

*Sus cuchillos se
lo agradecerán.*

*I vostri coltelli
vi ringraziano.*

*Zw messen zullen
u dankbaar zijn.*

AFILADOR DE CUCHILLOS
AFFILACOLTELLI
MESSENSLIJPER



ZWILLING
J.A.HENCKELS

AFILADO SIN FIN

Incluso el mejor cuchillo pierde con el tiempo su afilado. Con el correcto afilador de ZWILLING J.A. HENCKELS y su adecuado manejo no será ningún problema.

- | Chairas
- | Afilador de cuchillos
- | Piedras de afilar

SEMPRE AFFILATI

Anche il miglior coltello, con l'uso perde il filo originario. Il problema si risolve facilmente impiegando il più adatto affilacoltelli ZWILLING J.A. HENCKELS.

- | Acciaini
- | Affilacoltelli
- | Pietras per affilare

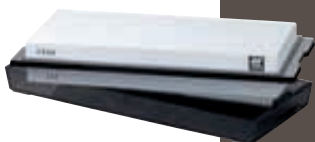
VOOR ONEINDIG SCHERPE MESSEN

Zelfs het beste mes verliest in de loop der tijd aan scherpte. Met het geschikte slijgereedschap van ZWILLING J.A. HENCKELS en correct onderhoud hoeft dat geen probleem te zijn.

- | Aanzetstalen
- | Messenslijpers
- | Slijpsteens

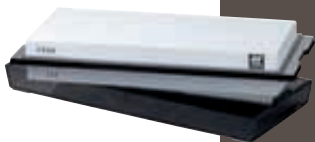


AFILADOR DE CUCHILLOS
AFFILACOLTELLI
MESSENSLIJPER



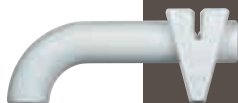
TWIN Stone Pro: Piedra de afilar · Pietra per affilare · Slijsteen 32505-100

Granulado · Ruvido · Granulatie:  250  1.000



TWIN Finishing Stone Pro: Piedra de afilar · Pietra per affilare · Slijsteen 32505-300

Granulado · Ruvido · Granulatie:  3.000  8.000



TWINSHARP: Afilador, blanco · Affilatrice, bianca · Messenslijper, wit 32592-000



TWINSHARP: Afilador, negro · Affilatrice, noir · Messenslijper, zwart 32591-000



TWINSHARP Select: Afilador (inoxidable, 2 módulos) 32601-000
 Affilatrice (inossidabile, 2 moduli) · Messenslijper (edelstaal, 2 modules)



Chaira, ceramica · Acciaino, ceramica · Aanzetstaal, keramiek 32513-231



Chaira, tungsteno carburo · Acciaino, wolframio carbide · Aanzetstaal, wolfram carbide 32569-261



ZWILLING
J.A.HENCKELS



Chaira (revestida con diamantes, ovalada) 32520-261
Acciaino (rivestito in diamante, ovale) - Aanzetstaal (diamantslijper, ovaal)



Chaira - Acciaino - Aanzetstaal 32567-231



Chaira - Acciaino - Aanzetstaal 32576-211



Chaira - Acciaino - Aanzetstaal 32576-231



Chaira - Acciaino - Aanzetstaal 32576-261



Chaira (mango acero inoxidable, satinado) 32570-231
Acciaino (manico in acciaio inossidabile, satinato) - Aanzetstaal (greep: edelstaal, mat)



Chaira - Acciaino - Aanzetstaal 32565-261



Chaira, ovalada - Acciaino, ovale - Aanzetstaal, ovaal 32542-310

AFILAR CUCHILLOS CON ZWILLING J.A. HENCKELS NINGÚN PROBLEMA.

L'AFFILATURA DEI COLTELLI: CON ZWILLING J.A. HENCKELS NON È UN PROBLEMA.

MESSEN SLIJPEN, MET ZWILLING J.A. HENCKELS GEEN PROBLEEM.

Afile sus cuchillos ZWILLING J.A. HENCKELS con una chaira o un afilador de alta calidad ZWILLING J.A. HENCKELS. Esta se ha desarrollado especialmente para el acero de las hojas y garantiza así unos resultados óptimos.

Su cuchillo ZWILLING J.A. HENCKELS permanecerá largamente afilado. Pero incluso el mejor cuchillo pierde con el tiempo su filo a pesar de su manejo cuidadoso. Por ello debe afilar de vez en cuando sus cuchillos ZWILLING J.A. HENCKELS para disfrutar completamente de ellos. Es más fácil de lo que usted se imagina.

ASÍ SE HACE:

1. Sitúe la chaira sobre una superficie plana con la punta mirando hacia abajo. Coloque la hoja del cuchillo en la chaira como se muestra en la figura. Durante el proceso, el ángulo entre la hoja y la chaira debería ser de aprox. 20 grados.
2. Estire ahora la hoja con un ligero arco hacia abajo.
3. Repita este movimiento en la cara posterior de la chaira para afilar ambos lados de la hoja.
4. Repita pasos 2 y 3 de cinco a diez veces más, cambiando intercaladamente las caras de la hoja.

Preste atención: es necesario mantener el ángulo de 20 grados y guiar de forma uniforme la hoja completa, desde el final del mango hasta la punta de la hoja, a lo largo de la chaira.

La velocidad de sus movimientos no tiene ninguna importancia. Los diestros deberían sujetar la chaira en la mano izquierda y el cuchillo en la derecha. Naturalmente para los zurdos es a la inversa.

Per affilare i coltelli ZWILLING J.A. HENCKELS si raccomanda di scegliere un acciaio o affilacoltello pregiato ZWILLING J.A. HENCKELS, perché il tipo di acciaio e la sua durezza sono perfettamente calibrati con le caratteristiche delle lame dei vostri coltelli: solo così è garantito un ottimo risultato.

I coltelli ZWILLING J.A. HENCKELS si mantengono affilati a lungo. Ma anche i migliori coltelli con il tempo perdono in parte l'affilatura, anche se trattati con cura. Perciò, per essere sempre soddisfatti al massimo dei vostri coltelli ZWILLING J.A. HENCKELS, dovrete di tanto in tanto affilarli. Si tratta di un'operazione semplice, più di quanto possa sembrare.

PROCEDETE IN QUESTO MODO:

1. Tenete l'acciaio verticalmente, con la punta rivolta verso il basso su una superficie piana. Appoggiate la lama del coltello come indicato nell'illustrazione. L'inclinazione tra la lama e l'acciaio deve essere di ca. 20 gradi.
2. Quindi fate scivolare il coltello lungo l'acciaio e verso il basso, compiendo un leggero arco, percorrendo tutta la lunghezza della lama, fino alla punta.
3. Per affilare anche l'altro lato della lama, ripetete il movimento sul retro dell'acciaio.
4. Ripetete i passaggi 2 e 3 da cinque a dieci volte, alternando la parte anteriore e posteriore della lama.

Attenzione: è importante mantenere il più possibile l'angolo di 20 gradi e guidare lungo l'acciaio l'intera lama, dall'impugnatura fino alla punta del coltello, con un movimento regolare. La velocità del movimento non ha importanza. Per chi è destrimano è preferibile che l'acciaio sia impugnato con la mano sinistra ed il coltello con la destra; per i mancini vale il contrario.



ZWILLING
J.A.HENCKELS

Slijp een ZWILLING J.A. HENCKELS mes altijd met een eersteklas aanzetstaal of messenslijper van ZWILLING J.A. HENCKELS. Want dat is exact afgestemd op het staal van het lemmet en garandeert u een optimaal resultaat.

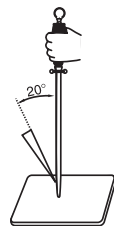
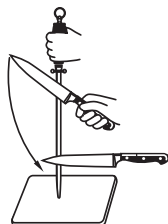
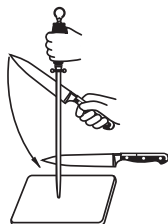
Uw ZWILLING J.A. HENCKELS mes blijft lang scherp. Maar ook het beste mes verliest in de loop der tijd zijn scherpte, zelfs als u het goed verzorgt. Als u uw hele leven plezier wilt hebben van uw ZWILLING J.A. HENCKELS mes, moet u het dus zo af en toe naslijpen. En dat is helemaal niet zo moeilijk als u misschien denkt.

ZO GAAT HET IN ZIJN WERK:

1. Plaats het aanzetstaal met de punt naar beneden op een vlakke ondergrond. Plaats het lemmet zoals afgebeeld op het aanzetstaal. Daarbij moet de hoek tussen lemmet en staal ca. 20 graden bedragen.
2. Trek het mes nu in een licht boogvormige beweging langs het aanzetstaal naar beneden.
3. Herhaal deze beweging aan de achterzijde van het staal om de andere zijde van het lemmet ook te slijpen.
4. Herhaal stap 2 en 3 nog zo'n vijf tot tien keer waarbij u afwisselend de voor- en de achterzijde van het lemmet slijpt.

Let op: de hoek van 20 graden moet absoluut in stand worden gehouden en de totale snede van heftaanzet tot mespunt moet gelijkmatig langs het aanzetstaal worden gehaald. De snelheid van de beweging is totaal onbelangrijk.

Rechtshandigen kunnen het beste het aanzetstaal in de linkerhand houden en het mes in de rechter. Voor linkshandigen geldt dat natuurlijk omgekeerd.



EL MATERIAL PERFECTO

IL MATERIALE GIUSTO

HET JUISTE MATERIAAL

ZWILLING J.A. HENCKELS le ofrece afiladores distintos, en general, se utilizan cuatro tipos diferentes de materiales.

ACERO INOXIDABLE

Los afiladores con hoja acanalada de acero inoxidable cromado proporcionan un buen afilado y son relativamente resistentes a los daños.

CERAMICA

Los afiladores con hoja de cerámica permiten un afilado suave y protector. La hoja de cerámica, sin embargo, es sensible a los golpes. Puede dañarse en caso de caer al suelo.

ZWILLING J.A. HENCKELS vi offre vari affilatoi, per il quale in genere vengono utilizzati quattro tipi di materiale.

ACCIAIO INOSSIDABILE

Gli acciaini con lama cromata in acciaio inox scanalato garantiscono un buon risultato di riaffilatura e sono relativamente resistenti.

CERAMICA

Gli acciaini con lama in ceramica consentono una riaffilatura delicata e leggera. La lama di ceramica è però poco resistente agli urti. Se cade può danneggiarsi.



ZWILLING
J.A.HENCKELS

ZWILLING J.A. HENCKELS biedt u verschillende wetstalen aan, die over het algemeen voor vier verschillende materialen kunnen worden gebruikt.

EDELSTAAL

Aanzetstaal met verchromde, geribbelde lemmeten van edelstaal zorgen voor een goed naslijpresultaat en zijn relatief ongevoelig voor beschadigingen.



Chaira, acero inoxidable · Acciaino, acciaio inossidabile · Aanzetstaal, edelstaal

KERAMIEK

Aanzetstaal met een lemmet van keramiek maakt eveneens een soepel en perfect nascherpen mogelijk. Het lemmet is echter niet stootvast. Als het mes valt, kan het lemmet beschadigd raken.



Chaira, ceramica · Acciaino, ceramica · Aanzetstaal, keramiek

EL MATERIAL PERFECTO
IL MATERIALE GIUSTO
HET JUISTE MATERIAAL

DIAMANTE

Los afiladores de hoja con recubrimiento de diamante alcanzan un resultado particularmente fino de afilado. La capa de diamante, sin embargo, se desgasta con el tiempo, lo cual resulta en una vida útil promedio más corta.

DIAMANTE

Con gli acciaini con lama rivestita di diamante si ottiene un risultato di affilatura particolarmente fine. Il rivestimento di diamante però col tempo si consuma; quindi la durata media è inferiore.

CARBURO DE TUNGSTENO

Las chairas con una hoja revestida de carburo de tungsteno son duraderas y aptas para todos los cuchillos ZWILLING J.A. HENCKELS.

CARBURO DI TUNGSTENO

Gli affilatoi con lama al carburo di tungsteno sono durevoli e adatti a tutti i coltelli ZWILLING J.A. HENCKELS.



ZWILLING
J.A.HENCKELS

DIAMANT

Aanzetstaal met een lemmet voorzien van een diamantlaag geeft een bijzonder fijn naslijpresultaat. De diamantlaag slijt echter in de loop der tijd af, zodat de gemiddelde levensduur korter is.



Chaira, diamante · Acciaino, diamante · Aanzetstaal, diamant

WOLFRAAMCARBIDE

Messenslijpers met een lemmet met wolframcarbidecoating zijn duurzaam en voor alle messen van ZWILLING J.A. HENCKELS geschikt.



Chaira, tungsteno carburo · Acciaino, wolframio carbide · Aanzetstaal, wolfram carbide

LOS CUCHILLOS SE AFILAN CON TWINSHARP® Y TWIN® STONE

AFFILARE COLTELLI CON TWINSHARP® E TWIN® STONE

MESSEN SLIJPEN MET TWINSHARP® EN TWIN® STONE

ZWILLING J.A. HENCKELS ha desarrollado afiladores de cuchillos de uso muy sencillo. Con el afilador TWINSHARP esta tarea resulta fácil y segura. Y más fácil aún lo es con TWINSHARP Select. Este afilador de cuchillos NO ES APTO para cuchillos de hoja asiática.

TWINSHARP® SELECT

Con este novedoso afilador y sus dos módulos de afilado separados se logra un afilado fácil, seguro y efectivo. Con el módulo 1, gracias a las láminas de acero, es posible eliminar pequeños daños en el filo. El módulo 2 alisa el filo cuidadosamente y devuelve al cuchillo el afilado óptimo. Además, TWINSHARP Select es uno de los pocos afiladores de cuchillos que pueden ser utilizados tanto por zurdos como por diestros.

TWIN® STONE PRO

La TWIN Stone Pro es una piedra de afilar desarrollada especialmente para las hojas de cuchillos ZWILLING J.A. HENCKELS y adaptada en forma óptima a éstas. Devolver el filo a sus cuchillos con esta piedra de afilar es una experiencia nueva. Posee dos caras con distinto grado de rugosidad: la más gruesa está destinada al afilado previo (aquí se eliminan pequeños daños e irregularidades) y la más fina al afilado final. Esta piedra otorga a sus cuchillos nuevo filo con un toque asiático.

TWIN® FINISHING STONE PRO

TWIN Finishing Stone Pro, para un corte profesional de precisión quirúrgica y sin el menor reborde.

ZWILLING J.A. HENCKELS ha messo a punto un gamma di affilatoi molto facile da usare. Grazie agli affilatoi TWINSHARP la rafilatura dei coltelli è facile e sicura. In particolare, migliori risultati si ottengono con TWINSHARP Select. Questi affilatoi per coltelli NON SONO ADATTI ai coltelli per la cucina asiatica.

TWINSHARP® SELECT

Si tratta di un innovativo affilatoio per coltelli dotato di due moduli separati, che permettono di riaffilare i coltelli in modo facile, sicuro ed efficace. Con il modulo 1 è possibile, grazie agli speciali dischi in acciaio, eliminare in modo delicato i piccoli danni presenti sul tagliente. Il modulo 2 leviga e ridona al coltello una perfetta affilatura. TWINSHARP Select ha anche il vantaggio di poter essere usato sia con la mano destra che con la sinistra.

TWIN® STONE PRO

TWIN Stone Pro è una speciale pietra messa a punto da ZWILLING J.A. HENCKELS per affilare i propri coltelli dotati di affilatura asiatica. I due lati della pietra presentano due differenti gradi di ruvidezza: il lato più grossolano consente di pre-affilare, eliminando i piccoli danni presenti sul tagliente, mentre il lato fine leviga.

TWIN® FINISHING STONE PRO

TWIN Finishing Stone Pro per affilare lame in modo professionale. Il filo della lama rimane perfettamente levigato ed affilato e il taglio è sempre preciso.



ZWILLING
J.A.HENCKELS

ZWILLING J.A. HENCKELS heeft een zeer eenvoudig te gebruiken messenslijper ontworpen. Met de messenslijper TWINSHARP is het naslijpen probleemloos en veilig. Nog eenvoudiger en perfecter is het slijpen met de TWINSHARP Select. Deze messenslijpers zijn NIET GESCHIKT voor messen met Aziatisch lemmet.

TWINSHARP® SELECT

Met deze innovatieve messenslijper en de twee gescheiden slijpmodulen worden messen op eenvoudige, veilige en effectieve wijze nageslepen. Met module 1 kunt u dankzij de stalen schijven op perfecte wijze lichte beschadigingen van het lemmet verwijderen. Module 2 maakt het lemmet weer perfect en zorgt weer voor een hoogkwalitatieve scherpte. Bovendien is de TWINSHARP Select een van de weinige messenslijpers die zowel door links- als door rechtshandige personen op dezelfde wijze kan worden gebruikt.



TWINSHARP®



TWINSHARP® Select



TWIN® Stone Pro
Granulado · Ruvido · Granulatie



250



1.000

TWIN® STONE PRO

De TWIN Stone Pro is een slijpsteen die speciaal voor de lemmeten van de messen ZWILLING J.A. HENCKELS werd ontworpen en hier optimaal op is afgestemd. Met deze slijpsteen wordt het naslijpen van uw messen een ervaring. De steen is voorzien van twee verschillende kanten: de grove kant voor het voorbereiden (hier worden kleine defecten en andere beschadigingen aan de snijkant verwijderd) en de fijne kant voor de gladdere afwerking. Deze steen geeft uw messen een nieuwe scherpte met een Aziatische flair.

TWIN® FINISHING STONE PRO

Voor een professionele scherpte als van een scalpel en een spiegelgladde snede wordt de TWIN Finishing Stone Pro gebruikt.



TWIN® Finishing Stone Pro
Granulado · Ruvido · Granulatie



3.000



8.000