



ZWILLING
J.A.HENCKELS

TWIN Cermax – Schneiden auf japanische Art

Feinste Sushi und Sashimi, filigran geschnitzte Radieschen, hauchzarte Ingwerstäbchen – die japanische Küche erhebt das Schneiden zur Kunstform. Kein Wunder also, dass japanische Köche ihre Messer wie einen Schatz hüten. Wer den echten Spaß am Arbeiten mit einem Kochmesser im “asian style” selbst erleben möchte, hat nun die beste Gelegenheit: Mit TWIN Cermax bringt ZWILLING eine Messerserie auf den Markt, die in punkto Schärfe und Schnitt-haltigkeit keine Wünsche offen lässt.

TWIN Cermax schneidet präzise hauchfeine Scheiben. Egal ob Fisch, Fleisch oder Gemüse, TWIN Cermax gleitet nahezu schwerelos durch alle Zutaten.

Mit TWIN Cermax ist ZWILLING ein spektakulärer Wurf gelungen: Neben der typisch japanischen Klingengeometrie sorgen auch der japanische Handabzug sowie die Klingenhärte von 66 Rockwell für die nötige Schärfe. Damit ist TWIN Cermax ein Spitzenprodukt im Bereich hochwertiger Japan-Messer.

Ein spezieller dreischichtiger Klingenaufbau (Clad) – außen ein korrosionsbeständiger Edelstahl und im Kern der ultraharte Microcarbide-Pulverstahl – sorgen dafür, dass die Lust an der Schärfe lange Zeit erhalten bleibt. So besitzt TWIN Cermax trotz der besonderen Härte auch die für den Alltagseinsatz erforderliche Zähigkeit und Belastbarkeit.

Als Griffmaterial der Serie TWIN Cermax verwendet ZWILLING Micarta, ein High-Tech-Material aus Leinen und Kunstharz, das besonders widerstandsfähig ist und dabei auch noch angenehm in der Hand liegt. Micarta zeichnet sich neben seiner absoluten Formstabilität durch eine edle holzähnliche Optik aus. Die herausragende Ergonomie und perfekte Balance sorgen zusätzlich für ein dauerhaft ermüdungsfreies Arbeiten.

Das Design des Messers wurde von der international besetzten Jury mit dem IF Product Design Award 2006 ausgezeichnet.

Die TWIN Cermax Serie umfasst sechs Typen:

Vom Garniermesser mit 100 mm Klingenslänge bis zum Kochmesser mit 240 mm langer Klinge.

(Photo: ZWILLING J.A. HENCKELS)

