TWIN 1731



"Nur ein Objekt, das nie unsere Augen ermüden wird, auf dessen Gebrauch wir nie verzichten wollen, wird zu den ewigen Klassikern gehören." Matteo Thun

Innovation und Design

ZWILLING Produkte sind zeitlose Klassiker, die die Kraft haben, Menschen über Generationen hinweg zu faszinieren. Seit über 280 Jahren sind sie das Ergebnis von Leidenschaft, Wissen und Erfahrung. Die stetige Suche nach Innovation hat ZWILLING inspiriert, einen weiteren Schritt in Richtung Zukunft zu gehen und den international bekannten Architekten und Designer Matteo Thun mit dieser Neuentwicklung zu beauftragen.

Authentizität bei Material und Form, ausgewogene Proportionen, höchste Ansprüche an Funktionalität und Qualität, kurz - die stetige Suche nach Dauerhaftigkeit, sind für Matteo Thun die Basis und der Motor seiner Arbeit. Im großen wie im kleinen Maßstab, in der Architektur wie im Design, gilt für ihn die Maxime: In der Einfachheit und Direktheit der Dinge liegt der wahre Luxus. Nur echte, zuverlässige, pure und unverwechselbare Produkte beeinflussen unsere Lebensqualität positiv, schenken Vertrauen – überzeugen selbsterklärend.

Ein Messer in seiner reinsten Form zu gestalten ist die Grundidee, die Matteo Thun für ZWILLING umgesetzt hat. Ein "Werkzeug", für Messerliebhaber und Connaisseure – für Anwender, die das Besondere schätzen, höchste Qualität verlangen und gutes Design verstehen. Haptik und Wärme sind wichtig – Holz vermittelt Lust auf "High Touch", die Lust

des Auges auf das Greifen. Holz und Hightech lässt sich verbinden, solange die Technik verborgen bleibt. Die Kunst liegt in der Behandlung der Oberfläche.

So ist das Messer TWIN 1731 für ZWILLING entstanden - benannt nach dem Gründungsjahr der Marke ZWILLING. Als erstes einer neuartigen Messergeneration verbindet es diskret Bewährtes mit Fortschritt, bringt Form und Funktion auf den Punkt. Es besticht, im wahrsten Sinne des Wortes, durch die ausgewogene Verbindung von Innovation und Design. Es bündelt die Fülle an Erfahrung und die Tradition der Marke und interpretiert sie neu. Es ist ein Klassiker, der alle Sinne anspricht und verwöhnt, bei dem die Kunst des Messerschmiedens, das Material und die Form spürbar verschmelzen.





Neuartige Technologie

Die Verbindung von exzellentem Know-how bei der Verarbeitung und wertvollen Rohstoffen macht das Benutzen dieses Messers zu einem emotionalen Erlebnis. Klar und leistungsstark sind Klinge und Schneide (Wate) in einem Stück präzisionsgeschmiedet. Der Hochleistungsstahl Cronidur® 30, der speziell für die Luft- und Raumfahrttechnik entwickelt wurde, sichert absolute Schärfe und Beständigkeit.

Klinge, Kropf und Griff gehen harmonisch und schwungvoll ineinander über. Der Griff aus wertvollem Makassar-Ebenholz verbindet Innovation und Design auf sinnliche Weise. Eine neuartige Klingengeometrie fügt sich formvollendet in das Design des Ganzen. Die Ausformung des Kropfes führt intuitiv zum sicheren Übergreifen des Daumens auf die Klinge und ermöglicht somit einen leichten und präzisen Schnitt. Kraftvoll, elegant und angenehm liegt das Messer in der Hand und erfüllt die höchsten Ansprüche an Funktion, Ästhetik und Ergonomie.

Reduziert auf das Wesentliche, pur und unverwechselbar, mit der fühlbar selbstverständlichen Intensität der Materialien ist TWIN 1731 ein Messer, das immer vertrauter wird, auf dessen Gebrauch Sie nicht mehr verzichten möchten.

Die Ausstattung

Klar und definiert: Die Ausstattung der TWIN 1731 Messerserie bietet die wesentlichen Messertypen. Fünf Messer, die allen Anforderungen genügen, die Lust auf professionelles Zubereiten machen:

Das Kochmesser: der Allrounder schneidet Fleisch, Gemüse und Kräuter

Das Santokumesser: das traditionelle japanische Universalmesser, zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse

Das Fleischmesser: ermöglicht einen langen, hauchdünnen und sauberen Schnitt

Das Brotmesser: perfekte Brotscheiben ohne hohen Kraftaufwand

Das Spickmesser: klein, handlich und

vielseitig

Der Wetzstahl: für Schärfe ohne Ende





Die Aufbewahrung

Funktion und Ästhetik dominieren auch die Aufbewahrung.

Der Messerblock gewährt fünf Messern und einem Wetzstahl einen anspruchsvollen Platz zu Hause. Aus besonders widerstandsfähigem Eschenholz ist er so gestaltet, dass alle Messer vollständig sichtbar angeordnet sind – Magnetelemente garantieren den sicheren Halt der Messer. Sie sind griffbereit, klingenschonend, übersichtlich und repräsentativ aufgehoben.

Um es mit Goethe zu sagen: wir greifen mit den Augen, wir sehen mit den Fingern!



(Photos: ZWILLING J.A. Henckels)