



ZWILLING  
J.A.HENCKELS



# EIN EINDRUCKSVOLLES STÜCK SOLINGEN

Die Sonderedition ZWILLING Müngsten Damast anlässlich des 285-jährigen Firmenjubiläums



ZWILLING  
J.A.HENCKELS



## Die Sonder-Edition ZWILLING Mungsten Damast

Die Sonderedition „ZWILLING Mungsten Damast“ mit genau 285 Messern erscheint weltweit am 13.06.2016 – pünktlich zum 285-jährigen Geburtstag des Unternehmens.

Für jedes Messer spricht ZWILLING - in Erinnerung an das Gründungsjahr des Unternehmens - eine unverbindliche Preisempfehlung in Höhe von 1731,00 € aus.

### Jedes Stück ein Unikat

- Jedes der 285 Messer ist ein echtes Unikat, mit einer Zahl in der Klinge versehen und durchnummeriert.
- Geschmiedet ist die Sonder-Edition, passend zur Höhe der Brücke in 107-lagigem Damaszener Stahl.
- Der Griff des Messers besteht aus kraftvoll-dunklem Grenadillholz mit Edelstahlnieten.
- Jedes Messer wird dem Kunden in einer hochwertigen nostalgischen Box übergeben.



## Die Fertigung

In der Werkstatt des Damast-Schmiedes wurde ein Rohling entwickelt: Ein Damastverbund aus dem Stahl der Müngstener Brücke und einer besonderen Edelstahlkombination. Insgesamt 107 hauchdünne Lagen stehen für höchste Qualität in der Damast-Fertigung.



## Der Kropf (Handschutz)

Der Kropf mit langem Einlauf ins Blatt bietet die größtmögliche Fläche für das typische Linienspiel der verschiedenen Stahllagen eines Damaszener Messers. Betrachtet man ihn von oben, erkennt man, welche Kräfte und Temperaturen nötig sind, um die einzelnen Stahllagen während des Schmiedeprozesses zum Fließen zu bringen.



## Die Klinge

Der rückenspitze Klingenschnitt mit einer Länge von 160 mm entspricht dem der Serie ZWILLING Pro, entworfen von dem bekannten Mailänder Designer Matteo Thun. Der Kontrast der damaszener-typischen unterschiedlichen Materiallagen wird durch einen Ätzprozess sichtbar gemacht. Die blank geschliffene Oberfläche der Klinge wird sich im Laufe der Zeit, selbst wenn sie geschützt in einer Vitrine liegt, optisch leicht verändern.

## Der Griff

Die Griffschalen sind aus kraftvoll-dunklem Grenadillholz gefertigt. Struktur und Farbe des natürlichen Materials unterstützen den ursprünglichen Stahl-Charakter. Dank seiner hohen Dichte übersteht das Holz zudem die Säurebehandlung des Damasts. Die unterschiedlichen Stahllagen sind damit bis zum Erlbereich hin erkennbar.



ZWILLING  
J.A.HENCKELS

# Zeichen höchster Qualität.

## ZWILLING Müngsten Damast - anlässlich des 285-jährigen Firmenjubiläums

Mit der Sonder-Edition Müngsten Damast, einer eindrucksvollen Entwicklung aus dem Hause ZWILLING werden Sie Ihre anspruchsvollsten Kunden beeindrucken:

- Damaszener-Stahl in 107 Lagen steht für allerhöchste Schmiedekunst **„made in Solingen“**.
- Die Marke ZWILLING beweist erneut ihren Führungsanspruch, wenn es um höchste Messer-Qualität geht.
- Unterschiedliche Stahlqualitäten kunstvoll mit einander zu verbinden wird zum eindrucksvollen Beweis der Innovationskraft des Unternehmens.
- Müngsten Damast - ein Stück Zeitgeschichte wird zum weltweiten Sammlerobjekt.



- Sondermesser 285 Jahre
- Spezieller Damaststahl mit Stahl von der Münstener Brücke
- 107 Lagen | ca. 60HRC
- Griff: Grenadillholz mit Edelstahlrieten
- Limitierte Serie: 285 Stück

Angebotszeitraum

ab 13. Juni 2016 (solange der Vorrat reicht)

Abbildung	Modell	Bezeichnung	EAN	UVP €
	31911-2010	Kochmesser	4009839374647	<b>1731,00</b>