

# ZWILLING

BOB KRAMER



**ZWILLING.** Since 1731.



ZWILLING

## ZWILLING | KRAMER Euro Stainless

Kochen ist kein rein rationaler, nur von der Funktionalität bestimmter Akt. Jedes Messer der von Bob Kramer gestalteten Serie Euro Stainless ist ein Unikat mit einem Damast-Muster – so individuell wie der Mensch, dessen Werkzeug es ist.

Der Griff aus Leinen-Micarta passt ästhetisch und funktional perfekt zur Klinge. Das Material ist feuchtigkeitsresistent und überaus formstabil – so ist sichergestellt, dass der Griff häufigen und langen Gebrauch über viele Jahre hinweg gut übersteht.


Der Kropf bildet den Übergang vom Messergriff zur Klinge und sorgt für komfortables Schneiden bei optimaler Balance. Zum Schneiden des Schnittgutes steht die gesamte Klingenlänge zur Verfügung.



Alle Kanten der Klinge sind abgerundet und poliert, um Verletzungen bei der Arbeit zu vermeiden. Im Kern besteht die Klinge aus dem ultraharten, besonders homogenen Pulverstahl SG2 – umgeben von 100 Lagen aus zwei verschiedenen Stahlsorten von unterschiedlicher Härte – der mit speziellen Verfahren behandelt wird, um seine Leistungsfähigkeit zu erhöhen. Das Ergebnis ist eine langlebige Klinge mit enormer Anfangsschärfe und einer Schnitthaltigkeit, die mit konventionellen Stählen nicht zu erreichen ist.






Jedes Messer aus der Serie Bob Kramer Euro Stainless, gestaltet vom berühmten Messermacher Bob Kramer, ist ein Einzelstück, dessen 100-lagige Stahlklinge mit einem charakteristischen Damast-Muster, namens Chevron Damascus, wunderschön gestaltet ist. Das ZWILLING KRAMER Euro Stainless Spick- und Garniermesser stellt in der Küche bei vielen verschiedenen Aufgaben eine praktische Hilfe dar, zum Beispiel beim Schälen und Schneiden von Obst und Gemüse oder beim Spicken von Fleisch. Dieses Spick & Garniermesser vereint hochwertiges Material mit formschönem, innovativem Design. Dank dem ergonomisch geformten Micartagriff liegt das Spick & Garniermesser stets angenehm in der Hand, auch bei längerem Schneiden. Darüber hinaus ist das Messer auch qualitativ eine echte Bereicherung für Ihre Küche. Es ist gefertigt aus Stahl der Sorte Sonderschmelze und überzeugt mit seiner fugenlosen Verarbeitung. Außerdem ist das ZWILLING Messer sehr robust und widerstandsfähig. Die CRYODUR Klinge wurde in einem speziellen Verfahren eisgehärtet und überzeugt durch ihre besonders hohe Härte und Schneidhaltigkeit.

	Bezeichnung	Artikelnr.	EAN	UVP (EUR)
	<b>Spick &amp; Garniermesser, 9 cm</b> Klinge hergestellt aus der Stahlsorte MC63, Klingenlänge: 9 cm, Griffmaterial: Micarta	1002152	4009839309564	239,00 €
	<b>Universalmesser, 13 cm</b> Klinge hergestellt aus der Stahlsorte MC63, Klingenlänge: 13 cm, Griffmaterial: Micarta	1002153	4009839309571	279,00 €
	<b>Kochmesser, 16 cm</b> Klinge hergestellt aus der Stahlsorte MC63, Klingenlänge: 16 cm, Griffmaterial: Micarta	1002155	4009839309595	369,00 €



Jedes Messer aus der Serie Bob Kramer Euro Stainless, gestaltet von Bob Kramer, dem renommierten Messermacher, ist ein Einzelstück, dessen Klinge aus 100 Lagen Stahl mit einem unverwechselbaren Damast-Muster, namens Chevron Damascus, gestaltet ist. Das ZWILLING KRAMER Euro Stainless Santoku wird in der japanischen Küche als Allrounder geschätzt, da Sie es für Fleisch und Fisch ebenso gut einsetzen können wie für Gemüse. Dieses Santokumesser vereint hochwertiges Material mit formschönem, innovativem Design. Dank der optimalen Ergonomie des Micartagriffs liegt das Santokumesser dauerhaft angenehm in der Hand, auch Sie es länger benutzen. Darüber hinaus ist das Messer auch qualitativ ein echtes Highlight. Es besteht aus Stahl der Sorte Sonderschmelze und ist fugenlos verarbeitet. Außerdem ist das Santokumesser sehr langlebig und widerstandsfähig. Die CRYODUR Klinge wurde in einem speziellen Verfahren eisgehärtet und hat eine besonders hohe Härte und Schneidhaltigkeit.

	Bezeichnung	Artikelnr.	EAN	UVP (EUR)
	<b>Santokumesser, 18 cm</b> Klinge hergestellt aus der Stahlsorte MC63, Klingenlänge: 18 cm, Griffmaterial: Micarta	1002159	4009839309632	439,00 €
	<b>Kochmesser, 20 cm</b> Klinge hergestellt aus der Stahlsorte MC63, Klingenlänge: 20 cm, Griffmaterial: Micarta	1002156	4009839309601	439,00 €
	<b>Fleischmesser, 23 cm</b> Klinge hergestellt aus der Stahlsorte MC63, Klingenlänge: 23 cm, Griffmaterial: Micarta	1002154	4009839309588	439,00 €



Exklusivität steckt bei diesem Messer in jedem Detail: Von der Klinge bis zum Griffdesign kommen Messerliebhaber\*innen mit einem Auge für Hochwertigkeit und Ästhetik ganz auf ihre Kosten. Das Brotmesser aus der Reihe KRAMER Euro Stainless schneidet Brot mühelos in präzise Scheiben, mit ihm durchschneidest du selbst harte Brotkrusten mühelos. Dank dem ergonomischen Griff aus Micarta in der Farbe Schwarz liegt das Messer stets angenehm in der Hand. Die CRYODUR Klinge wurde eisgehärtet – so ist sie trotz Ihrer hohen Härte besonders schneidhaltig und flexibel. Das Messer wurde in Seki gefertigt, dem japanischen Zentrum der Schwert- und Messerherstellung. Es vereint deutsche Ingenieurskunst und japanische Handwerkskunst.

	Bezeichnung	Artikelnr.	EAN	UVP (EUR)
	<b>Brotmesser, 26 cm</b> Klinge hergestellt aus der Stahlsorte MC63, Klingenlänge: 26 cm, Griffmaterial: Micarta	1002158	4009839309625	439,00 €
	<b>Kochmesser, 26 cm</b> Klinge hergestellt aus der Stahlsorte MC63, Klingenlänge: 26 cm, Griffmaterial: Micarta	1002157	4009839309618	499,00 €



**ZWILLING J.A. Henckels Deutschland GmbH**  
Grünwalder Straße 14-22 · 42657 Solingen · Germany · [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)