ZWILLING
J.A.HENCKELS
KRAMER by ZWILLING
KRAMER by ZWILLING®
ZWILLING. Passion for the best.
Since 1731.

Messerschmiedekunst in Vollendung

The perfect art of knife-cutting

Bob Kramer hat in seinem bewegten Leben viele Erfahrungen sammeln können. Bei der Arbeit in den verschiedensten Küchen erlernte er neben der Benutzung der unterschiedlichsten Messertypen auch die Geheimnisse des Messerschärfens, um schließlich in einem umgebauten Truck als fahrender Messerschärfer durch die USA zu ziehen. Dabei wuchs in ihm der Wunsch, selbst Hochleistungsmesser zu produzieren, die leicht zu schärfen sind und selbst bei starken Belastungen ihre intakte Schneide behalten. Seit mehr als 20 Jahren widmet er sich mit Leidenschaft der Aufgabe, die Kunst des Klingenschmiedens immer weiter zu verfeinern. Diese Erfahrung ist die Basis einer Kollektion meisterlicher Messer: KRAMER by ZWILLING

Bob Kramer has gathered a wealth of experiences throughout his varied life. When working in the most diverse kitchens, he learned not only how to use a wide variety of types of knives, but also the mysteries of knife-sharpening, before finally driving through the USA in a converted truck as a mobile knife-sharpener. The desire grew in him to produce his own high-performance knives that would be easy to sharpen and would retain their intact cutting edge even after heavy use. For over 20 years he has been passionately devoting himself to perfecting the art of blade-forging. This experience forms the basis for a collection of high-performance knives:
KRAMER BY ZWILLING.

Bob Kramer

Bob Kramer hat Kult-Status unter Chefköchen und Messer-Liebhabern. Seine Messer sind heiß begehrt. Obwohl schon ein kleines Messer mehrere tausend Dollar kostet, ist die Warteliste lang. Gerade einmal eine Handvoll Messer pro Woche schmiedet Bob Kramer höchstpersönlich in seiner Schmiede in Olympia/Washington. Wer nach ca. einem Jahr Warten „sein" Bob-Kramer-Messer erhält, wird in seinem Leben kein anderes mehr in die Hand nehmen wollen. Sein enormes Wissen und seine ganze Erfahrung hat Bob Kramer in die Kooperation mit ZWILLING eingebracht. Das gemeinsame Ziel: Mehr Menschen sollen ein Messer nach Bob Kramers hohen Qualitätsansprüchen ihr Eigen nennen können. Das gemeinsame Ergebnis: Euro Meiji, Euro Stainless und Euro Essential – von Meisterhand in Seki/Japan gefertigte Messer.

Bob Kramer has achieved cult status among chefs and knife aficionados and his knives are much sought-after works of art. The waiting list is long for his knives, even if a small knife can cost thousands of dollars. Bob Kramer forges only a handful of knives personally by hand every week in his factory in Olympia, Washington. Anyone who finally holds "their very own" Bob Kramer knife in their hand after waiting a year or so for it, will never want another knife. Bob Kramer has now incorporated his extensive knowledge and life-long experience into a cooperative partnership with ZWILLING. The joint goal: More people should be able to call a knife that meets Bob Kramer's exacting quality standards their own. The joint result: Euro Meiji, Euro Stainless and Euro Essential – knives made by master craftsmen in Seki / Japan.

EURO MEIJI

KRAMER by ZWILLING®

ZWILLING
J.A.HENCKELS

EURO MEIJI

Exquisite Kunstwerke für die Küche

Exquisite works of art for the kitchen

Wer das Vorbereiten von Speisen nicht als Fleißarbeit, sondern als elementaren Bestandteil der „Kunstform" Kochen begreift, stellt an ein Messer hohe Ansprüche – sowohl in technischer als auch in ästhetischer Hinsicht. Wie hoch diese Ansprüche indes auch sein mögen: Die Messer der Serie Euro Meiji von Bob Kramer erfüllen sie mit Bravour.

Jedes einzelne Messer ist ein Kunstwerk, konstruiert mit dem Ziel, den späteren Besitzer auf Jahre hinaus immer wieder aufs Neue zu beeindrucken. Die hochglanzpolierte, doppelt eisgehärtete Klinge zeichnet sich durch außergewöhnliche Härte und Langlebigkeit aus. Sie besteht aus einem harten Kern aus FC 61 Stahl, der von 100 Lagen aus zwei unterschiedlichen Spezialstählen umgeben ist.

Those who view preparing food not as a chore, but as a fundamental part of the art of cooking, have high expectations of knives, – both technically and aesthetically. However high these expectations might be, the knives from Bob Kramer's Euro Meiji range will meet them brilliantly.

Each individual knife is a work of art, designed to impress future owners for years to come. The highly polished, double ice-hardened blade is characterized by exceptional hardness and durability. It consists of a hard core made of FC 61 steel surrounded by 100 layers of two different types of special steel.

ZWILLING
J.A.HENCKELS

EURO MEIJI

Das Material

The Material

Dank eines aufwendigen Prägeverfahrens weist jede Klinge eine individuelle Damastmaserung auf, die das jeweilige Messer unverwechselbar macht. In der Griffgestaltung setzt sich die Eigenständigkeit der Klinge fort: Der sehr gut in der Hand liegende D-Griff, der für eine perfekte Balance sorgt, ist aus edlem, extrem formstabilem und strapazierfähigem Pakkawood gefertigt – auch er hat eine markante Maserung. Blickfang auf jedem Griff ist der dekorative, handgefertigte Logo-Pin im Mosaique-Design.

- Klinge aus 101-lagigem Spezialstahl, hochglanzpoliert
- Doppelt eisgehärtet, dadurch extrem hart und robust
- Griff aus formstabilem Pakkawood
- Ausgewogene Balance für perfektes Handling

Thanks to a complex stamping process, each blade has an individual damask pattern, which makes each knife unique. The distinctiveness of the blade extends to the design of the handle too: The D-shaped handle sits comfortably in the hand ensuring perfect balance, and is made of fine, extremely dimensionally stable and durable pakkawood, which also has a distinctive grain. Each handle has an eye-catching, decorative handmade mosaic logo.

- Highly polished blade in 101 layers of special steel
- Twice ice-hardened, making it extremely hard and robust
- Handle made of dimensionally stable pakkawood
- Well-balanced for perfect handling

EURO MEIJI

38260-101 | Officemesser / Office knife 100mm

38260-131 | Universalmesser / Utility knife 130mm

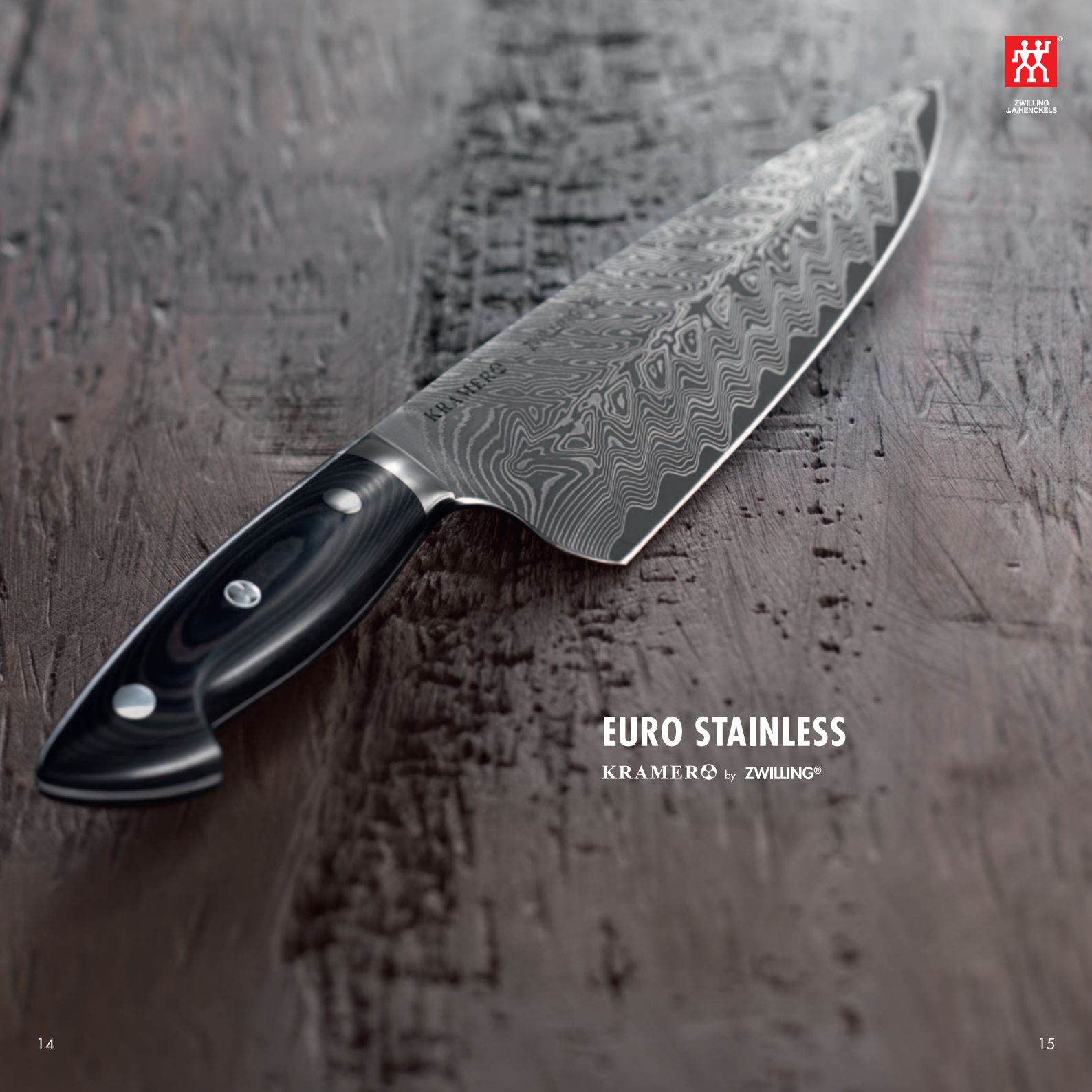
38260-231 | Schinkenmesser / Slicing knife 230mm

38261-201 | Kochmesser / Chef's knife 200mm

38261-261 | Kochmesser / Chef's knife 260mm

38266-261 | Brotmesser / Bread knife 260mm

38268-181 | Santokumesser / Santoku knife 180mm



EURO STAINLESS

KRAMER by ZWILLING®

ZWILLING
J.A.HENCKELS

EURO STAINLESS

Einzigartige Messer für einzigartige Menschen

Unique knives for unique people

Kochen ist kein rein rationaler, nur von der Funktionalität bestimmter Akt. Der Ritual-Charakter des Zubereitens wird noch gesteigert durch das Gefühl, mit einem Messer zu arbeiten, wie es kein Zweiter auf der Welt besitzt. Jedes Messer der von Bob Kramer gestalteten Serie Euro Stainless ist ein Unikat mit einem einzigartigen Damast-Muster – so individuell wie der Mensch, dessen Werkzeug es ist.

Den überaus harten Klingenkern aus SG2 Stahl umgeben 100 Lagen aus zwei verschiedenen Stahlsorten von unterschiedlicher Härte, 50 auf jeder Seite. Eine besondere Behandlung verändert die Oberflächenstruktur jeder Lage und verleiht jeder Klinge ihr individuelles Muster, das als Chevron Damast bezeichnet wird. Breite Klingen bieten viel Griffffläche für die Finger – auch bei größeren Händen. Alle Kanten der Klinge sind abgerundet und poliert, um Verletzungen bei der Arbeit zu vermeiden. Zum Schneiden des Schnittgutes steht die gesamte Klingenlänge zur Verfügung.

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

Cooking is not just a purely rational act defined by functionality. The ritual character of cooking can be further enhanced by the feeling of working with a knife, like no other in the world. Each and every knife in the Euro Stainless range crafted by Bob Kramer is an unparalleled work of art with a unique damask pattern – as individual as the person whose tool it is.

100 layers of two different types of steel with varying grades of hardness enclose the exceptionally hard core of the blade, 50 on each side. A special treatment changes the surface structure of each layer and gives each and every blade its individual pattern, known as Chevron damask. An extra wide blade on the Chef and Santoku knives creates more knuckle clearance when chopping and serves as an excellent platform to transport cut materials from cutting board to pot. The spine and choil (at the heel of the blade) is rounded and polished for safety and comfort. The edge runs from tip to heel thus its entire length is available for cutting and chopping.

The beautiful Micarta linen handle perfectly matches the blade, both aesthetically and functionally. The material is moisture-resistant and extremely dimensionally stable – thereby ensuring that the handle and the blade survive well even after frequent and long use over many years.

EURO STAINLESS

Das Material

The Material

Im Kern besteht die Klinge aus dem ultraharten, besonders homogenen Pulverstahl SG2, 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.

- Klingenkern aus Pulverstahl SG2, der in 100 Lagen Stahl zweier Härten eingebettet ist.
- CRYODUR® Klinge, gehärtet in einem speziell entwickelten Verfahren (inklusive Eishärtung bei -196° C), das für die extrem hohe Härte von ca. 63 Rockwell sorgt.
- Griff aus Micarta – ein mehrschichtiges Material aus Leinen und Kunstharz, formstabil und feuchtigkeitsresistent, mit Edelstahl-Nieten und dekorativem Logo-Pin.
- Rutschfester Griff mit ergonomischer Form für komfortables Schneiden.

The core of the blade consists of extremely hard, ultra-homogeneous SG2 powder steel that has undergone special treatment to improve its performance. The result is a durable blade with outstanding initial sharpness and sharpness retention that simply cannot be achieved with conventional types of steel.

- Blade core made of SG2 powder steel, embedded in 100 layers of steel of two varying grades of hardness.
- CRYODUR® blade, hardened using a specially developed process (including ice-hardening at -196° C) to guarantee extreme hardness of approx. 63 Rockwell.
- Micarta handle – a multi-layered material made of linen and synthetic resin, dimensionally stable and moisture-resistant, with stainless steel rivets and decorative logo pin.
- Non-slip ergonomically-shaped handle for comfortable cutting.

EURO STAINLESS

34890-101 | Officemesser / Office knife 100mm

34890-131 | Universalmesser / Utility knife 130mm

34890-231 | Schinkenmesser / Slicing knife 230mm

34891-161 | Kochmesser / Chef's knife 160mm

34891-201 | Kochmesser / Chef's knife 200mm

34891-261 | Kochmesser / Chef's knife 260mm

34896-261 | Brotmesser / Bread knife 260mm

34897-181 | Santokumesser / Santoku knife 180mm

EURO ESSENTIAL

KRAMER by ZWILLING®

ZWILLING
J.A.HENCKELS

EURO ESSENTIAL

Auf die Essenz konzentriert: Qualität, Design, Funktion

Focused on the essence: quality, design, function

Für Bob Kramer besteht die Kunst des Messermachens darin, jedes Messer auf seine ureigene Essenz zu reduzieren. Jedes einzelne Element muss exakt so ausgelegt sein, dass die dem Messer zugedachte Funktion optimal erfüllt wird. Kein Verzicht, sondern Reduktion als bewusstes Bekenntnis zu einem Lebensstil, der sich auf das Wesentliche konzentriert.

Mit Euro Essential wurde eine Messerserie für den alltäglichen Gebrauch in anspruchsvollen Genießerküchen geschaffen. Die gut ausbalancierte Klinge in der für KRAMER by ZWILLING typischen breiten Form bietet auch größeren Händen ausreichend Platz. Als Stahl wurde ein professioneller Spezialstahl gewählt, der seine Härte, Schärfe und Belastbarkeit auch bei vielen Rasiermessern unter Beweis stellt. Der Griff – dessen Kanten ebenso wie die der Klingen per Hand abgerundet wurden – liegt dank ergonomischer Form und Soft-Touch-Kunststoff stets sicher in der Hand.

In der Küche erweisen sich die Messer als zuverlässige, pflegeleichte Werkzeuge für jede Aufgabe – einfach essenziell!

For Bob Kramer, the art of knife-making consists of reducing each and every knife to its very essence. Each individual element has to be precisely designed so that the knife performs the function for which it was intended. This does not equate to omission, rather the conscious awareness of a lifestyle that focuses on the essential.

Euro Essential represents a knife series created for everyday use in demanding gourmet kitchens. The well-balanced blade, with its typical broad KRAMER by ZWILLING shape, also offers plenty of room for larger hands. A professional special steel was selected, the hardness, sharpness and strength of which has proved its worth on a number of razor blades. The handle – the edges of which, like the blades, are rounded by hand – always sits securely in your hand, thanks to its ergonomic shape and soft-touch plastic.

These knives have proved themselves as reliable, easy-care implements for every task in the kitchen – simply essential!

EURO ESSENTIAL

Das Material

The Material

Die Klinge ist aus einem professionellen Spezialstahl gefertigt, der z. B. auch für Rasiermesserklingen verwendet wird: FC61. FC steht dabei für „fine carbide" – die Karbide dieses Stahls sind besonders fein und gleichmäßig verteilt. Die spezielle Struktur des Stahls ermöglicht einen enorm feinen Schliff und erzeugt eine gleichmäßige Schneide mit hoher Ausgangsschärfe und Schnitthaltigkeit. Die spezielle Eishärtung des Stahls schafft eine überaus langlebige Klinge mit einer Härte von ca. 61 HRC.

- Professioneller Spezialstahl FC61, auf ca. 61 Rockwell gehärtet.
- Doppelt eisgehärtete Klinge für außergewöhnliche Härte, Schärfe und Langlebigkeit – pflegeleicht im Alltag, einfach nachzuschärfen.
- Robuster Griff aus poliertem, rutschfestem Soft-Touch-Kunststoff mit Edelstahl-Nieten und dekorativem Logo-Pin.
- Perfekt in der Hand liegende Form für ermüdungsfreies Schneiden.

The blade is made from a professional special steel, which is also used for razor blades, among other things: FC61. FC stands for "fine carbide" – the carbides in this steel are distributed extremely finely and evenly. The special structure of the steel ensures wonderfully fine cutting and produces an even cutting edge with excellent initial sharpness and sharpness retention. The special ice-hardening of the steel creates an extremely durable blade with a hardness of approximately 61 HRC.

- Professional FC61 special steel, hardened to approx. 61 Rockwell.
- Doubly ice-hardened blade for exceptional hardness, sharpness and durability – easy to clean every day, simple to sharpen.
- Sturdy handle made of polished, non-slip soft-touch plastic with stainless steel rivets and decorative logo pin.
- Perfect grip for fatigue-free cutting.

EURO ESSENTIAL

ZWILLING
J.A.HENCKELS

34980-101 | Officemesser / Office knife 100mm

34980-131 | Universalmesser / Utility knife 130mm

34981-161 | Kochmesser / Chef's knife 160mm

34981-201 | Kochmesser / Chef's knife 200mm

34981-261 | Kochmesser / Chef's knife 260mm

34986-261 | Brotmesser / Bread knife 260mm

34987-181 | Santokumesser / Santoku knife 180mm

ZWILLING
J.A.HENCKELS

Schärfen wie ein Meister

Sharpen like a master

Aufgrund der hohen Materialhärte sollten alle KRAMER by ZWILLING Messer nur mit geeigneten professionellen Werkzeugen nachgeschärft werden, damit die Schärfe erhalten bleibt. Die Klinge sollte regelmäßig über die KRAMER by ZWILLING Lederbank gezogen werden, um die Schneide wieder aufzurichten. Wenn die Schärfe spürbar nachlässt, empfiehlt es sich, die Klinge mit einem KRAMER by ZWILLING Schleifstein nachzuschleifen.
Diese Schleifsteine sind perfekt auf die Messerserien abgestimmt, aber auch für das professionelle Schleifen von Messern aller anderen Stahltypen bestens geeignet.
Die Schleifsteine gibt es nach Bedarf in verschiedenen Körnungen – von F400 für größere Korrekturarbeiten u. a. bei Ausbrüchen in der Klinge bis F10.000 für das finale Finish von extremer Schärfe.

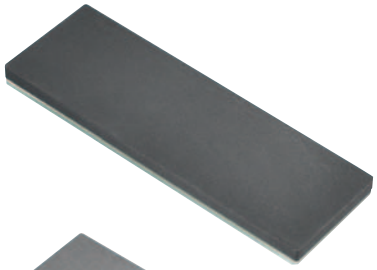
- Extrem geringe Abnutzung
- Sehr schneller Schleifeffekt

Die Schleifsteine können in eine Halterung aus Bambus rutschfest eingesetzt werden. Für sauberes Arbeiten direkt über der Spüle ist die Halterung ausziehbar.

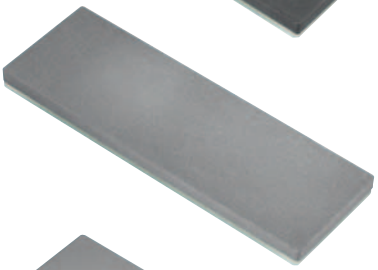
Only re-sharpen all KRAMER by ZWILLING knives with appropriate professional tools to retain their sharpness, due to the high grade of hardness of the material. Regularly draw the blade across the KRAMER by ZWILLING leather stropping block to restore the knife's cutting ability. If your knife's sharpness noticeably diminishes, we would recommend sharpening the blade with a KRAMER by ZWILLING sharpening stone.
These sharpening stones are perfectly designed for these ranges of knives, but are also ideal for professionally sharpening all other types of steel knives.
The sharpening stones are available, as required, in various grain sizes – from #400 grit for major correction work or in the event of breaks in the blade, to #10,000 grit for an extremely sharp finish.

- Extremely low wear
- Ultra-fast grinding effect

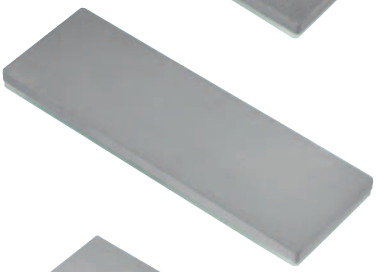
The sharpening stones can be used in a non-slip bamboo holder. The holder can be extended to work more cleanly directly over the sink.



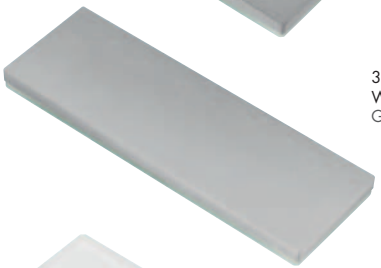
34999-001
Wetzstein, #400
Glass sharpening stone, #400



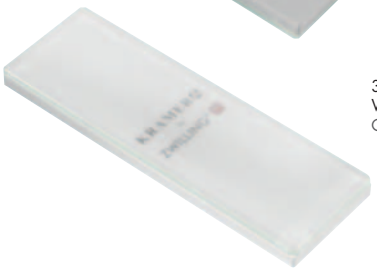
34999-011
Wetzstein, #1000
Glass sharpening stone, #1000



34999-021
Wetzstein, #3000
Glass sharpening stone, #3000

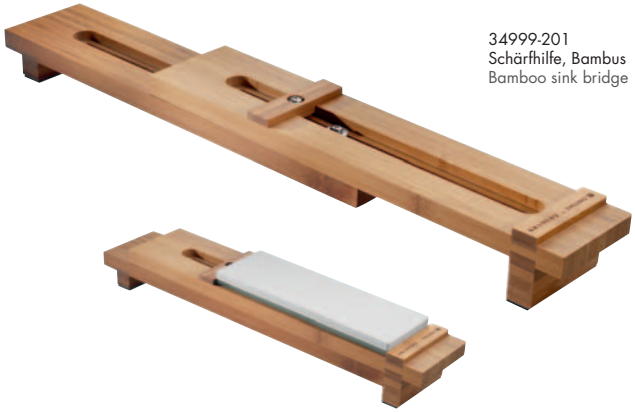


34999-031
Wetzstein, #5000
Glass sharpening stone, #5000



34999-041
Wetzstein, #10000
Glass sharpening stone, #10000

34999-101
Lederbank, Feinschliff
Leather stropping block



34999-201
Schärfhilfe, Bambus
Bamboo sink bridge

KRAMER by ZWILLING®
ZWILLING
J.A.HENCKELS

Code einscannen und weitere interessante Informationen auf unserer Homepage entdecken.
Scan the code to discover a wealth of interesting information on our website.

Ihr Fachhändler · Your retailer

4 009839 376337

www.zwilling.com

ZWILLING J.A. HENCKELS

No. 99911-088-0 · 02/2016–4.5 © 2016 ZWILLING J.A. HENCKELS AG