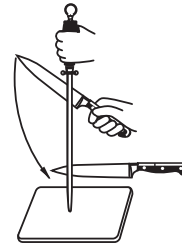
HOW TO SHARPEN KNIVES:

1. There are many ways of holding the steel. Simplest of all, position the sharpening steel with its tip pointing down on a flat surface. Throughout the sharpening process, it is important to maintain the correct grinding angle, usually about 15° for European knives and about 10° for Japanese-style knives.
2. Exerting even pressure, draw the knife downwards along the steel in a slightly curved action.
3. Repeat the process on the other side of the steel to sharpen the blade on both sides.

4. Repeat steps 2 and 3 alternately five to ten times to sharpen the front and rear side of the blade.
5. Use a cloth to clean the sharpened knife and check how successful the sharpening process has been by testing the knife on a tomato or a piece of newspaper.

Please be sure to maintain the 10/15 degree angle from tip to handle over the complete length of the blade. The speed of the process has no impact on the result.

Right-handers should hold the steel in the left hand and the knife in the right hand. Left-handers, obviously, should reverse this.



WETZSTÄHLE UND -STÄBE

SHARPENING STEELS AND RODS

FUSILS



ZWILLING bietet Ihnen verschiedene Wetzstähle an, bei denen im Allgemeinen vier verschiedene Materialien zur Anwendung kommen.

EDELSTAHL VERCHROMT

Wetzstähle mit verchromter, geriffelter Edelstahlklinge sorgen für ein gutes Nachschärfeergebnis und sind relativ unempfindlich gegen Beschädigungen.

ZWILLING J.A. HENCKELS offers different sharpening steels. In general four different materials are being used.

STAINLESS STEEL

Sharpening steels with a chromiumplated, grooved surface deliver a fine re-sharpening result and are relatively immune to damages.

KERAMIK

Wetzstähle mit einer Klinge aus Keramik ermöglichen sanftes und schonendes Nachschärfen. Die Keramik Klinge ist jedoch stoßempfindlich. Fällt sie herunter, kann sie beschädigt werden.

CERAMICS

Sharpening steels with a ceramics blade allow a gentle and fine re-sharpening result. The blade as such, however, is liable to damages – a fall can damage it.

DIAMANT

Wetzstähle mit einer diamantbeschichteten Klinge erzielen ein besonders feines Nachschärfeergebnis. Die Diamantbeschichtung nutzt sich jedoch mit der Zeit ab, so dass die durchschnittliche Lebensdauer niedriger ist.

DIAMOND

Sharpening steels with a diamond coating achieve a specifically fine re-sharpening result. The average life span is shorter, though, because the coating tends to wear off over time.

WOLFRAMCARBID

Wetzstähle mit einer wolframcarbidbeschichteten Klinge sind langlebig und für alle ZWILLING Messer geeignet.

TUNGSTEN CARBIDE

Sharpeners with a tungsten carbide blade are long-lasting and suitable for all knives by ZWILLING J.A. HENCKELS.

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

ACIER INOXYDABLE

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



Wetzstahl, Edelstahl · Sharpening Steel, stainless steel · Fusil, acier raffiné

CERAMIQUE

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



Wetzstahl, Keramik · Sharpening steel, ceramics · Fusil, ceramique

DIAMANT

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



Wetzstahl, Diamantbeschichtung · Sharpening steel, diamond coating · Fusil, à couche de diamants

CARBURE DE TUNGSTÈNE

Les fusils dotés d'une lame en carbure de tungstène ont une durée de vie prolongée et sont adaptés à l'ensemble des couteaux ZWILLING J.A. HENCKELS.



Wetzstahl, Wolframcarbid · Sharpening steel, tungsten carbide · Fusil, carbure de tungstène

MESSERSCHÄRFER
KNIFE SHARPENERS
AIGUISEURS



Messerschärfer von ZWILLING J.A. HENCKELS sind sehr einfach zu handhaben.

ZWILLING J.A. HENCKELS knife sharpeners are ultra-simple to use.

TWINSHARP®

Mit dem Messerschärfer TWINSHARP ist das Nachschärfen mit leichtem Druck einfach und sicher. Hintereinander liegende Stahl- und Keramikrollen schärfen die Messer beim Durchziehen.

TWINSHARP®

Sharpen your knives easily and safely with gentle pressure with the TWINSHARP knife sharpener. Steel and ceramic rollers positioned in tandem sharpen your knives as you pull them through the rollers.

TWINSHARP® SELECT

Mit diesem Messerschärfer und seinen zwei getrennten Schärfmodulen werden Messer einfach, sicher und effektiv nachgeschärft. Mit dem Modul 1 lassen sich dank der Stahlscheiben schonend leichte Beschädigungen der Wate entfernen. Das Modul 2 glättet die Wate schonend und verleiht dem Messer damit wieder eine hohe Schärfe. Darüber hinaus ist der TWINSHARP Select einer von wenigen Messerschärfen, der von Links- und Rechtshändern gleichermaßen benutzt werden kann.

TWINSHARP® SELECT

Sharpen knives simply, safely and effectively with this knife sharpener and its two separate sharpening modules. Using its steel wheels module 1 is able to gently remove small damages from the edge. Module 2 gently smooths the edge and restores the high sharpness. Moreover, the TWINSHARP Select is one of the few knife sharpeners that work for left- and right-handers alike.

ACHTUNG:

Die TWINSHARP Messerschärfer sind nicht für Messer mit asiatischer Klinge (z.B. Santokumesser) oder Wellenschliff geeignet.

IMPORTANT:

TWINSHARP knife sharpeners are not suitable for use with knives with Asian blades (e.g. Santoku knives) or serrated edges.

L'aiguiser à couteaux de ZWILLING J.A. HENCKELS est très facile à utiliser.

TWINSHARP®

Avec l'aiguiser à couteaux TWINSHARP, une légère pression garantit un aiguisage simple en toute sécurité. Il vous suffit d'effectuer un mouvement de va-et-viens avec votre couteau pour que les roues en acier et en céramique positionnées l'une derrière l'autre l'aiguisent.



TWINSHARP®



TWINSHARP® Select

TWINSHARP® SELECT

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

ATTENTION:

Les aiguisers TWINSHARP ne conviennent pas aux lames asiatiques (p. ex. du couteau Santoku) ou aux lames dentelées.



ZWILLING® SHARP PRO

Der ZWILLING Sharp Pro mit seinem Schärfe-
modul aus Keramik schärft unbeschichtete
Messer mit glatter Schneide einfach, sicher
und effektiv.

Auch ohne große Vorkenntnisse ermöglicht der
ZWILLING Sharp Pro durch klare Benutzer-
führung eine einfache Handhabung. Die
Winkel sind durch die jeweilige Klingestärke
bereits vorgegeben. So wird eine falsche
Anwendung nahezu ausgeschlossen.

Der ZWILLING Sharp Pro hat zwei Schalter-
stellungen: Mit der Schalterstellung „I“ wird
die Klinge grob abgezogen, mit der
Schalterstellung „II“ sanft geglättet, so dass
das Messer wieder eine hohe Schärfe erhält.
Dank seines ergonomischen Griffes ermöglicht
der ZWILLING Sharp Pro sowohl Links- als
auch Rechtshändern komfortables und
sicheres Arbeiten.

ZWILLING® SHARP PRO

The ZWILLING Sharp Pro, with its ceramic
sharpening module, sharpens non-coated
knives with a smooth cutting edge simply,
safely and effectively.

The ZWILLING Sharp Pro is also easy to use
without extensive prior knowledge, thanks
to the clear user instructions. The angles are
already set by the respective thickness of the
blade. It is therefore virtually impossible to
go wrong. The ZWILLING Sharp Pro has two
settings: setting I coarsely sharpens the blade,
while setting II smooths it gently, en-
suring the knife retains its outstanding
sharpness. Its ergonomic handle means
that both left-handed and right-handed
people can work comfortably and safely with
the ZWILLING Sharp Pro.



ZWILLING® SHARP Pro

ZWILLING® SHARP PRO

Le ZWILLING Sharp Pro muni d'une pierre en
céramique permet d'aiguiser de façon simple,
sure et efficace les couteaux sans revêtement
à lame lisse.

Grâce à un guidage clair de l'utilisateur,
l'aiguiser ZWILLING Sharp Pro permet une
manipulation simple, même sans grandes
connaissances préalables. L'angle d'affûta-
ge est donné en fonction de l'épaisseur de
chaque lame. Une mauvaise utilisation est
ainsi quasiment impossible. Le ZWILLING
Sharp Pro peut être utilisé de deux façons:
le module "I" permet un aiguisage grossier
de la lame, tandis que le module "II"
effectue un aiguisage fin, afin que la lame
retrouve toutes ses propriétés de coupe.
Grâce à sa poignée ergonomique, le
ZWILLING Sharp Pro garantit une utilisation
sure et confortable, aussi bien pour les droi-
tiers que pour les gauchers.



WETZSTEINE
SHARPENING STONES
PIERRES À AIGUISER



ZWILLING
J.A. HENCKELS

Für „asiatische Schärfe“ – die TWIN Stone Pro Steine sind speziell für die Klagen der Messer von ZWILLING J.A. HENCKELS entwickelt und optimal auf diese abgestimmt. Die TWIN Stone Pro Steine benötigen keine lange Wässerungszeit. Achten Sie beim Schärfvorgang jedoch darauf, dass die Steine kontinuierlich nass gehalten werden.

TWIN Stone Pro stones have been specifically developed for and perfectly adapted to the blades of ZWILLING J.A. HENCKELS' knives to obtain "Asian sharpness". TWIN Stone Pro stones do not need a long wetting time. However, when sharpening, ensure that the stones are kept continuously wet.

TWIN® STONE PRO

Mit dem TWIN Stone Pro wird das Nachschärfen Ihrer Messer zu einem Erlebnis. Er besitzt zwei unterschiedlich raue Seiten: die grobe für den Vorabzug (hier werden kleine Scharten und Unregelmäßigkeiten an der Schneide entfernt) und die feine Seite für den glättenden Endabzug. Dieser Stein verleiht Ihren Messern neue Schärfe mit asiatischem Flair.

TWIN® STONE PRO

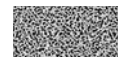
The TWIN Stone Pro makes knife-sharpening a veritable experience. It comes with two differently designed sides: the rougher side removes smaller damages from the edge, the smoother side makes for the fine end-sharpening. This stone imparts the "Asian flair" of sharp-ness to your knives.



TWIN® Stone Pro
Körnung · Grain · Grain



250



1.000

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

TWIN® STONE PRO

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

TWIN® FINISHING STONE PRO

Für eine professionelle, skalpellartige Schärfe und eine spiegelglatte Schneide kommt der TWIN Finishing Stone Pro zum Einsatz.

TWIN® FINISHING STONE PRO

The TWIN Finishing Stone Pro is best used to achieve a professional, scalpellike sharpness and a cutting edge that is smooth as glass.



TWIN® Finishing Stone Pro
Körnung · Grain · Grain



3.000



8.000

TWIN® FINISHING STONE PRO

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



SCHNEIDUNTERLAGEN CUTTING BOARDS SURFACE DE DÉCOUPE



Wie muss eine gute Schneidunterlage für die Küche beschaffen sein? Sie muss stabil und leicht zu reinigen sein – und sie darf Messerklingen nicht allzu schnell verschleifen. Schneidbretter, die aus Holz oder aus Kunststoff gefertigt sind, können alle diese Ansprüche erfüllen.

Ideal ist eine Schneidunterlage aus Bambus: Der nachwachsende Rohstoff sorgt dank seiner Maserung für eine natürliche Optik und ist weniger hart als Stein oder Glas. Auf dem ZWILLING Bambus-Schneidbrett können alle Arten von Hack- und Schneidarbeiten ausgeführt werden, egal, ob es ums Brot-

schneiden, ums Gemüseputzen oder um das Schneiden von Fleisch oder Fisch geht. Das Brett ist beidseitig verwendbar und kann auch als Serviertablett für Sushi und Antipasti dienen. Gereinigt werden sollte es nur per Handwäsche mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, anschließend sollte es aufrecht stehend trocknen. Setzen Sie das Schneidbrett keinen Extremtemperaturen und keiner Dauerfeuchtigkeit aus. Für den Erhalt der natürlichen Brettfarbe ist es empfehlenswert, das Schneidbrett regelmäßig mit Speiseöl zu behandeln.

What properties does a good cutting board need for everyday use in the kitchen? Firstly it should be solid and easy to clean – and should not wear out knife blades too quickly. Cutting boards made of wood or plastic meet all these requirements.

A bamboo cutting board is ideal: the grain on this renewable resource gives it a natural look and it is not as hard as stone or glass. You can carry out all types of chopping and cutting on the ZWILLING bamboo cutting board, regardless of whether you

are cutting bread, cleaning vegetables or cutting fish or meat. The board is reversible and can also be used as a serving tray for sushi and appetizers. Only hand wash the cutting board with warm water and a mild washing-up liquid, then leave to dry standing upright. Do not expose the cutting board to extreme temperatures or lasting humidity. We recommend treating your cutting board regularly with cooking oil to retain its natural colour.

Quelle est la surface de coupe idéale dans votre cuisine? La surface de coupe doit être stable et facile à nettoyer. Elle ne doit pas non plus émousser trop vite la lame de vos couteaux. Les planches à découper, en bois ou en matière plastique, répondent à tous ces critères.

L'idéal reste une planche à découper en bambou : la veinure de cette matière première renouvelable offre un aspect naturel et sa texture est moins dure que la pierre ou le verre. Les planches à découper en bambou ZWILLING se prête à tous types de travaux de découpe ou de hachage, et ce, aussi bien pour découper du pain, que net-

toyer des légumes ou déliter de la viande ou du poisson. La planche peut être utilisée des deux côtés et peut également servir de plat de présentation pour servir des sushis ou des antipasti. La planche doit être lavée exclusivement à la main, à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Elle doit ensuite être placée en position verticale pour sécher entièrement. N'exposez pas la planche à des températures extrêmes ou à une humidité prolongée. Afin de conserver la couleur naturelle de la planche, nous vous recommandons de l'enduire régulièrement d'huile alimentaire



GESCHÜTZT UND GRIFFBEREIT

SAFE AND ALWAYS HANDY

RANGEMENTS ULTRA PRATIQUES ET EN TOUTE SÉCURITÉ



ZWILLING
J.A. HENCKELS

Jetzt braucht Ihr ZWILLING Messer noch den richtigen Platz.

Den hat es dann gefunden, wenn die folgenden vier Faktoren erfüllt sind: Sicherheit, Schutz der Schneide, Sauberkeit und Komfort. Hierfür bieten sich besonders hochwertige Messerblöcke oder, zur Unterbringung an der Wand, Magnetleisten an.

Now the only thing that is left is the correct storage of your knife.

Your knife is stored correctly when four crucial factors come together: safety of the blade, security, cleanliness and comfort. These factors are specifically achieved by high quality knife blocks, or if mounted to the wall, magnetic racks.

ZWILLING bietet ein hochwertiges Messerblock-Sortiment in unterschiedlichen Ausführungen und Größen. Ob Buche, Bambus oder mit Magneten – Ihre ZWILLING Messer werden immer optimal geschützt und sind stets griffbereit.

ZWILLING offers a top-quality range of knife blocks in different designs and sizes. Whether beech, bamboo or with magnets – your ZWILLING knives will always be perfectly protected, yet always to hand.

Bei der Magnetleiste ist zu beachten, dass die Messer sauber sein müssen. Ein fettiges oder auch ein zu schweres Messer hängt nicht sicher.

Make sure that all your knives are clean before placing them on the magnetic bar, as greasy or heavier knives will not be suspended securely.

Bei der Aufbewahrung in der Küchenschublade empfehlen sich Kunststoffstulpen mit schonender Beflockung auf der Innenseite, die die Schneide vor Beschädigungen schützen.

We recommend the use of plastic protective blade covers when storing your knives in a kitchen drawer. Blade covers have gentle flocking on the inside, which protects the knife blades from becoming damaged.



Maintenant, il ne reste plus qu'à trouver une place pour votre couteau ZWILLING J.A. HENCKELS.

Votre couteau sera bien rangé si vous respectez ces quatre aspects: sécurité, protection de la lame, propreté et confort. Dans ce domaine, les blocs de couteaux de grande qualité ou les barres magnétiques destinées à accrocher les couteaux au mur sont particulièrement adaptés.

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



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



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



Weitere Informationen zu unserem umfangreichen Sortiment finden Sie in den abgebildeten Broschüren. Bitte fragen Sie Ihren Fachhändler.

Further information about our extensive product range can be obtained from the pictured brochures. Please check with your ZWILLING J.A. HENCKELS retailer.

Vous trouverez de plus amples informations sur notre large gamme de produits dans nos documentations imagées. Demandez les à votre revendeur.



Unser komplettes Sortiment finden Sie auch unter:
www.zwilling.com

Our complete catalogue is also online:
www.zwilling.com

Notre catalogue complet est également en ligne:
www.zwilling.com



Code einscannen und weitere interessante
Informationen auf unserer Homepage entdecken.

Scan the code to discover a wealth of
interesting information on our website.



Ihr Fachhändler · Your retailer · Votre revendeur



No. 99901-872 · 06/2014-15.0 · © 2014 ZWILLING J.A. HENCKELS AG

www.zwilling.com



ZWILLING
J.A. HENCKELS