



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

## ZWILLING Pro – Formvollendet

Wer einen wirklichen Klassiker verändern möchte, muss sein ganzes Wissen und Können einsetzen, und er darf die Emotion dabei nicht vergessen. ZWILLING gelingt mit der neuen Messerserie ZWILLING PRO dieser Schritt. Mit der Messerserie präsentiert das Traditionsunternehmen den Klassiker der Zukunft in seinem angestammten Produktbereich.

Scheinbar kleine Modifikationen haben zu einem neuen Ganzen geführt: einer innovativen Messerserie, die vorhandene Standards verändert. Entstanden ist die Serie ZWILLING PRO in Zusammenarbeit mit dem italienischen Designer und Architekten Matteo Thun, der auf eine große Erfahrung in der Entwicklung von Produkten für die Küche und den Haushalt zurückgreifen kann. Die Umsetzung seiner Maxime „Ästhetik durch Reduktion“ ist bei diesem Projekt formvollendet.

Auf den ersten Blick geben sich die Messer der Serie ZWILLING PRO traditionell. Beim ersten Berühren eröffnet der schwarze Griff mit den drei Nieten aber seine neue Ergonomie. Auf dem leicht balligen Griff findet die Hand des Anwenders intuitiv die richtige Position. Dazu trägt der neu entwickelte Übergang vom Griff zur Klinge bei. Beide Elemente gehen in geschwungener Form nahtlos ineinander über und weisen keine die Hand oder den Schneidvorgang störenden Übergänge auf. So viel Harmonie in der Formgebung ergibt bei einem Messer die funktionale Vollendung.

Die Optimierung endet aber nicht bei der Form des Griffes aus hochwertigem Kunststoff, dem formvollendeten Übergang oder der Balance des Messers. Für die Serie ZWILLING PRO wurden die gewohnten Klingenformen überarbeitet und im Detail modifiziert. Die Wirkung ist auch hier groß: Kochmesser sind beispielsweise durch die ausgeprägtere Rundung an der Spitze der Klinge zum wiegenden Zerkleinern hervorragend geeignet oder Spickmesser erhalten eine multifunktionalere Form. Harmonische Arbeitsabläufe und ein sicheres und schnelles Arbeiten sind das willkommene Ergebnis für Profis wie für Hobbyköche.

Die konsequente aber gleichzeitig innovative Verbindung von Tradition und moderner Technik zeigt sich auch bei der Klinge. Die SIGMAFORGE Klingen aus der ZWILLING Sonderschmelze sind FRIODUR eisgehärtet, was ihnen Härte und Flexibilität verleiht. Modernste Schleiftechnik generiert eine keilförmige Klinge mit einer optimalen Geometrie und Stabilität. Der finale Schritt wird von Hand ausgeführt: Der zweistufige V-Edge-Abzug sorgt für die lang anhaltende Schärfe.

Die Serie PRO umfasst insgesamt 17 verschiedene Messertypen vom Kochmesser bis hin zum Santokumesser. Fünf Set-Angebote und vier Messerblöcke vollenden das Sortiment. In jedem einzelnen Messer der Serie sind die besonderen Attribute dieses neuen Klassikers konsequent spürbar.



(Photo: ZWILLING J.A. Henckels)