ZWILLING 브랜드 소개서

즈윌링 그룹 소개

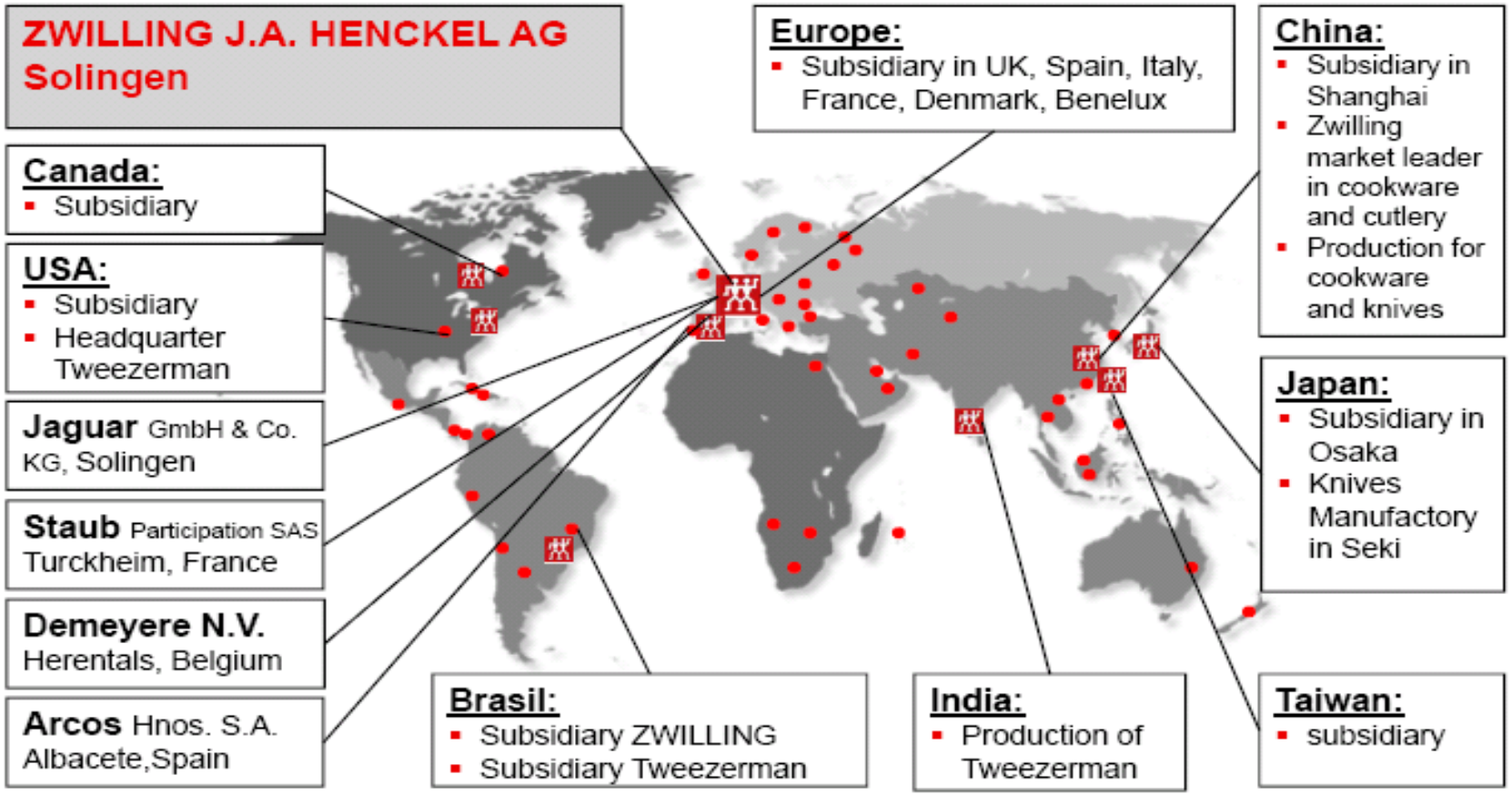
ZWILLING. Since 1731.

쌍둥이 로고로 상징되는 즈윌링의 명성은
좋은 철이 많이 생산되어 대장장이 마을로 불리는
독일 졸링겐(Solingen)에서 시작되었습니다.

즈윌링은 이제 나이프 전문 브랜드를 넘어, 쿡웨어, 조리도구,
양식기 및 진공 포장용기와 소형 가전에 이르기까지
명실상부한 프리미엄 주방용품 전문 브랜드로
자리잡았습니다.

해외 지사들

쌍둥이 로고를 상징으로 나이프에서 쿡웨어, 양식기등 다양한 라인을 선보이며 세계적인 세프들과 협업중이며
미국,캐나다,영국,이탈리아등 세계 100여개국의 주부들이 사랑하는 즈윌링!



290년 역사의 브랜드 헤리티지

세계에서 가장 오래된 등록 상표

지금은 너무나도 당연한 것이 되었지만 1731년에 처음으로 상표의 개념을 착안하여,
졸링겐에서 만들어지는 나이프에는 쌍둥이 브랜드 로고를 사용하기 시작했습니다.
즈윌링 (ZWILLING)은 독일어로 "쌍둥이" 라는 의미 입니다.

즈윌링 제품 라인업

DKSH

나이프

쿡웨어

가위

조리도구

양식기

진공보관용기

Knife

ALL ABOUT OUR KNIFE PRODUCTION

How are knives manufactured at ZWILLING? What is the difference between forged and punched knives? Here you can learn more about the manufacturing process of a high-quality knife.

즈윌링 나이프의 핵심 기술 1. 소재 – “하이 카본 스테인리스 스틸”

Iron : 철

Carbon : 탄소

Chromium : 크롬

1. 하이 카본 스테인리스 스틸이란?

•고탄소(High Carbon)와 스테인리스 스틸(Stainless Steel)의 장점을 결합한 **합금강**입니다.

•**탄소 함량이 높아 내구성과 경도가 우수**해 칼날이 **오랫동안 예리함을 유지합니다**.

•동시에 스테인리스 스틸의 **녹 방지 성능으로 부식에 강합니다.**

2. 즈윌링만의 하이 카본 스테인리스 스틸 특징

•**특수 합금강**: 즈윌링은 독자적인 **포뮬러 스틸**(특허 기술)을 사용합니다.

2. 대표적인 칼 라인업에 적용

•**프로(PRO) 시리즈**

•**프로 르블랑(PRO LB) 시리즈**

•**포스타(Four Star)** 시리즈

즈윌링 나이프의 핵심 기술 2. 공법- 프리오듀오

프리오듀오
: 특수 냉각 공정으로 얇고 날카롭지만 - 강하게

1000° 이상의 고온과 -70° 의 냉각을 오고 가는
즈윌링만의 얼음 담금 공법은 탄성과 내구성을 향상시키는
동시에, 쉽게 녹슬지 않는 칼날을 만들어 냅니다.

FRIODUR® 공법은 **즈윌링(ZWILLING)**의 독자적인 **칼날 경화 처리 기술**입니다.
칼날의 **강도, 내마모성, 부식 저항성**을 극대화하기 위한 특수 열처리 방식입니다.
(Since 1939)

1. FRIODUR® 공법이란?

•얼음 경화 공법(Ice Hardening Process)으로, 칼날에 **저온 냉각 경화 처리**를 적용하여 **강도와 내구성을 강화**하는 기술입니다.

2. FRIODUR® 공법 과정

일반적인 열처리(강화) 과정에 추가로 **저온 냉각 처리**가 포함됩니다.

1.가열: 고온에서 칼날 소재를 가열해 경도를 높입니다. (1200 **℃**)

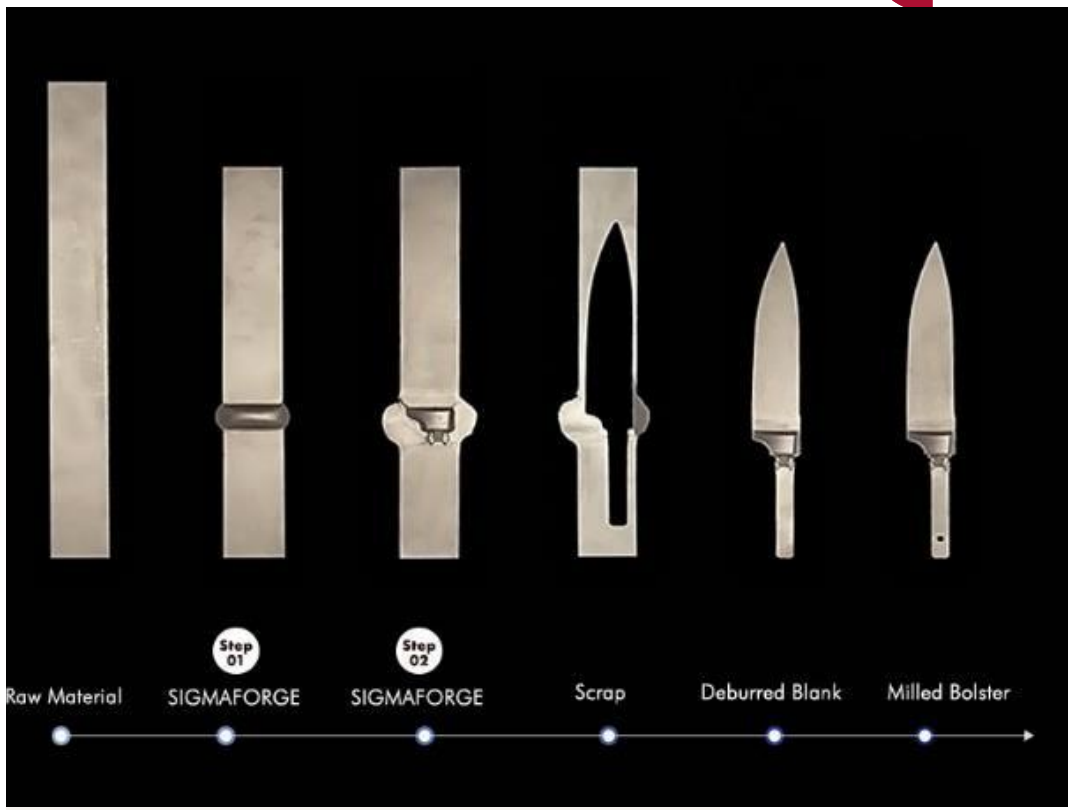
2.급속 냉각(by Nitrogen) 열처리된 칼날을 급격히 냉각시켜 내부 조직을 안정화합니다.

: 영하 -70℃ 이하의 극저온(얼음 경화) 환경에서 냉각 경화 과정을 거칩니다.

3. 재가열 : 200 ℃에서 재가열

- **우수한 칼날 유연성**
- **뛰어나고 지속적인 경도**
- **최상의 부식 저항성**

즈윌링 나이프의 핵심 기술 3. 공법 - 시그마포지



1. SIGMAFORGE®란?

•일체 단조 방식(One-Piece Precision Forging)으로 제작된 칼입니다.

•단일 강철 블록(한 덩어리)에서 칼날, 손잡이, 칼등까지 **일체형으로 단조**하여 만들어집니다.

2. SIGMAFORGE® 기술의 특징

•**내구성 강화**: 단일 강철로 단조하여 칼의 강도와 균형감이 뛰어납니다.

•**정밀한 무게 균형**: 손에 잡았을 때 안정적인 무게감으로 작업 피로도를 줄여줍니다.

•**절삭력 향상**: 균일한 강도와 날카로운 칼날로 오랜 기간 예리함 유지.

Raw Material	칼 단조를 위한 원판
SIGMAFORGE Step 1	열과 압력으로 볼스터 두께 형성
SIGMAFORGE Step 2	칼목(볼스터) 디자인 성형
Scrap	칼 형태로 절단
Deburred Blank Milled Bolster	단일 피스로부터 부위별 두께가 다른 기본적인 칼 형태 생산

즈윌링 나이프의 핵심 기술 4. 브이 엣지

- 차별화된 레이저 기술력으로 칼날의 최적의 각도, 칼날 양면을 각각 15도 유지합니다
- 좌우 대칭의 칼날로 안정적이며 보다 정교한 컷팅을 도와줍니다
- 정교한 핸드 폴리싱, 즉 수작업을 통한 칼날의 연마를 통해 견고한 날의 예리함을 지속합니다

즈윌링 나이프의 핵심 기술 5. 인체공학적 디자인

ERGONOMIC DESIGN

인체 공학적 디자인의 핸들과 볼스터

부드러운 굴곡의 손잡이는 장시간 작업에도 편안한
그립감을 제공하며, 피로감을 덜어줍니다.

Design by MatteoThun

세계적인 산업 디자이너 마테오 튠 디자인

유명 산업 디자이너 마테오 튠(Matteo Thun)이 이탈리아에서
디자인 하고 독일에서 만들어 집니다.

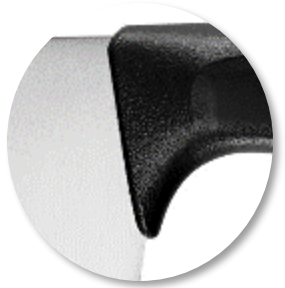
- 볼스터와 핸들의 디자인은 모델마다 상이합니다.
- 마테오 튠 디자인은 일부 프리미엄 모델에 한합니다.

즈윌링 나이프의 장점 요약

더 깔끔하게! 더 오랫동안 사용!

손잡이와 칼날이 접함 이음새 없이 매끈하게 연결되어 있어 음식물이 이음새 사이에 끼는 일이 없어 매우 위생적입니다.
또한 즈윌링만의 특별한 소재와 공법으로 제작된 칼날은 쉽게 녹슬지 않습니다.

고급형 나이프



저가형 나이프

적은 힘으로도, 뛰어난 절삭력!

날은 수작업 연마 작업을 거쳐 뛰어난 칼날의 예리함을 보여줍니다.
날카로운 칼의 각도는 칼날의 마찰을 최소화하여 오랜 시간 우수한 절삭력을 유지시켜주고,
적은 힘으로도 손쉽게 재료를 손질할 수 있습니다.

누구나 안전하게!

즈윌링의 칼등은 모두 매끈하게 제작되어 부상의 위험을 최소화합니다.
전문 요리사 뿐만 아니라 요리 입문자 누구나 쉽게 칼질을 할 수 있습니다.

칼 Knife – 칼끝 종류

모양과 기능

칼 끝의 종류는 모양과 기능에 따라 다음과 같이 세가지로 구분됩니다.

하이팁

칼등이 곧게 뻗어있고 칼날이 둥글게 곡선 처리된 형대로
다용도 칼에 주로 사용되며 도마 위에서 돌려가며 칼질하기에 용이하다.

- 유럽형 식도

센터팁

칼등과 칼날이 완만한 곡선으로 처리되어 칼 끝에서 한 점으로
만나는 형태이다. 끝이 날카로워 (예:과도) 고기요리 위에 베이컨이나
허브를 장식할 때 주로 사용한다.

- 유럽형 식도

로우팁

칼등이 곡선 처리 되어있고 칼날이 직선으로 뻗 어있는 형태로
굳이 큰 동작으로 칼질을 하지 않아도 도마 위에서 부드럽고 똑바르게 잘라진다
(예: 야채 써는 칼)

- 아시아형 식도

칼 Knife – 아시아형 식도 vs. 유럽형 식도

	아시아형 식도 (산토쿠 나이프)	유럽형 식도 (셰프 나이프)
이미지		
칼날	칼날의 각도 약 19도	칼날의 각도 약 30도
용도	레이저 칼날로 불리는, 얇고 매끄러운 칼날로 적은 힘으로도 재료 조직 변화 없이 절삭 가능	유선형의 칼날로 육류나 야채 썰기 또는 저미기에 적합
특징	3가지 용도 (다듬고, 썰고, 자르는)로 사용 가능하다고 하여 붙여진 이름의 산도쿠 나이프. 일자형 칼날 특성 상, 야채 다듬기에 효과적	칼 두께가 두껍고 무거운 편이라 요리를 즐겨 하는 사람들이 선호하는 칼. 무게, 두께 등으로 더욱 튼튼한 느낌의 칼
사용방법	칼을 잡을 때 엄지손가락과 집게손가락을 각각 버티고 칼 양 면에 손가락을 받친 후, 칼을 "위아래"로 움직이며 음식물을 썬다.	칼을 잡을 때 엄지손가락과 집게 손가락을 각각 버티고 칼 양 면을 손가락으로 받친 후, "칼날의 곡선"을 이용하여 "앞뒤"로 움직이며 음식물을 썬다

칼 Knife – 대표 시리즈 소개

즈윌링 프로 르블랑 (PRO LE BLANC)

1. 독일 생산의 프리미엄 나이프 라인

프리미엄 라인의 독일 생산 나이프로 명품 브랜드와 유명 건축물 디자인에 참여한 마테오 튠(Matteo Thun)이 디자인한 즈윌링 최고급사양의 칼

2. 사선형의 볼스터로 안정감 향상

부드러운 곡선을 이루는 사선형의 볼스터(Bolster)로 밸런스를 향상시켜 보다 안정적인 그립감을 제공

3. 내구성 및 내식성 강화

시그마포지 공법과 얼음 담금질 공법(프리오듀오)은 칼날의 내구성과 내식성을 향상

4. 3개의 리벳으로 구성되어 견고한 손잡이

ABS 소재와 3개의 리벳으로 제작되어 손잡이가 견고하고 장기적인 사용에도 손목에 무리가 가지 않습니다.

칼 Knife – 대표 시리즈 소개

즈윌링 프로 르블랑 (PRO LE BLANC)

제품이미지	제품 코드	제품명	제품 상세내용 (사이즈, 용량, 구성)	소비자가	원산지
	HK1023908	즈윌링 프로 르블랑 패링 나이프 10cm	10cm	207,000	독일
	HK1023886	ZW 프로 르블랑 유틸리티13	13cm	226,000	독일
	HK1023902	ZW 프로 르블랑 셰프컴팩트14	14cm	243,000	독일
	HK1023903	ZW 프로 르블랑 셰프슬림18	18cm	307,000	독일
	HK1023904	ZW 프로 르블랑 셰프20	20cm	349,000	독일
	HK1023907	ZW 프로 르블랑 슬라이싱20	20cm	264,000	독일
	HK1023884	ZW 프로 르블랑 브레드23	23cm	279,000	독일
	HK1023905	ZW 프로 르블랑 산토쿠HE슬림18	18cm	349,000	독일
	HK1024101	ZW 프로 르블랑 차이니즈 18cm	18cm	436,000	독일
	HK1024104	ZW 프로 르블랑 샤프닝블록 7p	HK1023908 프로 르블랑 패링 나이프 HK1023886 프로 르블랑 유틸리티 나이프 HK1023907 프로 르블랑 슬라이싱 나이프 HK1023904 프로 르블랑 셰프 나이프 HK1023884 프로 르블랑 브레드나이프 41370-001 트윈L다목적 가위 샤프닝 블록	1,286,000	칼- 독일 가위/샤프닝블록- 중국

칼 Knife – 대표 시리즈 소개

즈윌링 프로 (PRO)

1. 독일 생산의 프리미엄 나이프 라인

프리미엄 라인의 독일 생산 나이프로 명품 브랜드와 유명 건축물 디자인에 참여한 마테오 튠(Matteo Thun)이 디자인한 즈윌링 최고급사양의 칼

2. 사선형의 볼스터로 안정감 향상

부드러운 곡선을 이루는 사선형의 볼스터(Bolster)로 밸런스를 향상시켜 보다 안정적인 그립감을 제공

3. 내구성 및 내식성 강화

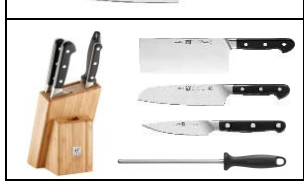
시그마포지 공법과 얼음 담금질 공법(프리오듀오)은 칼날의 내구성과 내식성을 향상

4. 3개의 리벳으로 구성되어 견고한 손잡이

ABS 소재와 3개의 리벳으로 제작되어 손잡이가 견고하고 장기적인 사용에도 손목에 무리가 가지 않습니다.

칼 Knife – 대표 시리즈 소개

즈윌링 프로 (PRO)

제품이미지	제품 코드	제품명	제품 상세내용 (사이즈, 용량, 구성)	소비자가	원산지
	HK38400-101	즈윌링 프로 과도 10	10cm	197,000	독일
	HK38400-131	즈윌링 프로 다용도 13	13cm	216,000	독일
	HK38400-141	즈윌링프로 컴팩트 나이프	14cm	231,000	독일
	HK38405-161	즈윌링 프로 셰프 나이프	16cm	281,000	독일
	HK38400-161	즈윌링 프로 슬라이싱 나이프	16cm	266,000	독일
	HK38429-171	즈윌링 프로 나키리 17	17cm	299,000	독일
	HK38419-181	즈윌링 프로 중식도	18cm	416,000	독일
	HK38407-181	즈윌링 프로 아시아형 식도	18cm	316,000	독일
	HK38418-181	즈윌링 프로 산토쿠 w/ HE 18	18cm	331,000	독일
	HK38430-006	즈윌링 프로 2종 (과도+아식)	38400-101 과도+ 38407-181 아시아형식도	449,000	독일
	HK38430-004	즈윌링 프로 2종 (과도+유식)	38400-101 과도+ 38401-201 유럽형식도	467,000	독일
	HK38448-002	즈윌링 프로 5종 블록세트 (중식도 추가)	38400-101 패링 나이프 38407-181 산토쿠 나이프 38419-181 중식도 칼갈이 23cm 대나무 블록	831,000	독일

칼 Knife – 대표 시리즈 소개

미야비 4000FC V2

독일의 공학과 일본의 장인정신이 만나 만들어낸 마스터 피스 미야비 나이프

미야비 4000FC V2의 아름다운 칼날은 뛰어난 예리함으로 최고의 절삭력과 미적 우아함을 겸비하고 있습니다. 즈윌링만의 프리오듀오(FRIODUR®) 얼음 경화 공법을 두번 적용하여 강도와 신축성이 뛰어나 칼이 쉽게 마모되지 않습니다.

천연 나무의 아름다움과 매끄러운 느낌을 주는 튼튼한 파카 나무로 만든 8각 핸들은 특별함과 우아함을 주며 편안한 그립감으로 손의 피로를 덜어주고 안정성이 우수한 인체공학적 손잡이 입니다. 핸들에 새겨진 미야비 로고 모자이크 핀은 일본 전통방식의 우아함이 그대로 담겨 있습니다.

제품이미지	제품 코드	제품명	제품 상세내용 (사이즈, 용량, 구성)	소비자가	원산지
	MY33970-093	미야비 4000FC V2 과도	10cm	214,000	일본
	MY33971-143	미야비 4000FC V2 프렙	14cm	221,000	일본
	MY33972-173	미야비 4000FC V2 나키리	17cm	264,000	일본
	MY33977-183	미야비 4000FC V2 산토쿠	18cm	257,000	일본
	MY33971-203	미야비 4000FC V2 셰프	20cm	264,000	일본

칼 Knife – 대표 시리즈 소개

즈윌링 프로 우드(PRO W)

1. 독일 생산의 프리미엄 나이프 라인

프리미엄 라인의 독일 생산 나이프로 명품 브랜드와 유명 건축물 디자인에 참여한 이탈리아 밀라노의 디자인 스튜디오 Matteo Thun & Antonio Rodriguez가 디자인한 즈윌링 최고급 라인

2. 사선형의 볼스터로 안정감 향상

곡선형 볼스터(칼날과 손잡이 사이의 연결 부분)디자인 덕분에 이상적인 균형감과 안정감 있는 그립감을 제공

3. 내구성 및 내식성 강화

즈윌링의 독자적인 포뮬러로 제작된 **특수 합금강 스틸**(특허 기술, 고탄소 & 스테인리스 스틸) 사용하였으며 **시그마포지 공법**과 **프리오듀오(얼음 담금질) 공법**을 적용하여 칼날의 **내구성과 내식성**을 극대화

4. 3개의 리벳으로 구성되어 견고한 손잡이

유럽, 주로 스페인과 이탈리아 지역에서 자라는 참나무(Oak) 계열의 단단한 목재인 홀름오크 손잡이는 일반 참나무보다 밀도가 높고 더 단단하며 습기와 충격에 강해 내구성이 뛰어남.

제품이미지	제품 코드	제품명	제품 상세내용 (사이즈, 용량, 구성)	소비자가	원산지
	HK1002901	프로 우드 패링 나이프 100	10cm	227,000	독일
	HK1002919	프로 우드 산토쿠 나이프 HE 180	18cm	363,000	독일
	HK1002903	프로 우드 유틸리티 나이프 130	13cm	249,000	독일

칼 Knife – 대표 시리즈 소개

즈윌링 프로 (PRO)

1. 독일 생산의 프리미엄 나이프 라인

프리미엄 라인의 독일 생산 나이프로 명품 브랜드와 유명 건축물 디자인에 참여한 마테오 튠(Matteo Thun)이 디자인한 즈윌링 최고급사양의 칼

2. 사선형의 볼스터로 안정감 향상

부드러운 곡선을 이루는 사선형의 볼스터(Bolster)로 밸런스를 향상시켜 보다 안정적인 그립감을 제공

3. 내구성 및 내식성 강화

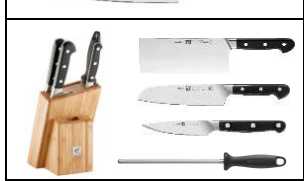
시그마포지 공법과 얼음 담금질 공법(프리오듀오)은 칼날의 내구성과 내식성을 향상

4. 3개의 리벳으로 구성되어 견고한 손잡이

ABS 소재와 3개의 리벳으로 제작되어 손잡이가 견고하고 장기적인 사용에도 손목에 무리가 가지 않습니다.

칼 Knife – 대표 시리즈 소개

즈윌링 프로 (PRO)

제품이미지	제품 코드	제품명	제품 상세내용 (사이즈, 용량, 구성)	소비자가	원산지
	HK38400-101	즈윌링 프로 과도 10	10cm	197,000	독일
	HK38400-131	즈윌링 프로 다용도 13	13cm	216,000	독일
	HK38400-141	즈윌링프로 컴팩트 나이프	14cm	231,000	독일
	HK38405-161	즈윌링 프로 셰프 나이프	16cm	281,000	독일
	HK38400-161	즈윌링 프로 슬라이싱 나이프	16cm	266,000	독일
	HK38429-171	즈윌링 프로 나키리 17	17cm	299,000	독일
	HK38419-181	즈윌링 프로 중식도	18cm	416,000	독일
	HK38407-181	즈윌링 프로 아시아형 식도	18cm	316,000	독일
	HK38418-181	즈윌링 프로 산토쿠 w/ HE 18	18cm	331,000	독일
	HK38430-006	즈윌링 프로 2종 (과도+아식)	38400-101 과도+ 38407-181 아시아형식도	449,000	독일
	HK38430-004	즈윌링 프로 2종 (과도+유식)	38400-101 과도+ 38401-201 유럽형식도	467,000	독일
	HK38448-002	즈윌링 프로 5종 블록세트 (중식도 추가)	38400-101 패링 나이프 38407-181 산토쿠 나이프 38419-181 중식도 칼갈이 23cm 대나무 블록	831,000	독일

칼 Knife – 대표 시리즈 소개

프로페셔널 S (PROFESSIONAL S)

1. 독일 생산의 프리미엄 나이프 라인

즈윌링의 독자적인 소재와 공법이 적용되었으며, 독일에서 생산하는 세련된 디자인의
프로페셔널 S의 제품들을 만나보세요.

2. 보호대 역할의 직선형 볼스터

튼튼한 볼스터(칼등받이)는 손가락 보호대 역할을 하며, 전통적인 삼리벳
손잡이와 함께 최적의 균형감을 제공합니다.

3. 내구성 및 내식성 강화

즈윌링의 독자적인 포뮬러로 제작된 **특수 합금강 스틸**(특허 기술, 고탄소 & 스테인리스 스틸)
사용하였으며 **시그마포지 공법**과 **프리오듀오(얼음 담금질) 공법**을 적용하여 칼날의
내구성과 내식성을 극대화했습니다.

4. 3개의 리벳으로 구성되어 견고한 손잡이

인체공학적으로 설계되고 최적의 균형을 갖춘 손잡이로 **전문적인 조작이 가능한 디자인**.

칼 Knife – 대표 시리즈 소개

프로페셔널 S (PROFESSIONAL S)

제품이미지	제품 코드	제품명	제품 상세내용 (사이즈, 용량, 구성)	소비자가	원산지
	HK1001458	프로페셔널 S 슬라이싱 나이프 160	16cm	266,000	독일
	HK1001475	프로페셔널 S 셰프 나이프 200	20cm	331,000	독일
	HK1001451	프로페셔널 S 패링 나이프 100	10cm	197,000	독일
	HK1001641	프로페셔널 S 산토쿠 나이프 180	18cm	316,000	독일
	HK1001496	프로페셔널 S 유틸리티 나이프 130	13cm	216,000	독일
	HK1027275	프로페셔널 S 샤프닝블록 7P	패링 10cm 셰프 20cm 유틸리티 나이프 13cm 브레드 나이프 20cm 슬라이싱 나이프20cm 멀티퍼포즈 가위 20cm 엠프티 블록	1,371,000	독일(칼,가위) 중국(블록)

용도별 추천 나이프

베지터블 나이프
Vegetable knife

컴팩트한 길이의 칼날로, 채소나 과일의 가장자리 단단한 부분을 부드럽게 잘라내거나, 껍질을 벗기는데 유용합니다.

과도

BEST

패링 나이프
Paring knife

칼날이 슬림한 작고 가벼운 다용도 칼로 날이 곧고 단단하며 센터 팁 형태입니다. 과일, 야채의 껍질을 벗길 때, 썰 때, 다듬을 때 등에 사용하며 고기를 다듬거나 고명을 장식할 때 사용하기도 합니다.

다용도

유틸리티 나이프
Utility knife

톱니 모양 칼날이 특징이며, 채소와 과일의 껍질을 벗기거나, 소시지, 토마토, 샌드위치 처럼 속이 무르거나 부스러기가 많은 재료를 손질할 때 좋습니다.

보닝 나이프
Boning knife

육류의 뼈에 붙은 살코기와 힘줄을 분리하고, 껍질을 벗기는 용도로 특화된 나이프 입니다.

용도별 추천 나이프

아시아형 식도

유럽형 식도

슬라이싱 나이프/중도
Slicing knife

길고 슬림한 칼날로 크기가 큰 육류나 닭고기 등의 식재료를 손질할 때 유용합니다.

BEST

산토쿠 나이프
Santoku knife

앞 코가 둥글고 칼날이 넓은 아시아형 식도. 주방의 세가지 미덕이라는 "자르기", "깍둑썰기", "다지기"를 위해 만들어진 산토쿠 나이프는 수직방향으로 사용할 때 칼날 전체가 재료에 닿아 쉽고 빠르게 채를 썰 수 있으며 한국의 주방에 가장 활용도가 높은 칼입니다.

BEST

셰프 나이프
Chef's knife

앞코가 들리고 칼날이 넓은 유럽형 식도. 재료 자르기, 채소 껍질 벗기기, 씨앗 제거하기, 허브 다듬기, 육류나 어류의 저미기, 포뜨기 등 다양한 식재료를 다루는데 만능으로 사용할 수 있기 때문에, 특히 초보자들이 반드시 갖추어야 할 제품입니다.

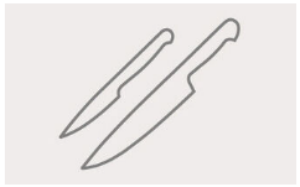
브레드 나이프
Bread knife

빵칼.
칼날이 톱니 모양이라, 겉이 바삭바삭하고 속이 부드러운 빵을 자르는데 적합합니다. 빵외에도 속이 무른 토마토와 같은 과일을 자르거나 부스러기가 잘 생기는 식재료를 자를 때 다용도로 사용할 수 있습니다.

용도별 추천 나이프

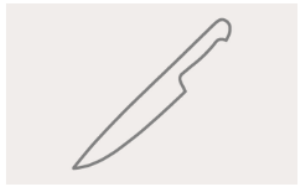
Knife blocks

Your knives always at hand - find the right knife block



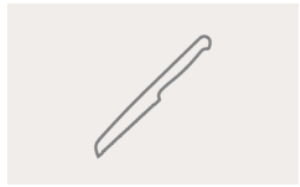
Knife Sets

Knives for different foods and every need in a set



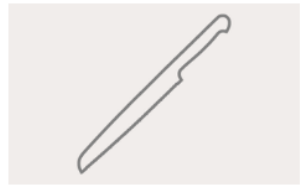
Chef's Knives

The classic chef's knife for cutting meat, fish and vegetables



Utility Knives

It's serrated blade makes it a real all-rounder for fruit, vegetables, bread rolls and more



Bread Knives

Features a serrated blade and is suitable for all kinds of bread and bread rolls

Vegetable knives

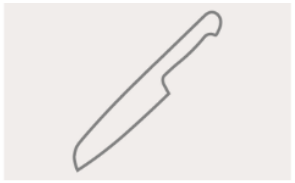
Ideal for cutting an array of different vegetables and fruit

Peeling knives

Makes peeling fruit and vegetables quick and easy

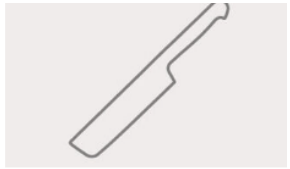
Paring & Peeling Knives

Particularly suitable for more intricate cutting



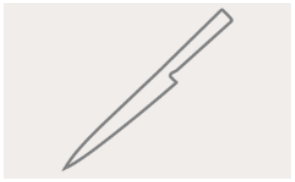
Santoku Knives

The Japanese equivalent of a chef's knife - suitable for fish, meat and vegetables



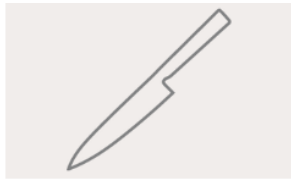
Nakiri

It's long rectangular blade makes it ideal for vegetables and herbs



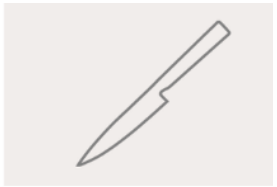
Sujihiki

A Japanese carving knife for fish and meat



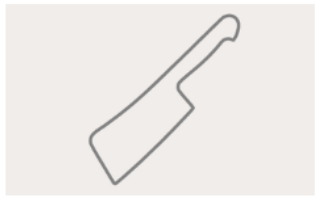
Gyutoh

The Japanese Gyutoh knife is traditionally used for cutting meat



Shotoh

Particularly suitable for cutti fruit and vegetables

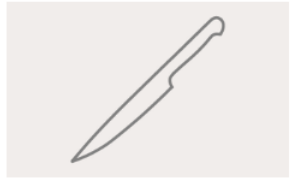


Cleavers

Specially designed for chopping various types of food

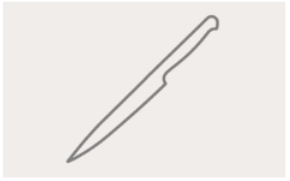
Cheese Knives

Designed for cutting different types of cheese



Carving Knife

Suitable for carving, as well as for cutting meat and fish

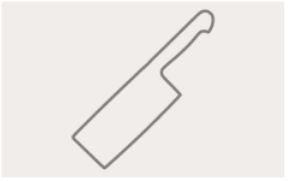


Fillet Knife

Designed for cutting up and deboning meat and fish

Steak Knives & Sets

Makes cutting steaks at the table effort-free



Chinese Chef's Knife

Features a large rectangular blade and is suitable for vegetables, meat and fish

칼 Knife – 제품 사용시 주의사항

칼의 사용 및 보관법

- 뼈나 냉동된 고기 등 단단한 재료는 **칼날이 상할 수 있으므로** 사용을 금합니다.
- 칼날이 손상될 수 있으므로 **부엌용 칼 이외의 다른 용도**로 사용하지 마십시오. (ex. 드라이버, 캔 오프너)
- **유리도마에는 사용하지 마십시오.**
- 깨끗한 물로 세척 후, 마른 수건으로 닦아 **물기를 제거한 후** 보관하시기 바랍니다.
- 하이 카본 스테인리스 스틸은 재질의 특성상 식재료의 산이 남아있거나 습하게 보관할 경우, 녹이 슬 수 있으니 **항상 건조한 상태에서 보관**하여 주십시오.
- 떨어뜨리거나 잘못된 사용 등 **사용자 과실로 인한 제품 손상**은 **A/S가 불가능**할 수 있습니다 (ex. 칼날의 부러짐. 손잡이 파손 등)

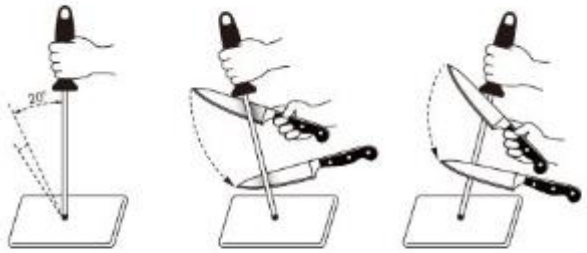
나무블럭 사용시

- 천연 나무소재로 **물기가 스며들지 않도록 주의**해 주시기 바랍니다.
- 항상 칼을 보관할 때는 **물기를 닦은 후** 블록에 꽂아 주시기 바랍니다.
- 물기가 닿으면 얼룩이 지거나 손상이 될 수 있으며, 접착된 부분이 떨어져 분리될 수 있으므로 **습한 곳을 피해** 보관해 주시기 바랍니다.
- 나무 블럭은 위생상품으로 도마처럼 주기적으로 교환하는 것이 좋습니다.

칼 Knife – 칼을 안전하게 갈아쓰는 방법

Sharpening Steel

샤프닝 스틸(막대형 봉 칼갈이)을 사용할 경우



① 칼갈이 끝부분을 고정시키고 약 20도 각도로 기울입니다.
② 칼날 부분을 칼갈이 전체를 사용하여 가볍게 원을 그리듯 위에서 아래로 잡아당깁니다.
③ 1번, 2번의 방법으로 칼갈이 반대편을 이용하여 반대쪽 칼날을 갈 수 있습니다.
④ 위의 2번 3번 동작을 5-10회 정도 반복하여 실시합니다.

Twin Sharp

트윈 샤프(당김이 칼갈이)를 사용할 경우

① 먼저 왼쪽 손으로 칼 연마기를 잡고, 오른손으로 칼을 잡습니다.
② 트윈 샤프의 앞머리 부분이 사용자를 향하게 하고 앞머리의 틈에 칼을 삽입하여 앞으로 잡아 당깁니다.
③ 이 동작을 3~4회 정도 반복하여 실시합니다.

단, 즈윌링 아시아형 식도는 칼날의 각도상의 차이로, 트윈 샤프 칼갈이 사용이 적합하지 않으니, 봉 칼갈이를 사용해 주십시오.

※ 주의 사항

숫돌을 이용하여 칼을 가는 방법은 기술이 부족할 경우 칼날을 손상시킬 수 있으므로 권장하지 않습니다.

Cookware

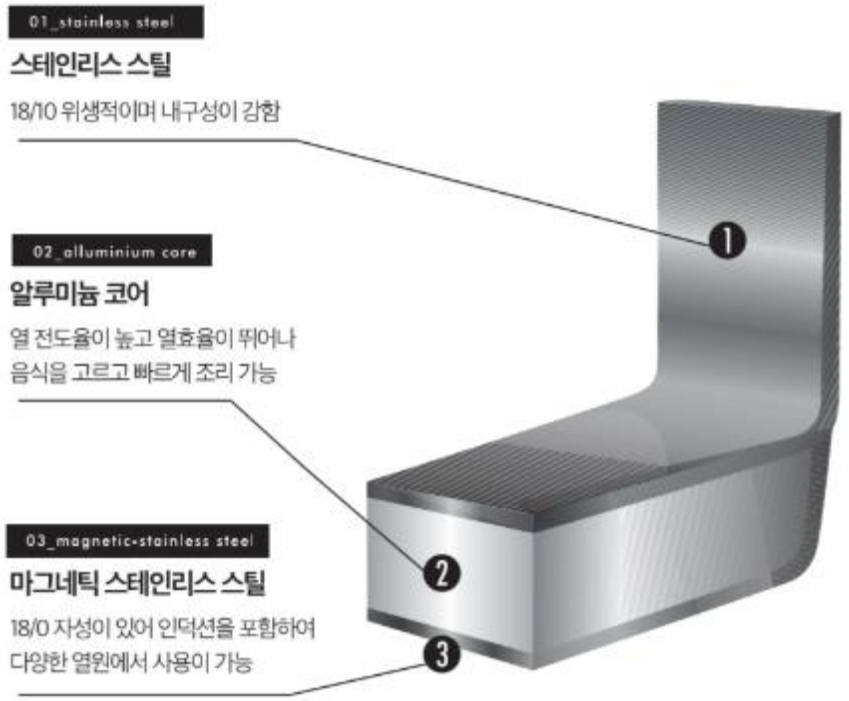
즈윌링 쿡웨어의 핵심 기술 1. 시그마 클래식+ 공법

SIGMA CLASSIC+

시그마 클래식 플러스

: 고르고 빠른 열전달로 요리를 더욱 맛있게

시그마클래식 플러스 공법이 적용된 바닥은, 높은 열전도율과 저장능력으로 요리 시간을 단축하고, 장시간 따뜻하게 유지해줍니다.



시그마클래식+

시그마클래식

즈윌링 쿡웨어의 핵심 기술 1. 시그마 클래식+ 공법

- 시그마 클래식 바닥 제작 과정

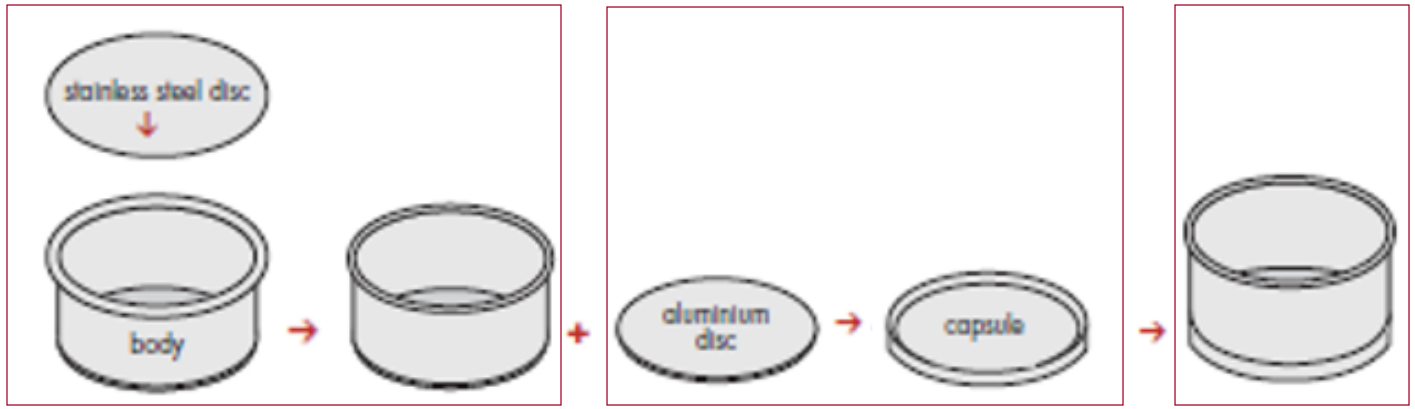
  1) 딥드로잉 과정을 거친 스테인리스 스틸로 냄비의 본체를 만들고 본체 윗부분의 가장자리는

  매끄럽게 푸어링 림으로 이어지도록 합니다

  2) 알루미늄 디스크의 가장자리는 각도를 맞춰 테두리를 두른다(캡슐 과정)

  이 특수 기법은 사각형 냄비 바닥이 열원과 완전히 접촉하여 냄비 벽까지 곧바로 열을 분배 할 수 있게 해줍니다

  3) 본체와 캡슐 처리된 알루미늄 디스크를 결합합니다



(1) (2) (3)

즈윌링 쿡웨어의 핵심 기술 2. 프리미엄 스테인리스 스틸 소재

18/10 Stainless Steel

고품질의 18/10 스테인리스 스틸로 만들어져
내구성이 좋고, 스크래치에 강합니다.

즈윌링 쿡웨어의 핵심 기술 3. 뜨거워 지지 않는 손잡이

STAY COOL HANDLE

장시간 조리에도 손잡이는 뜨거워 지지 않아,
사용이 더욱 편리합니다.

즈윌링 쿡웨어의 장점 요약

더 깔끔하게! 더 오랫동안 사용!

고품질의 18/10 스테인리스 스틸 소재를 사용하여, 스크래치에 강해 오랫동안 사용하여도 쉽게 변색되지 않습니다.
또한 본체와 손잡이가 연결 나사 없이 고정되어, 음식물이 사이에 끼지 않아 위생적입니다.

요리를 더 빠르고, 맛있게!

3중 바닥으로 열이 고르고 빠르게 냄비 전체로 전달되어 빠르게 끓이거나, 익힐 수 있으며,
열이 오랫동안 보존됩니다.
또한, 스팀홀 없이 초밀착 뚜껑으로 음식 본연의 수분과 맛이 밖으로 새어나가지 않아
영양소 손실 없이 풍미가 좋은 요리를 만들 수 있습니다.

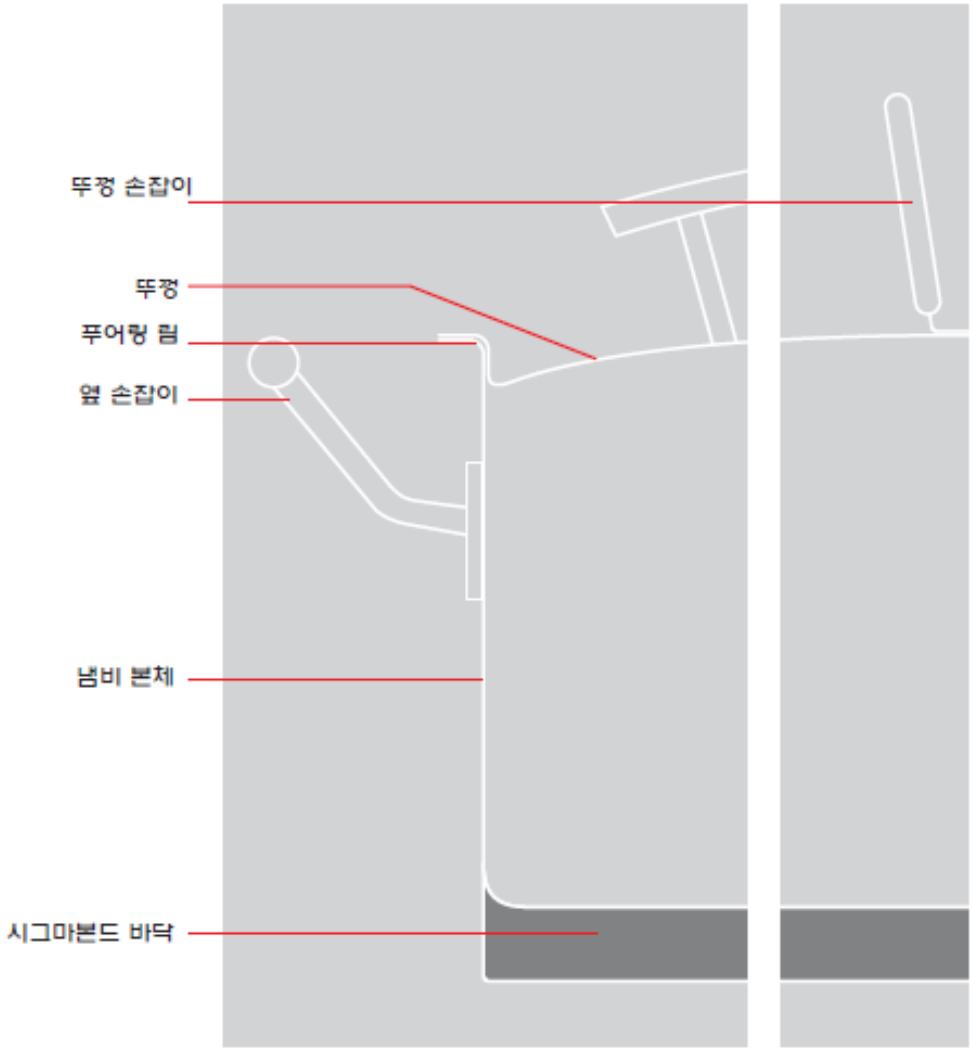
누구나 안전하게!

손잡이는 열이 전달되지 않아 별도의 냄비 손잡이를 사용하지 않아도 안심할 수 있습니다.
(* 단 열이 손잡이에 직접 닿지 않도록 해주세요)

어느 열원에도 OK!

인덕션을 포함한 모든 열원에서 사용 가능합니다.
식기세척기도 사용 가능합니다.

쿡웨어 Cookware - 부위별 명칭



스테인리스 스틸

스테인리스 스틸은 상대적으로 열전도율이 낮아 냄비 속의 열이 오랫동안 유지됩니다. 냄비에 빠르게 열을 전달하기 위해 스테인리스 스틸 쿡웨어들은 대개 열 전도율이 높은 알루미늄이나 구리 층으로 이루어진 샌드위치 바닥인 경우가 많습니다

장점)
1. 수명이 길다
2. 충격에 강하가
3. 녹이 슬지 않고 식기세척기 이용이 가능하다

단점)
1. 요리 재료가 냄비 바닥에 눌어 붙을 가능성이 있다.

쿡웨어 Cookware – 시리즈별 소개

- **바이탈리티**
  - ✓ 즈윌링 쿡웨어의 베스트셀러, 바이탈리티 시리즈
  - ✓ 벨기에 유명 디자이너 Stefan Schöning이 고안한 디자인으로 모던하고 심플한 디자인
  - ✓ 시그마 클래식+ 공법으로 열 전도력이 뛰어나 냄비 전체로 열을 균일하게 전달합니다
  - ✓ 고품질 18/10 스테인리스 스틸로 위생적이며 내구성이 강합니다
  - ✓ 내열유리뚜껑으로 음식 조리과정을 쉽게 관찰 가능하며 우수한 밀착력으로 열손실을 최소화해줍니다
  - ✓ 본체와 손잡이가 연결나사 없이 웰딩 공법으로 고정되어 위생적입니다
  - ✓ "Stay Cool" 손잡이로 오랜 기간 요리해도 손잡이가 낮은 온도로 안전하게 유지됩니다
  - ✓ 계량 눈금이 표시되어 있어 조리 시 유용합니다
  - ✓ 식기세척기 사용도 가능합니다
  - ✓ 인덕션을 포함한 모든 열원에서 사용 가능합니다
  - ✓ 중국 생산

쿡웨어 Cookware – 시리즈별 소개

- **피코**
  - ✓ 작은 용량, 큰 기쁨을 전하는 즈윌링 피코 시리즈
  - ✓ 심플하고 미니멀한 디자인으로 혼밥족, 솔로족, 아기 이유식 등 소규모 가정에 추천합니다
  - ✓ 시그마 클래식 공법으로 열 전도력이 뛰어나 냄비 전체로 열을 균일하게 전달합니다
  - ✓ 고품질 18/10 스테인리스 스틸로 위생적이며 내구성이 강합니다
  - ✓ 내열유리뚜껑으로 음식 조리과정을 쉽게 관찰 가능하며 우수한 밀착력으로 열손실을 최소화해줍니다
  - ✓ 본체와 손잡이가 연결나사 없이 웰딩 공법으로 고정되어 위생적입니다
  - ✓ "Stay Cool" 손잡이로 오랜 기간 요리해도 손잡이가 낮은 온도로 안전하게 유지됩니다
  - ✓ 계량 눈금이 표시되어 있어 조리 시 유용합니다
  - ✓ 식기세척기 사용도 가능합니다
  - ✓ 인덕션을 포함한 모든 열원에서 사용 가능합니다
  - ✓ 베트남 생산

쿡웨어 Cookware – 풀 스테링리스 프라이팬 (바이탈리티)

즈윌링 바이탈리티 프라이팬으로
다양한 요리를 간편하게 만들어보세요.

고품질 18/10 스테인리스 스틸로 제작되어
인덕션 포함, 모든 열원에서 사용할 수 있으며,
요리 후 식기 세척기도 사용 가능합니다.

시그마클래식 플러스 샌드위치 공법의 알루미늄 코어
바닥으로 바닥면 전체로 빠르고 고르게 열이 전달되어
요리가 더욱 즐거워 집니다.

세련된 새틴 실버 무광택 표면은 얼룩과 스크래치가
잘 생기지 않아 실용적인 동시에 깔끔한 키친 인테리어에
근사한 포인트 아이템이 되어줍니다.

쿡웨어 Cookware – 코팅 프라이팬 (마르퀴나 플러스)

DKSH

4중 논스틱 티타늄 코팅

음식물이 표면에 눌러붙지 않아 누구나 쉽게 요리 할 수 있으며,
생활 스크래치에 강해 쉽게 마모되지 않습니다.

일체형 알루미늄 코어

프라이팬의 끝까지 고른 열전달로,
어떤 식재료든 빠르고 고르게 익혀줍니다.

마그네틱 스테인리스 스틸 바닥면

: 다양한 조리기구 사용과 세척이 용이

가스렌지, 오븐, 인덕션, 하이라이트 등 다양한 열원 및
식기세척기 사용 가능합니다.

STAY COOL HANDLE

장시간 조리에도 손잡이는 시원하게 유지되며,
손목에도 부담이 없습니다.

Scissors / Shears

가위 Kitchen Shears – 시리즈별 소개

- **키친 시어스 (Kitchen Shears)**
  - ✓ 다목적 키친가위는 부엌, 정원, 수공예등 다양하게 사용되는 만능 가위
  - ✓ 총 길이 20cm
  - ✓ 고품질 스테인리스 스틸로 제품의 뛰어난 내구성
  - ✓ 특수한 냉각공정(얼음담금질)을 거친 프리오듀오 공법의 칼은 날카로움이 아주 오랫동안 유지되며 유연하고 내식성이 매우 뛰어남
  - ✓ 수작업으로 연삭한 견고한 단조 가위날로 뛰어난 절삭력
  - ✓ 칼 날의 미세한 톱날은 재료가 미끄러지지 않도록 하며 단단한 재료도 잘 자름

    판지, 종이, 꽃, 허브 등을 깔끔하게 자를 수 있습니다
  - ✓ 손잡이에 병따개, 트위스트 오프너 등에 의한 추가적인 활용이 기능
  - ✓

- **수퍼펙션 (Superfection Classic)**
  - ✓ 패브릭도 정확하게 컷팅할 수 있는 견고한 수퍼펙션
  - ✓ 총 길이 21cm
  - ✓ 고품질 스테인리스 스틸로 제품의 뛰어난 내구성
  - ✓ 가늘고 정밀하게 연마된 칼날로 쉽고 정확한 컷팅이 가능합니다
  - ✓ 인체공학적으로 디자인된 폴리아미드 소재의 손잡이는 내구성이 높습니다
  - ✓ 비대칭형의 아이링으로 링의 폭이 넉넉해 가위질이 쉽고 안정적입니다
  - ✓ 즈윌링 로고가 새겨진 도금 장식 베어링으로 가위의 개폐를 정밀하게 조절 가능

가위 Kitchen Shears – 시리즈별 소개

- **트윈 키친 시어스 (Twin Kitchen Shears)**
  - ✓ 예리함과 기능적 디자인의 주방의 모든 커팅 작업을 쉽게 할 수 있는 만능 가위
  - ✓ 허브나 음식을 자르거나 종이, 마분지 등을 쉽게 컷팅 가능
  - ✓ 'Excellent Industry Design'에서 수상할 정도로 뛰어난 디자인
  - ✓ 스테인리스 스틸 가위 날로 내식성이 강하고 예리하며 견고함
  - ✓ 미세한 톱니날로 높은 절삭력
  - ✓ 플라스틱 베어링과 스틸 나사로 칼날의 개폐를 정밀하게 조절 가능합니다
  - ✓ 내장된 회전식 오프너로 뚜껑을 열 때 사용할 수 있습니다

- **TWIN® L (Twin L)**
  - ✓ 편리하고 인체공학적으로 디자인된 다용도 가위
  - ✓ 허브나 음식을 자르거나 종이, 마분지 등을 쉽게 컷팅 가능
  - ✓ 'Industrieforum Design Hannover'에서 수상할 정도로 뛰어난 디자인
  - ✓ 스테인리스 스틸 가위 날로 내식성이 강하고 예리하며 견고함
  - ✓ 가위날 안쪽이 정밀하게 연마되어 있어 부드럽고 쉽고 컷팅이 가능합니다
  - ✓ 플라스틱 베어링과 스틸 나사로 고정되어 칼날의 개폐를 정밀하게 조절 가능합니다
  - ✓ 둥근 형태로 디자인된 아이링은 오랜시간 사용해도 손에 무리가 가지 않습니다
  - ✓ 특수 플라스틱으로 제작된 손잡이는 충격에 강합니다

Kitchen Gadgets

조리도구 Kitchen Gadgets – 시리즈별 소개

- **즈윌링 프로**
  - ✓ 즈윌링 프로 시리즈 Y 필러는 대각선 블레이드로 길고 얇은 야채의 껍질을 벗기는 데 이상적입니다
    회전하는 트윈 블레이드는 양 방향으로 껍질을 벗길 뿐만 아니라 블레이드 틈에 껍질이 끼지 않고
    모든 종류의 야채에 맞게 조정되는 기능으로 야채의 표면위를 안전하게 움직이도록 제작되었습니다
  - ✓ 미니멀리즘을 추구하는 Matteo Thun과 Antonio Rodriguez가 디자인하여 현대적이고 세련된 디자인
  - ✓ 최고품질의 스테인리스 스틸로 제작되어 내구성이 뛰어나고 부식에도 강합니다
  - ✓ 불필요한 이음새를 제거하여 위생적으로 사용할 수 있습니다
  - ✓ 인체공학적으로 디자인된 손잡이는 유연한 움직임과 쉬운 커팅 작업을 가능하게 합니다
  - ✓ 식기세척기 세척이 가능합니다
  - ✓ 중국 생산

조리도구 Kitchen Gadgets – 시리즈별 소개

- **<u>즈윌링 트윈 퀴진 시리즈</u>**
  - ✓ 손잡이 끝에 구멍이 있어 매달아 보관하기 편리
  - ✓ 내열성이 좋은 스테인리스 스틸 소재의 손잡이
  - ✓ 원산지 : 중국산 / 일본산 *수입시마다 상이

Vacuum Storage

즈윌링 프레쉬&세이브

"신선함을 지키는 즈윌링의 남다른 노하우"

즈윌링 프레쉬&세이브 진공 보관 시스템으로 더욱 편리해진 주방 살림!

즈윌링 프레쉬&세이브 소개

진공 보관으로 신선함을 더 오래!

- 최대 5배* 이상 보관 기간을 늘려줍니다.
- 공기와 닿는 면을 줄여 식재료 본연의 풍미와 영양을 지켜줍니다.
- 시들고 상해서 버리는 재료의 낭비를 줄여줍니다.
- 비닐팩 사용시, 재료가 차지하는 부피를 줄여 공간 활용도가 높아집니다.
- 수비드 요리나 양념 숙성을 할 때에도 안성맞춤!

전용 앱으로 식재료 관리가 쉬워져요!

- QR코드와 연동된 앱을 활용하여 식재료 보관 상태를 관리할 수 있습니다.
- 촬영 이미지와 함께 보관 일자와 간단한 메모를 남길 수 있어, 창고를 뒤지거나 냉장고를 열지 않고도 보관중인 식재료를 쉽게 확인할 수 있습니다.
- 리마인더 기능으로 유통기한이 임박한 재료를 안내 받을 수 있습니다.

*진공이 아닌 상태에서 보관시와 비교, 식재료와 보관 환경에 따라 결과는 다를 수 있습니다.

즈윌링 프레쉬&세이브 진공 펌프

사용법이 불편하고, 공간도 많이 차지하던 기존의 진공 포장기
이제 , 즈윌링 프레쉬&세이브로 바꿔보세요!

즈윌링 프레쉬&세이브 진공 펌프는 한 손에 쏙 들어오는 컴팩트하고 슬림한 디자인으로, 원터치 버튼만으로 빠르게 진공 과정이 진행되며, 적절한 진공 레벨에 도달하면 자동으로 작동을 멈춥니다. USB 케이블 충전 방식으로 한번 완전히 충전되면, 3개월 이상 무선 상태로 사용할 수 있어, 주방에서는 물론 캠핑장 같은 야외에서도 사용할 수도 있습니다.

주요 특징

- 조용하고 빠른 진공 과정 (최대 15초*)
- 500ml 생수 정도의 사이즈로 보관 시 많은 공간을 필요로 하지 않으며, 주방 서랍에 넣거나 야외 활동 시에도 가볍게 소지 가능
- 적절한 진공 상태에 도달 시 자동 멈춤 기능
- 프레쉬&세이브 라인의 모든 용기, 비닐팩, 와인 마개와 호환
- 무선 작동 방식, USB 케이블 충전 방식. 리튬 이온 배터리 내장
- 세계적인 산업 디자이너 마테오 튠 디자인

*용기, 비닐팩에 담긴 식재료의 양과 공기량에 따라 진공에 소요되는 시간은 다를 수 있습니다.
**사용 습관 및 환경에 따라 최장 사용 기간은 달라질 수 있습니다.

즈윌링 프레쉬&세이브 진공 용기

더블 실링 테크놀로지가 적용된 이중 뚜껑으로 뛰어난 밀폐 성능!
쓰임새에 따라 다양한 선택이 가능한 프레쉬&세이브 용기 시리즈

진공 밀폐를 통해 식재료의 보관 기간을 최대 5배*까지 늘려주는 프레쉬&세이브 용기 라인은 보로실리케이트 유리 또는 BPA-FREE 플라스틱 소재의 용기를 다양한 사이즈로 선보입니다.

주요 특징

- BPA-FREE
- 더블 실링 테크놀로지로 밀폐력 향상
- 굴곡이 없는 깔끔한 디자인으로, 용기 그대로 테이블 웨어로 사용 가능
- 냉장실, 냉동실 보관 가능 (최저 온도 -20℃)
- 프리저 번* 현상 방지 *(*프리저 번이란? 냉동 시 수분 손실로 인해 맛과 색이 변하는 현상)*
- 식기세척기 사용 가능 (뚜껑과 실리콘 밸브 분리 세척 가능)
- 전자레인지 사용 가능 (진공 상태 해제 상태, 뚜껑 포함)
- 유리용기는 오븐 사용 가능 (최대 온도 180℃, 뚜껑 제외)
- S,M,L 사이즈는 각각 겹쳐서 보관 가능 (단, 같은 소재 끼리만)

프레쉬&세이브의 더블 실링 테크놀로지

프레쉬 & 세이브 진공 용기의 이중 밀폐 기술

내부와 외부 뚜껑은 실리콘 패킹으로 서로 연결되어 있으며, 실리콘 패킹은 진공 과정이 시작되면 부피가 확장 되면서 용기와 뚜껑 사이에 빈틈이 없도록 밀착 시킵니다. 뚜껑 가운데의 동그란 밸브를 살짝 위로 들어올려 진공 상태를 해제하면 쉽게 뚜껑을 오픈할 수 있습니다

*뚜껑은 진공 상태를 알려주는 동시에 이중의 밀폐 포인트를 가지고 있습니다.(이미지 1,2)

즈웰링 프레쉬&세이브 진공 비닐팩

과일, 채소, 허브, 생선, 육류 그리고 빵과 스낵까지!
진공 비닐팩과 함께라면 어떤 식재료도 깔끔하게 정리할 수 있습니다.

진공 밀폐를 통해 식재료의 보관 기간을 최대 5배*까지 늘려주는 프레쉬&세이브 비닐백 라인은 냉장, 냉동 보관은 물론, 열에 강한 재질로 수비드 요리나 전자레인지 해동시에도 반복적으로 사용할 수 있습니다.

주요 특징

- BPA-FREE
- 식재료와 양념을 함께 보관하여 마리네이드에 활용
- 열에 강한 재질로 수비드 요리에도 안성맞춤 (최대 온도 92℃)
- 진공 밀폐 보관을 통해 식재료의 맛과 영양을 보존
- 냉장실, 냉동실 보관 가능
- 프리저 번* 현상 방지 *(*프리저 번이란? 냉동 시 수분 손실로 인해 맛과 색이 변하는 현상)*
- 전자레인지 사용 가능 (진공 상태 해제 상태,)
- 식기세척기 사용 가능 (뚜껑과 실리콘 밸브 분리 세척 가능)

즈윌링 프레쉬&세이브 진공 와인 마개

프레쉬&세이브 와인 마개와 함께하면,
아끼는 와인을 더 신선하게 보관할 수 있습니다.

진공 밀폐를 통해 식재료의 보관 기간을 최대 5배*까지 늘려주는 프레쉬&세이브 와인 마개는 병안의 와인과 공기의 접촉을 최소화 하여, 와인 본연의 아로마를 오랫동안 즐길 수 있도록 도와줍니다..

주요 특징

- 고품질의 스테인리스 스틸 소재의 스타일리쉬한 디자인
- 와인, 주스, 오일병에 사용 가능
- 본연의 맛과 향을 보존
- 식기세척기 사용 가능
- 탄산이 포함된 음료에는 적합하지 않습니다.

Thank you for your attention