

# ZWILLING® PROFILE αシリーズ

## オールステンレス一体型

### 圧倒的な切れ味が持続

岐阜県関市での刃付け、独自の冷硬処理「フリオデュア」  
-70℃以下の低温で焼き入れ硬化処理を行い、  
高い硬度、耐腐食性を実現

### 完璧な重量バランス

ナイフの重みで食材に刃が入る驚きの切れ味

◆日本が世界に誇る万能包丁。肉・魚・野菜、何でもカット。  
1本は持っておきたい便利なナイフです。  
関工場で刃付けされた抜群の切れ味をお試しください。  
素材:ステンレス サイズ:全長310mm 重量:177g  
生産国:中国 刃付け:日本

#### 三徳包丁 18cm

限定数 3600個



1

シール 34枚+ 3,960ポイントで交換  
本体価格より 418円分お得!

5

シール 34枚+ 本体価格 3,980円 6,622円  
(税込4,378円) お得  
メーカー希望小売価格 10,000円(税込11,000円)

#### コンパクトシェフナイフ 15cm

限定数 2500個



2

シール 25枚+ 2,960ポイントで交換  
本体価格より 318円分お得!

6

シール 25枚+ 本体価格 2,980円 4,972円  
(税込3,278円) お得  
メーカー希望小売価格 7,500円(税込8,250円)

#### ペティナイフ 13cm

限定数 2500個



3

シール 24枚+ 2,660ポイントで交換  
本体価格より 288円分お得!

7

シール 24枚+ 本体価格 2,680円 4,752円  
(税込2,948円) お得  
メーカー希望小売価格 7,000円(税込7,700円)



## Introduction

包丁を選ぶ際、まず心を奪うのは洗練されたデザイン。  
次に、食材にすっと入る切れ味と、手に馴染む握りやすさが求められます。  
約300年の歴史を誇るツヴィリングは、これらすべての要素を追究し、  
「美しさ」と「快適な使い心地」が調和した機能美を極めた製品をお届けします。

### 菜切り包丁 16.5cm

限定数 1000個



◆職人仕上げだから可能な、持ちやすいアーチハンドル。  
優れた重量バランスなので、長時間使用しても疲れにくいです。  
素材:ステンレス、POM サイズ:全長310mm 重量:190g  
生産国:日本 刃付け:日本

4

シール 39枚+ 6,860ポイントで交換  
本体価格より 818円分お得!

8

シール 39枚+ 本体価格 6,980円 7,722円  
(税込7,678円) お得  
メーカー希望小売価格 14,000円(税込15,400円)

### 9 シャープナー

限定数 1200個

◆どんなに高品質なナイフでも、家庭での定期的なメンテナンスは必須。  
末永く大切にするためにこちらをご使用ください。  
サイズ:約W170×D65×H45mm 重量:95g  
生産国:中国 ※ステンレス専用



シール 13枚+ 本体価格 1,780円 2,442円  
(税込1,958円) お得

メーカー希望小売価格4,000円(税込4,400円)

### 10 料理ばさみ

限定数 900個

◆デザイン性と機能が備わった人気の料理バサミ。  
手にストレスを与えないよう、エルゴノミック設計を取り入れています。  
サイズ:約205×72mm 重量:100g  
生産国:中国



シール 10枚+ 本体価格 1,300円 1,870円  
(税込1,430円) お得

メーカー希望小売価格3,000円(税込3,300円)

### 11 カuttingボードM

限定数 900個

シール 12枚+ 本体価格 1,580円 2,222円  
(税込1,738円) お得

メーカー希望小売価格3,600円(税込3,960円)

### 12 カuttingボードL

限定数 900個

シール 17枚+ 本体価格 1,980円 3,212円  
(税込2,178円) お得

メーカー希望小売価格4,900円(税込5,390円)

◆ホワイトとグレーの両面が使えるまな板。切る食材での使い分けが簡単に分かります。  
モノトーンの色合いで、スタイリッシュなキッチンにもぴったり。  
サイズ(M):360×200mm サイズ(L):370×270mm 生産国:台湾

