

CONSUMER CATALOGUE

Berkel

ELEVATING YOUR PASSION, SINCE 1898.

Volano

- B114
- Tribute
- B2
- B3
- L16
- P15

Home use slicers | Trancheuses domestique | Aufschnittmaschinen für hausalt

Affettatrici domestiche

- Home Line
Plus 200-250
- Red Line
250
- Red Line
300

Vacuum | Machine sous vide | Vakuumiergerät

Sottovuoto

- Vacuum
- Minivac

Knives and blocks | Couteaux et portes couteaux | Messer und blöcke

Coltelli e ceppi

- Teknica
- Elegance
- Adhoc
- Color
- Sciabole
- Ceppi

Cutting boards and accessories | Planches à découper et accessoires | Zubehör und Schneidebretter

Taglieri e accessori



VOLANO

Il taglio che eleva il gusto, dal 1898.

VOLANO SLICERÉ - For a cut that elevates taste, since 1898.

TRANCHEUSES À VOLANT - Une découpe qui élève le goût, depuis 1898.

SCHWUNGRAD-AUFSCHNITTMASCHINEN - Der Schnitt, der den Geschmack hebt, seit 1898.



L'arte è tradizione. L'arte è evoluzione. È la capacità di migliorare la vita, illuminare il contesto, rendere speciale un momento quotidiano. Da più di un secolo Volano significa sintesi perfetta di forme al servizio del gusto: rispetto delle materie prime, esaltazione dei sapori, un taglio che regala al gusto infinite sfumature. Per accompagnarti in un viaggio senza tempo, raccontando una storia che attraversa gli anni e arriva direttamente nella tua vita.

Un Capolavoro che diventa icona.

Art is tradition. Art is evolution. It is the ability to improve life, illuminate the context, make everyday moments special. For more than a century, Volano has meant a perfect synthesis of shapes at the service of taste: respect for raw produce, exaltation of flavors, a cut that gives the taste infinite nuances. To accompany you on a timeless journey, telling a story spanning many years which then comes straight into your life.

A masterpiece that becomes an icon.

L'art est une tradition. L'art est l'évolution. C'est la capacité d'améliorer la vie, d'illuminer le contexte, de faire d'un moment quotidien un moment spécial.

Depuis plus d'un siècle, Volano correspond à la synthèse parfaite de formes au service du goût : respect des matières premières, exaltation des saveurs, une découpe qui offre au goût des nuances infinies. Pour vous accompagner dans un voyage intemporel, en racontant une histoire qui traverse les années et arrive directement dans votre vie.

Un chef-d'œuvre qui devient une icône.

Kunst ist Tradition. Kunst ist Evolution. Es ist die Fähigkeit, das Leben zu verbessern, den Kontext zu beleuchten, einen alltäglichen Moment zu etwas Besonderem zu machen. Seit mehr als einem Jahrhundert steht das Modell mit Schwungrad für die perfekte Synthese der Formen im Dienste des Geschmacks: Respekt vor den Rohstoffen, Verherrlichung der Aromen, ein Schnitt, der dem Geschmack unendliche Nuancen verleiht. Um Sie auf einer zeitlosen Reise zu begleiten und eine Geschichte zu erzählen, welche die Jahre überspannt und direkt in Ihrem Leben ankommt.

Ein Meisterwerk, das zu einer Ikone wird.



B114



La potenza di un volano regale,
la lucentezza delle splendide cromature.

A regal flywheel with shiny chrome-plated finishes.

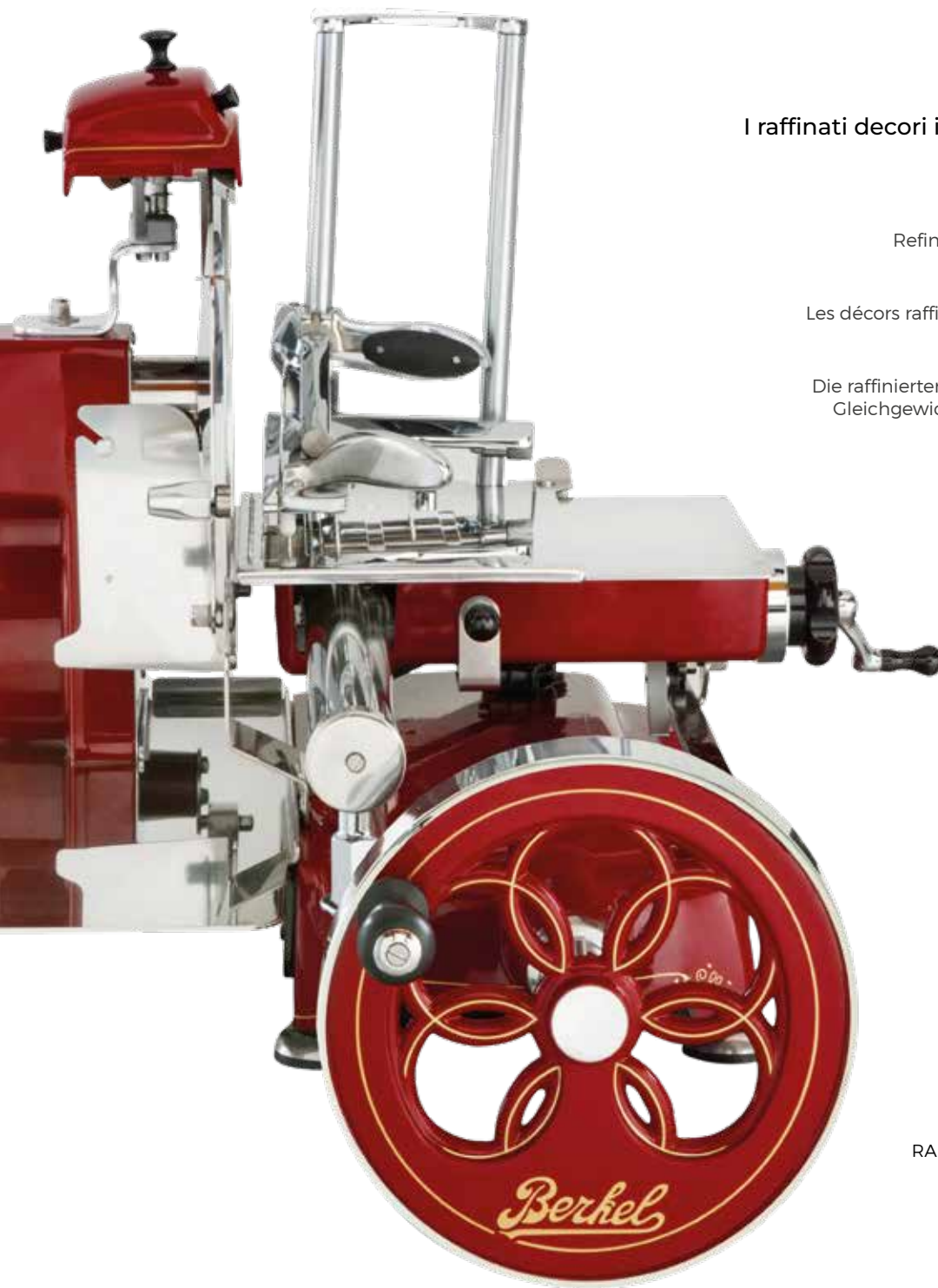
Die Kraft eines majestätischen Schwungrades,
der Glanz der prächtigen Verchromung.

La puissance d'un volano royal,
le lustre des splendides chromages.



RAL a scelta | RAL of your choice
RAL au choix choice | RAL nach Wahl





I raffinati decori in un sottile equilibrio
di forme e dettagli.

Refined decorations in a balance
of shapes and details.

Les décors raffinés dans un équilibre subtil
de formes et de détails.

Die raffinierten Akzente in einem subtilen
Gleichgewicht von Formen und Details.

RAL a scelta | RAL of your choice
RAL au choix choice | RAL nach Wahl



Tribute



B2

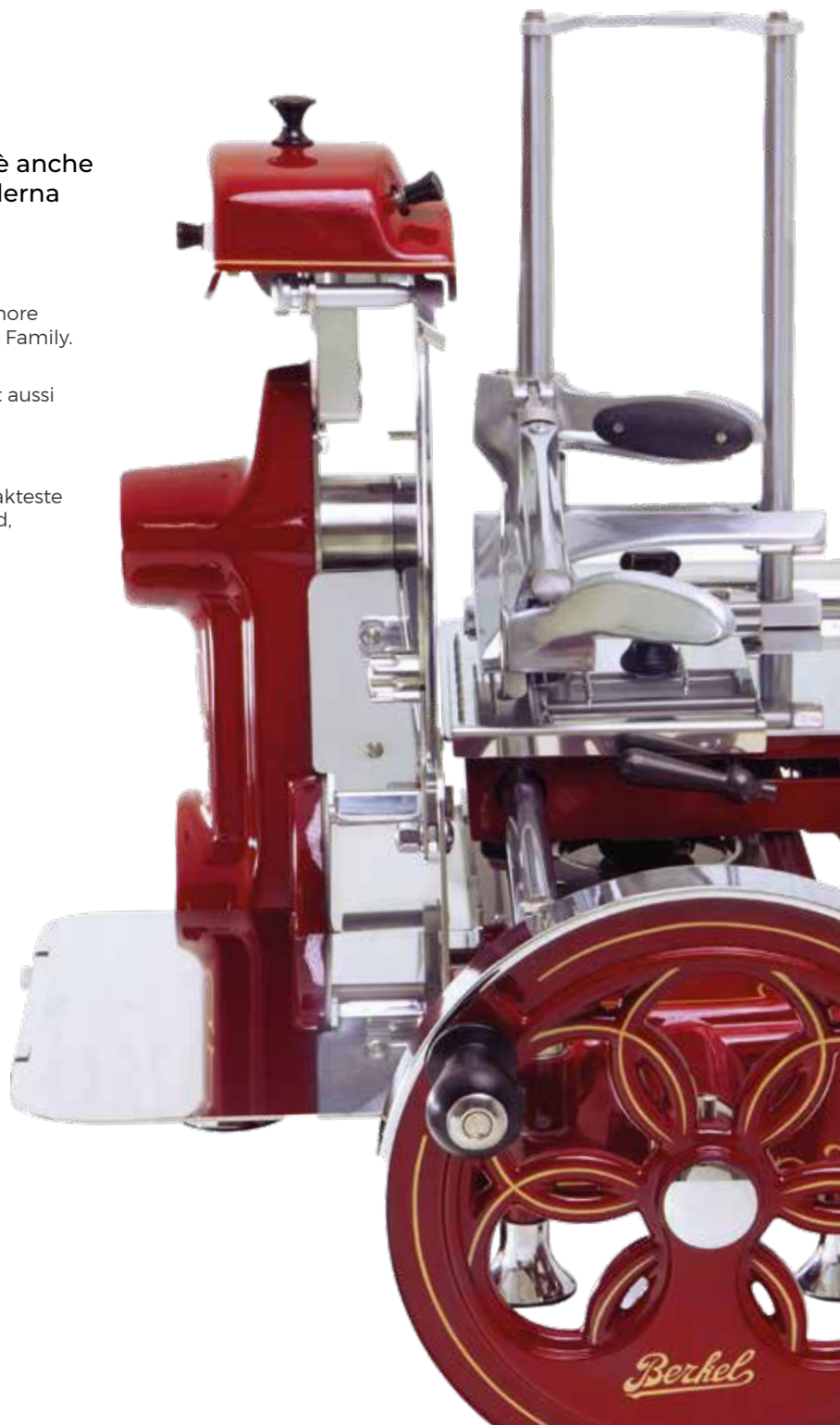


La piccolina di casa; è l'ultima nata ed è anche l'affettatrice più compatta dell'era moderna nella famiglia di Volano Berkel.

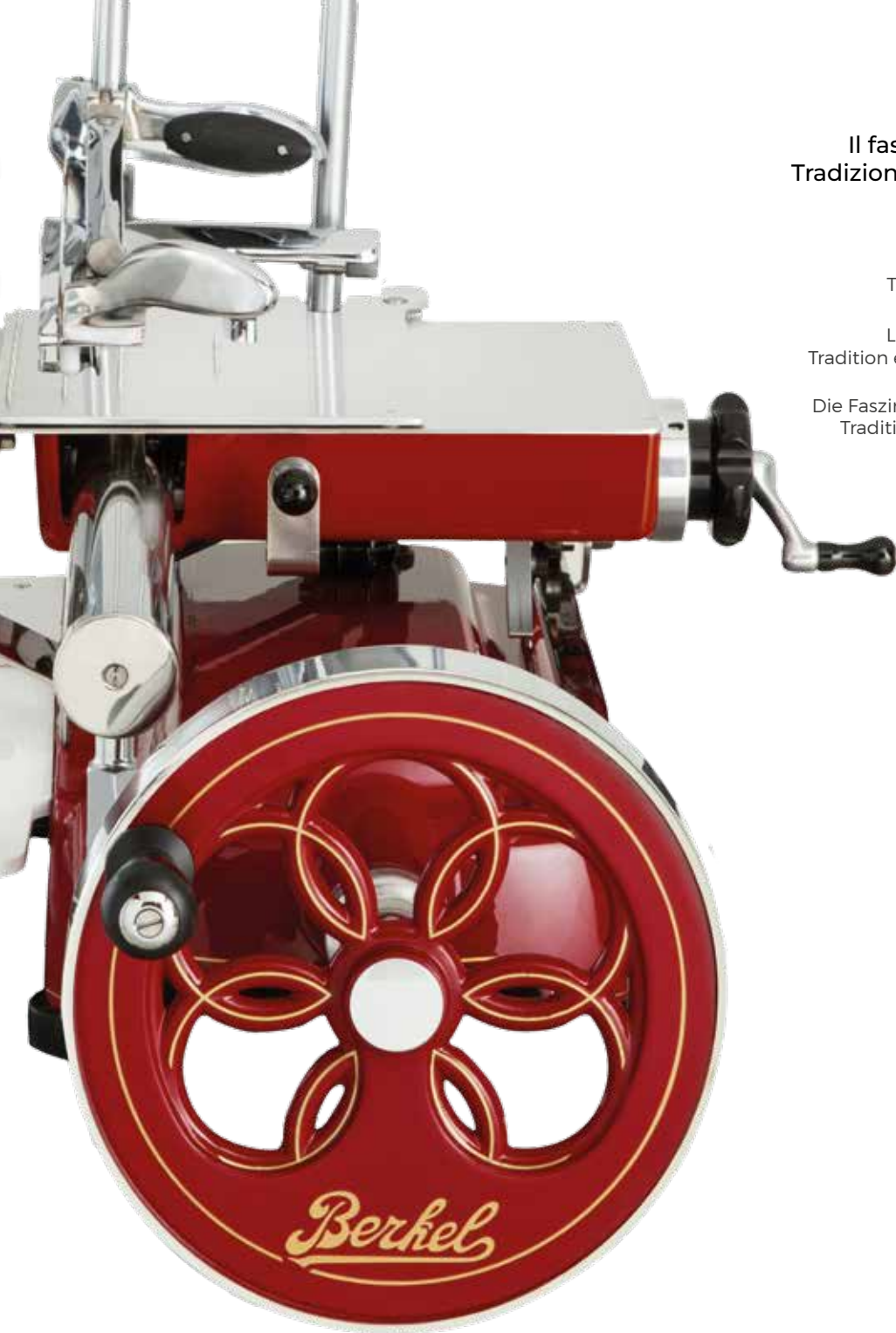
The little one at home. Is the latest born and the more compact slicer in the modern era of Volano Berkel Family.

La petite de la famille; c'est le dernière-née et c'est aussi la trancheuse la plus compacte de la famille des volants Berkel de l'ère. moderne.

Die „KLEINE“ für Zuhause. Die neueste und kompakteste Schöpfung aus der Modernen Ära der Schwungrad, „VOLANO“ BERKEL Familie.



RAL a scelta | RAL of your choice
RAL au choix choice | RAL nach Wahl



Il fascino di linee semplici e pulite.
Tradizione e bellezza in forme rigorose.

The appeal of simple, clean-cut lines.
Tradition and beauty in rigorous shapes.

La richesse de lignes simples et propres.
Tradition et beauté dans des formes rigoureuses.

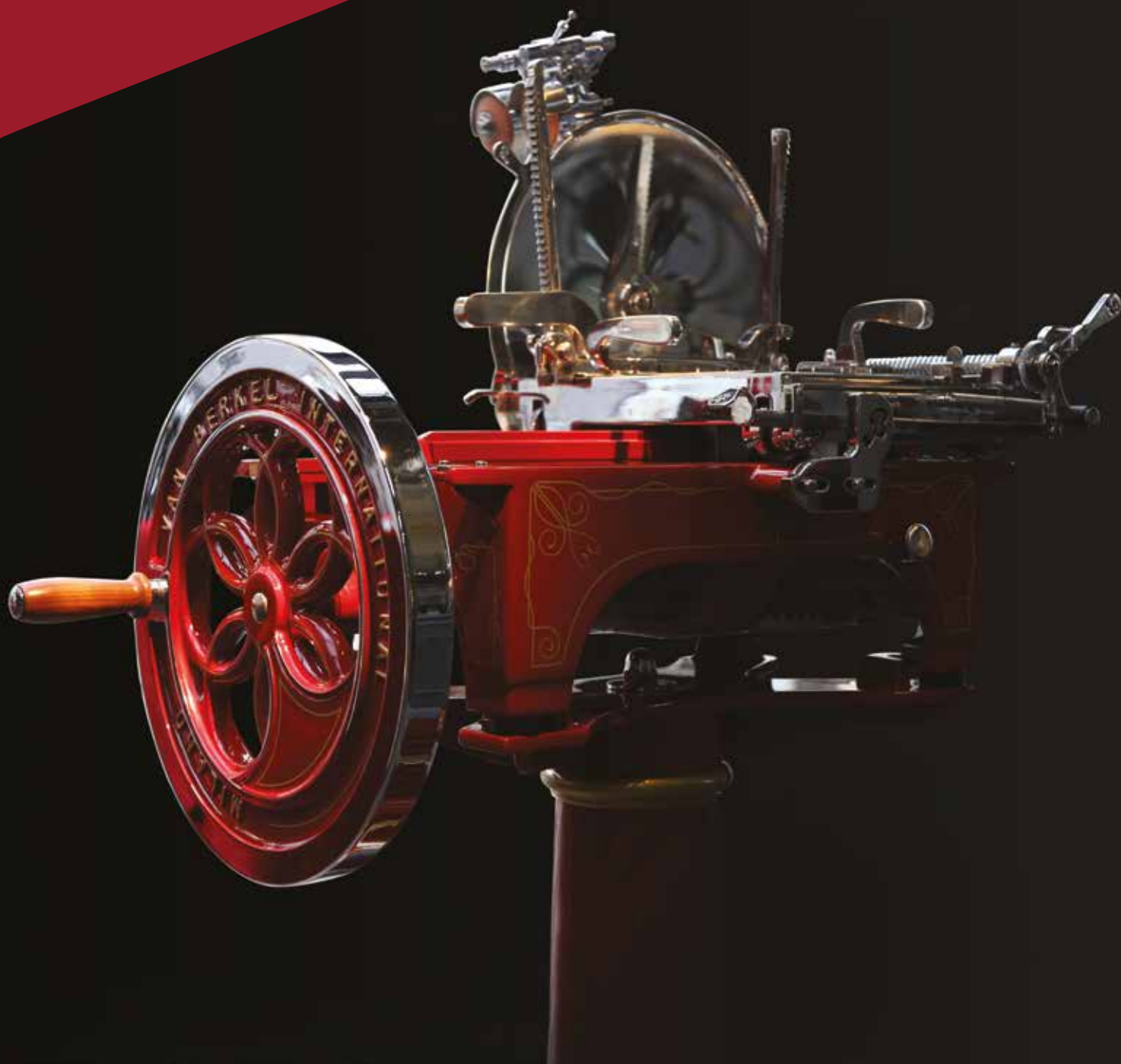
Die Faszination der einfachen und klaren Linien.
Tradition und Schönheit in strengen Formen.

RAL a scelta | RAL of your choice
RAL au choix | RAL nach Wahl





L16



La storica volano L, design imponente
per una replica d'autore.

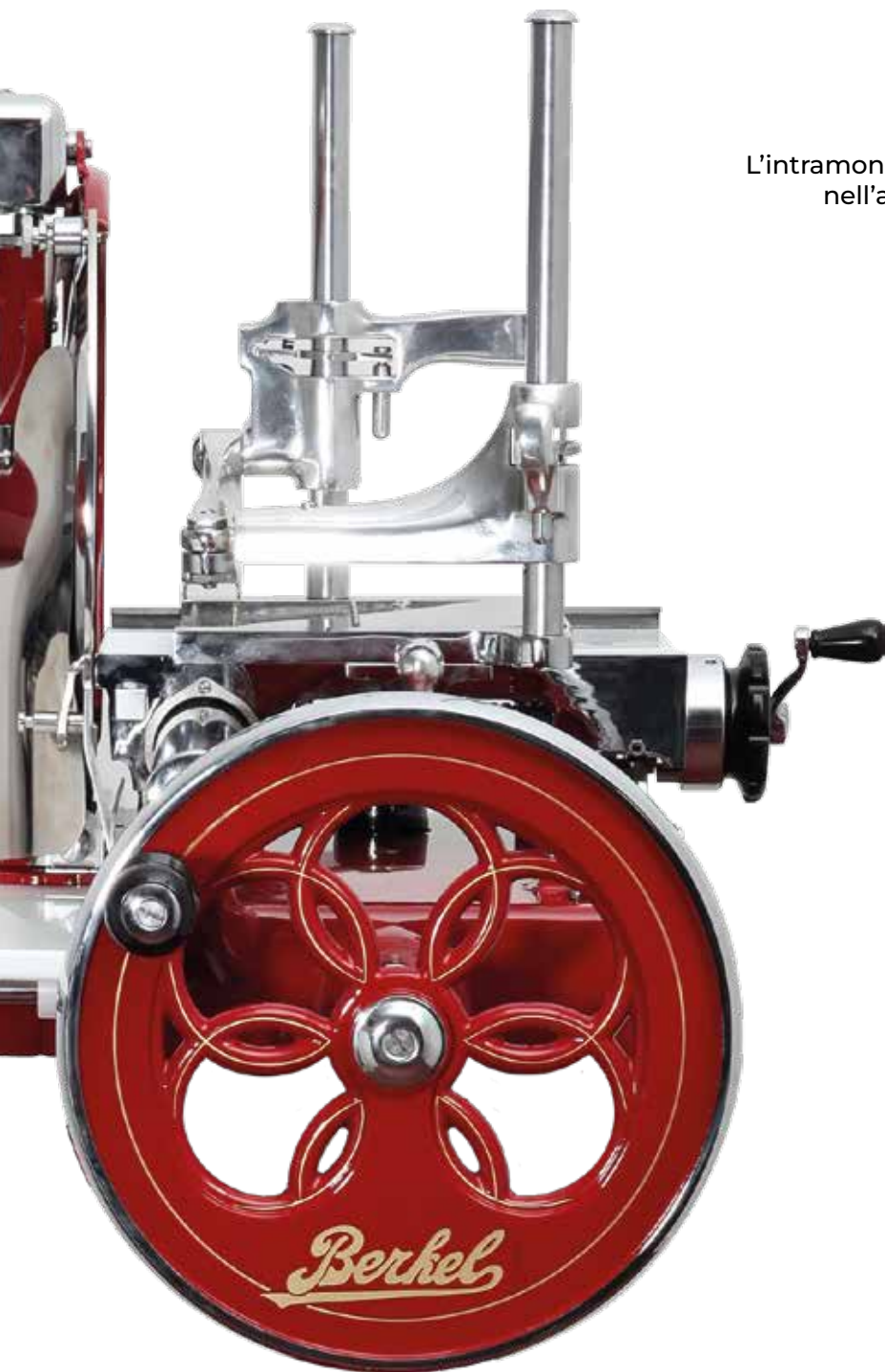
The historic volano L with its imposing
design is a true masterpiece.

Le Volano L, historique, au design imposant
pour une réplique d'auteur.

Die historische Volano L, ein beeindruckendes
Design für eine meisterhafte Nachbildung.



RAL a scelta | RAL of your choice
RAL au choix choice | RAL nach Wahl



L'intramontabile design del modello P risplende
nell'accecante acciaio lucidato a specchio.

The evergreen design of the P model
shines with its bright mirror-polished steel.

Le design traditionnel du modèle P resplendit
dans l'acier éclatant poli en miroir.

Das zeitlose Design des Modells P
glänzt in hochglanzpoliertem Stahl.

RAL a scelta | RAL of your choice
RAL au choix | RAL nach Wahl





A kitchen scene with a warm, reddish-pink tint. In the center, a black knife block holds five large kitchen knives with black handles. To the right, a red Berke slicer is partially visible, with the brand name 'Berke' in a cursive script on its side. The background shows a wooden shelf with various kitchen items and a potted plant.

AFFETTATRICI DOMESTICHE

Quando il design migliora le prestazioni.

HOME USE SLICERS - When design improves performance.

TRANCHEUSES DOMESTIQUES - Quand le design améliore les performances.

AUFSCHNITTMASCHINEN FÜR HAUSHALT - Wenn Design die Leistung verbessert.



Affettatrici
domestiche





Ci sono punti d'incontro che creano equilibri perfetti.
Quello tra il design che guarda al futuro e l'heritage di
un prodotto che ha scritto una storia di gusto e sapori.
Quello tra l'anima della Volano e un corpo macchina
ridotto, ma capace di offrire la stessa ricerca di prestazioni
e sicurezza. Quello tra creatività e precisione, in una linea
di prodotti che si prendono cura del gusto rincorrendo
costantemente l'idea di perfezione.

L'equilibrio perfetto esiste.

There are meeting points that create the perfect balance. The one between design that looks to the future and the heritage of a product that has written a story of taste and flavors. The one between the soul of Volano and a compact machine, but capable of offering the same performance and safety. The one between creativity and precision, in a line of products that take care of taste, constantly chasing the idea of perfection.

The perfect balance exists.

Il existe des points de rencontre qui forment des équilibres parfaits. Le point entre la conception tournée vers le futur et l'héritage d'un produit ayant écrit une histoire de goût et de saveurs. Le point entre l'âme de Volano et un corps de machine de taille réduite, mais capable d'offrir la même recherche en matière de performances et de sécurité. Le point entre la créativité et la précision, dans une gamme de produits qui prennent soin du goût en poursuivant de manière constante l'idée de la perfection.

L'équilibre parfait existe.

Es gibt Treffpunkte, die ein perfektes Gleichgewicht schaffen.
Das zwischen einem Design, das in die Zukunft blickt, und dem Erbe eines Produkts, das eine Geschichte des Geschmacks und des Aromas geschrieben hat.
Das zwischen der Seele des Modell mit Schwungrad und einer reduzierten Maschinenkörper, die aber das gleiche Streben nach Leistung und Sicherheit bietet.
Das zwischen Kreativität und Präzision, in einer Produktlinie, die sich um den Geschmack kümmert und dabei stets die Idee der Perfektion verfolgt.

Das perfekte Gleichgewicht existiert.

Home Line Plus
200-250



Home Line Plus: Berkel porta il Design in cucina. Questa linea di affettatrici domestiche è la sintesi delle esigenze di funzionalità e dei migliori standard di sicurezza e pulizia. Home Line Plus è l'evoluzione della tecnologia delle affettatrici professionali Berkel per un'esperienza unica in cucina in grado di garantire alte prestazioni di taglio per ogni tipo di cibo: salumi, pesce, formaggio, frutta, verdura e pane. Oltre un design unico nel suo genere, Home Line Plus si differenzia per le sue caratteristiche tecniche e funzionali, destinate a migliorare l'esperienza dei consumatori.

Home Line Plus: Berkel brings Design in your kitchen. This line of domestic slicers is the synthesis of functionality and the best standards of safety and cleanliness. From the know-how of professional slicers Berkel has created Home Line Plus, that guarantees high cutting performance for all kind of food: charcuterie, fish, cheese, fruits, vegetables and bread. In addition to a unique design of its kind, Home Line Plus stands out for its technical and functional characteristics to have an improved consumer experience.

Home Line Plus: Berkel amène le design dans la cuisine. Cette ligne de trancheuses domestiques est la synthèse des besoins de fonctionnalité et des meilleurs standards de sécurité et nettoyage. Home Line Plus dérive du savoir-faire des trancheuses professionnelles Berkel et garantit des performances de coupe élevées pour tous les types d'aliments : charcuterie, poisson, fromage, fruits, légumes et pain... ses caractéristiques techniques et fonctionnelles, destinées à améliorer l'expérience du consommateur.

Home Line Plus: Berkel bringt Design in die Küche. Diese Linie von Haushaltsschneidemaschinen ist die Synthese aus Funktionalität und den höchsten Standards für Sicherheit und Sauberkeit. Home Line Plus basiert auf dem Know-how der Berkel Profi-Schneidemaschinen und garantiert eine hohe Schneidleistung für alle Arten von Lebensmitteln: Wurstwaren, Fisch, Käse, Obst, Gemüse und Brot. Neben dem einzigartigen Design zeichnet sich Home Line Plus durch ihre technischen und funktionellen Eigenschaften aus, die das Verbrauchererlebnis verbessern.



Berkel



Red Line 250



Dotazioni professionali per una affettatrice casalinga che consente prestazioni straordinarie, grazie a regolazione millimetrica dello spessore fetta, rimozione completa del piatto e affilatoio incorporato. In più, l'ampiezza degli spazi permette una pulizia profonda della macchina.

Professional equipment for a home slicer offering extraordinary performance, thanks to millimeter adjustment of the slice thickness, complete removal of the plate and built-in sharpener. In addition, the width of the spaces allows for thorough cleaning of the machine.

Des équipements professionnels pour une trancheuse ménagère qui permet des performances extraordinaires, grâce à un réglage au millimètre près de l'épaisseur de la tranche, au retrait complet du plat et à l'aiguiseur intégré. De plus, la largeur des espaces permet un nettoyage profond de la machine.

Professionelle Ausrüstung für eine Haushaltsaufschnittmaschine, die dank der millimetergenauen Einstellung der Schnittstärke, der vollständigen Entnahme der Platte und der eingebauten Schleifvorrichtung außergewöhnliche Leistungen bietet. Darüber hinaus ermöglichen die großen Zwischenräume eine gründliche Reinigung der Maschine.



L'affettatrice perfetta per chi desidera funzionalità e prestazioni professionali anche a casa: sistema rapido di sgancio e riaggancio automatico del piatto, sistema integrato di regolazione millimetrica dello spessore fetta e affilatoio incorporato.

The perfect slicer for those who want functionality and professional performance even at home: quick release and automatic re-hooking system of the plate, integrated millimeter adjustment system of the slice thickness and built-in sharpener.

La trancheuse parfaite pour ceux qui recherchent des fonctionnalités et des performances professionnelles à la maison: système rapide de décrochement et de rattachage automatique du plat, système intégré de réglage au millimètre près de l'épaisseur de la tranche et aiguisoir intégré.

Die perfekte Aufschnittmaschine für alle, die auch zu Hause professionelle Funktionalität und Leistung wünschen: Schnelles automatisches System zum Lösen und Wiederanbringen der Platte, integriertes System zur Einstellung der Scheibendicke im Millimeterbereich und eingebaute Schleifvorrichtung.



Red Line 300



SOTTOVUOTO

Esaltare la qualità, proteggendola.

VACUUM - Enhance quality, protecting it.

MACHINE DE MISE SOUS VIDE - Exalter la qualité, tout en la protégeant.

VAKUUMIERGERÄT - Qualität verbessern und gleichzeitig schützen.



Sottovuoto



Vacuum | Machine de mise sous vide | Vakuumiergerät

Le macchine per il sottovuoto Berkel sono autentiche macchine del tempo. Lo accorciano, lo dilatano, lo migliorano, per darti l'opportunità di cucinare tutte le tue materie prime quando ne hai l'occasione, condensando i tempi di preparazione, organizzando pranzi e cene per molti giorni a venire. E poi allungano la qualità dei tuoi cibi, mantenendoli perfetti e inalterati, conservando al meglio i sapori e le proprietà nutritive.

Una nuova dimensione del tempo, per te e la tua vita.

They shorten it, expand it, improve it, to give you the opportunity to cook all your raw produce when you have the chance, condensing preparation times, organising lunches and dinners for many days to come.

And then they lengthen the quality of your foods, keeping them perfect and unaltered, while best preserving the flavors and nutritional properties.

A new dimension of time, for you and your life.

Les machines de sous vide Berkel sont d'authentiques machines de l'époque.

Elles le réduisent, elles l'augmentent, elles l'améliorent, pour vous donner la possibilité de cuisiner toutes les matières premières lorsque vous en avez l'occasion, en réduisant les durées de préparation, en organisant des repas en avance pour plusieurs jours.

Elles augmentent également la qualité de vos aliments, en les gardant parfaits et inaltérés, en conservant au mieux les saveurs et les propriétés nutritionnelles.

Une nouvelle dimension du temps, pour vous et votre vie.

Berkel Vakuumiergeräte sind wahre Zeitmaschinen.

Sie verkürzen sie, erweitern sie, verbessern sie, um Ihnen die Möglichkeit zu geben, all Ihre Rohstoffe zu kochen, wenn Sie die Gelegenheit dazu haben, die Vorbereitungszeit zu verdichten und Mittag- und Abendessen für viele Tage zu organisieren.

Und dann verlängern sie die Qualität Ihrer Lebensmittel, halten sie perfekt und unverfälscht und bewahren ihre Aromen und Nährstoffe auf die bestmögliche Weise.

Eine neue Dimension der Zeit für Sie und Ihr Leben.

Vacuum



La certezza di cibi freschi e gustosi proprio come appena affettati. Berkel Vacuum garantisce una perfetta conservazione dei sapori, preservando freschezza e qualità dei cibi, azzerando gli sprechi. Massima comodità grazie ai tre programmi di sigillatura per cibi secchi, umidi e molto umidi, due livelli di velocità e l'innovativa funzione di marinatura rapida grazie all'apposito contenitore.

The certainty of fresh and tasty food like it's just been sliced. Berkel Vacuum guarantees perfect preservation of flavors, preserving freshness and food quality, eliminating waste. Maximum convenience thanks to the three sealing programs for dry, moist and very moist foods, two speed levels and the innovative quick marinating function thanks to the special container.

La garantie d'aliments frais et goûteux, comme fraîchement tranchés. Berkel Vacuum garantit une conservation parfaite des saveurs, en préservant la fraîcheur et la qualité des aliments, en éliminant les déchets. Un confort maximal grâce aux trois programmes d'étanchéité pour les aliments secs, humides et très humides, deux niveaux de vitesse et une fonction innovante de marinage rapide grâce au conteneur spécifique.

Die Gewissheit frischer, schmackhafter Lebensmittel, die ebenso frisch aufgeschnitten sind. Berkel Vakuum garantiert eine perfekte Geschmackserhaltung, bewahrt die Frische und Qualität der Lebensmittel und vermeidet Abfall. Maximaler Komfort mit drei Versiegelungsprogrammen für trockene, feuchte und sehr feuchte Lebensmittel, zwei Geschwindigkeitsstufen und der innovativen Schnellmarinierfunktion mit dem Marinierbehälter.

Il complemento perfetto dell'affettatrice è Berkel Minivac: piccola, compatta, dalle prestazioni davvero elevate. Consente di consumare ogni giorno prodotti freschi e genuini, evita il deterioramento degli alimenti e azzerà gli sprechi. La pulizia è semplice e comoda, grazie alla parte inferiore completamente asportabile e lavabile in lavastoviglie.

The perfect complement to the slicer is Berkel Minivac: small, compact, with a very high performance. It means you can enjoy fresh and genuine products every day, avoids food spoilage and eliminates waste. Cleaning is simple and convenient, thanks to the lower part that is completely removable which is dishwasher safe.

Un complément parfait pour la trancheuse et Berkel Minivac : petite, compacte, avec des performances vraiment élevées. Il permet de consommer chaque jour des produits frais et sains, il évite la détérioration des aliments et élimine les déchets. Le nettoyage est simple et pratique, grâce à la partie inférieure entièrement amovible et lavable au lave-vaisselle.

Die perfekte Ergänzung zur Schneidemaschine ist der Berkel Minivac: klein, kompakt, leistungsstark. So können Sie jeden Tag frische, gesunde Produkte verzehren, den Verderb von Lebensmitteln verhindern und Abfall vermeiden. Die Reinigung ist einfach und bequem, denn der untere Teil ist komplett abnehmbar und spülmaschinenfest.

Minivac



Accessori



Accessories | Accessoires | Zubehör



Contentitore tondo Executive 1,5 l

Round container Executive 1,5 l
Conteneur arrondi Executive 1,5 l
Runder behälter Executive 1,5 l



Contentitore tondo Executive 2 l

Round container Executive 2 l
Conteneur arrondi Executive 2 l
Runder behälter Executive 2 l



Contentitore quadro Executive 2,5 l

Square container Executive 2,5 l
Conteneur carré Executive 2,5 l
Quadratischer behälter Executive 2,5 l

Ideale per marinatura rapida
Ideal for rapid marination
Ideal pour marinade rapide
Ideal für schnelles marinieren



Contentitore tondo Executive 4 l

Round container Executive 4 l
Conteneur arrondi Executive 4 l
Runder behälter Executive 4 l



Contentore rettangolare Family 1 l

Rectangular container Family 1 l
 Conteneur rectangulaire Family 1 l
 Rechteckiger behälter Family 1 l



Contentore rettangolare Family 1,5 l

Rectangular container Family 1,5 l
 Conteneur rectangulaire Family 1,5 l
 Rechteckiger behälter Family 1,5 l



Confezione 50 sacchetti

50 bags pieces pack
 50 sachets
 50beutel

20x30 cm - 25x35 cm - 30x40 cm



Confezione 2 rotoli

2 rolls
 2 rouleaux
 2 rollen

20x600 cm - 30x600 cm

Il sistema vacuum di Berkel permette di mantenere il cibo fresco a lungo. L'infiltrazione di aria, infatti, potrebbe rendere gli alimenti stantii e rancidi, farli fermentare, seccare o addirittura causare bruciature da freezer. Conservare il cibo sottovuoto migliora il gusto, regalando ai prodotti le migliori condizioni di conservazione.

The Berkel vacuum system allows you to keep food fresh for a long time. The infiltration of air, in fact, could make food stale and rancid, make it ferment, dry out or even cause freezer burns. Storing food under vacuum improves the taste, giving the products the best storage conditions.

Le système vacuum de Berkel permet de garder les aliments frais pendant longtemps. En effet, l'infiltration d'air pourrait rendre les aliments rassis et rances, les assécher ou même provoquer des brûlures dans le congélateur. Conserver les aliments sous vide améliore le goût, et offre aux produits les meilleures conditions de conservation.

Das Vakuumsystem von Berkel hält Lebensmittel lange frisch. Eindringene Luft kann Lebensmittel schal und ranzig werden lassen, gären, austrocknen oder sogar Gefrierbrand verursachen. Die Aufbewahrung von Lebensmitteln in einem Vakuum verbessert den Geschmack und bietet den Produkten die bestmöglichen Lagerbedingungen.

A hand is shown holding a glass of red wine, with the liquid reflecting light. The background features a colorful checkered tablecloth, a plate of food, and a knife resting on a wooden block. The overall scene is set in a warm, rustic environment.

COLTELLI E CEPPI

La tradizione vola più in alto.

KNIVES AND KNIVES BLOCKS - Tradition flies higher.
COUTEAUX ET BLOCS - La tradition gagne de l'altitude.
MESSER UND MESSER-BLÖCKE - Die Tradition fliegt höher.



Coltelli e Ceppi

Ci sono cose che non hai immaginato prima. Scoprire che ogni materia prima ha più sapore di quanto potessi credere. Ha un profumo più intenso di come lo hai percepito. Ha colori inaspettati. E tutto questo grazie a lame capaci di esaltare tutte le proprietà organolettiche dei tuoi cibi. Grazie alla tradizione che evolve l'innovazione e ti porta in una nuova dimensione del gusto.

È il momento di dare un taglio al passato.

There are things you never even imagined.

Discovering that each raw material has more flavor than you can believe. It has a more intense scent than you imagined. It has unexpected colors. And all of this thanks to blades capable of a perfect cut, able to enhance your food. Thanks to the tradition that evolves innovation and transports you into a new dimension of taste.

It's time to cut the past.

Il y a des choses que vous n'avez jamais imaginées.

Découvrir que chaque matière première a plus de saveur que ce que vous imaginiez. Qu'elle a un parfum plus intense encore que ce que vous aviez perçu. Qu'elle a des couleurs inattendues, et tout cela grâce à des lames capables de réaliser une découpe parfaite, capable d'exalter vos aliments. Grâce à la tradition qui fait évoluer l'innovation et vous conduit dans une nouvelle dimension du goût.

Il est temps de découper le passé.

Es gibt Dinge, die Sie sich nicht einmal vorstellen können.

Die Entdeckung, dass jeder Rohstoff mehr Geschmack hat, als Sie glauben konnten. Sie riecht intensiver, als Sie es wahrgenommen haben. Sie hat unerwartete Farben. Und das alles dank der Klingen, die einen perfekten Schnitt ermöglichen und Ihre Speisen veredeln. Dank der Tradition, die Innovation hervorbringt und Sie in eine neue Dimension des Geschmacks führt.

Es ist an der Zeit, mit der Vergangenheit zu brechen.





Teknica

La tradizione artigianale incontra l'innovazione,
per offrirti performance uniche.

Traditional craftsmanship meets innovation,
to offer you unique performances.

La tradition de l'artisanat rencontre l'innovation,
pour vous offrir des performances uniques.

Traditionelle Handwerkskunst trifft auf Innovation,
um Ihnen eine einzigartige Leistung zu bieten.

Coltello Prosciutto 28 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



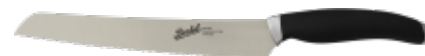
Coltello Filetto 24 cm

Fillet Knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Cucina 22 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Sfilettare 19 cm

Filleting knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer



Coltello Santoku 17 cm

Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



Coltello Disosso 16 cm

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



Coltello Cucina 15 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



SET CHEF

4 PEZZI | 4 PIECES | 4 PIÈCES | 4 STÜCK

Coltello Prosciutto 28 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Santoku 17 cm

Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



SET PROSCIUTTO

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

Coltello Prosciutto 28 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Disosso 16 cm

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer





Elegance

Raffinatezza ed eleganza disegnano
la forma più contemporanea di coltelli.

Refinement and elegance design
the most contemporary shape of knives.

Le raffinement et l'élégance dessinent
la forme de couteaux la plus contemporaine.

Raffinesse und Eleganz prägen
die modernste Form von Messern.



Coltello Prosciutto 26 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Salato 26 cm

Salami slicing knife | Couteau à Charcuterie | Salami/Käse-Messer



Coltello Salmone 26 cm

Salmon Knife | Couteau à Saumon | Lachs-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



Coltello Filetto 21 cm

Fillet Knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer



Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Acciaino 20 cm

Sharpening Steel | Fusil à Aiguiser | Schärfer





Forchettone 18 cm

Carving Fork | Fourchette à Viande | Tranchier-Gabel



Coltello Santoku 18 cm

Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



Coltello Cucina 16 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Disosso 16 cm

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



Coltello Multiuso 12 cm

Utility Knife | Couteau Universel | Gebrauchs-Messer



Coltello Bistecca 11 cm

Steak Knife | Couteau à Steak | Steak-Messer



Coltello Spelucchino 11 cm

Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



Coltello Spelucchino curvo 7 cm

Curved Paring Knife | Couteau à Légumes bec d'oiseau | Schäl-Messer gekrümmt



SET BISTECCA

6 PEZZI | 6 PIECES | 6 PIÈCES | 6 STÜCK

Coltello Bistecca 11 cm

Steak Knife | Couteau à Steak | Steak-Messer



SET CHEF

5 PEZZI | 5 PIECES | 5 PIÈCES | 5 STÜCK

Coltello Prosciutto 26 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Multiuso 12 cm

Utility Knife | Couteau Universel | Gebrauchs-Messer



Elegance



SET PROSCIUTTO

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

Coltello Prosciutto 26 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Disosso 16 cm

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



SET ARROSTO

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



Forchettone 18 cm

Carving Fork | Fourchette à Viande | Tranchier-Gabel



Acciaino 20 cm

Sharpening Steel | Fusil à Aiguiser | Schärfer



SET CHEF

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Spelucchino 11 cm

Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



Adhoc



Ad hoc per qualsiasi cucina, ad hoc
per uno stile classico e senza tempo.

Ad hoc for any kitchen, ad hoc
for a classic and timeless style.

Ad hoc pour toutes les cuisines, ad hoc
pour un style classique et intemporel.

„Ad hoc“ für jede Küche, „ad hoc“
für einen klassischen und zeitlosen Stil.

Coltello Prosciutto 26 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Pane 22 cm

Couteau à pain | Brot-Messer | Brotmesser



Coltello Arrosto 22 cm

Couteau à Rôti | Tranchier-Messer | Bratenmesser



Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Acciaino 20 cm

Sharpening Steel | Fusil à Aiguiser | Schärfer



Coltello Sfilettare 18 cm

Filleting knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer



Coltello Santoku 18 cm

Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



Coltello Cucina 16 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Disosso 16 cm

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



Coltello Multiuso 12 cm

Utility Knife | Couteau Universel | Gebrauchs-Messer



Coltello Spelucchino 11 cm

Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



Coltello Spelucchino 8 cm

Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



Coltello Bistecca lama liscia 11 cm

Steak Knife plain blade | Couteau à Steak lame lisse | Steak-Messer



Coltello Bistecca lama seghettata 11 cm

Steak Knife serrated blade | Couteau à Steak lame dentelée | Steak-Messer gezahnt



SET BISTECCA LAMA SEGHETTATA

6 PEZZI | 6 PIECES | 6 PIÈCES | 6 STÜCK

Coltello Bistecca lama seghettata 11 cm

Steak Knife serrated
blade
Couteau à Steak
lame dentelée
Steak-Messer gezahnt



SET BISTECCA LAMA LISCIA

6 PEZZI | 6 PIECES | 6 PIÈCES | 6 STÜCK

Coltello Bistecca lama liscia 11 cm

Steak Knife plain
blade
Couteau à Steak
lame lisse
Steak-Messer



SET CHEF

5 PEZZI | 5 PIECES | 5 PIÈCES | 5 STÜCK

Coltello Prosciutto 26 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



Coltello Multiuso 12 cm

Utility Knife | Couteau Universel | Gebrauchs-Messer



Color



Color, l'accessorio ideale per aggiungere una nota di colore a tavola

Color, the ideal accessory to add a splash of color to the table.

Color, l'accessoire idéal pour ajouter une touche de couleur à la table

Color, das ideale Zubehör, um einen Farbtupfer am Tisch zu setzen

SET BISTECCA LAMA LISCIA

4 PEZZI | 4 PIECES | 4 PIÈCES | 4 STÜCK

Coltello Bistecca lama
liscia
11 cm
Steak Knife plain blade
Couteau à Steak lame lisse
Steak-Messer



Nero | Black | Noir | Schwarz



Grigio | Grey | Gris | Grau



Rosso | Red | Rouge | Rot



Verde | Green | Vert | Grün



Blu Petrolio | Petroleum Blue |
Bleu Pétrole | Erdöl Blau



Crema | Cream | Crème | Creme

Primitive

L'essenza del coltello, per la precisione.

The essence of the knife, for precision.

L'essence du couteau, pour la précision.

Die Essenz des Messers, für Präzision.





Coltello Primitive Lucido 22 cm

Primitive Knife glossy steel | Couteau Primitive finition brillante | Messer Primitive polierter esestahl



Coltello Primitive Opaco 22 cm

Primitive Knife matt steel | Couteau Primitive finition satin | Messer Primitive matterter esestahl

Sciabole

Ogni momento da celebrare diventa
uno spettacolo tutto da vivere.

Every moment to be celebrated becomes
a show to be experienced.

Chaque moment de célébration devient
un spectacle à vivre.

Jeder Moment, der gefeiert wird, wird zu einem
Spektakel, das man erleben muss.



Sabres | Sabres à champagne | Champagner-Säbel



Sciabola Champagne 45 cm

Sabre à Champagne | Sabre à Champagne | Champagnersäbel
 Rosso, Wengè | Red, Wengè | Rouge, Wengè | Rot, Wengè



Sciabola Champagne Superior 52 cm

Sabre à Champagne Superior | Sabre à Champagne Superior | Champagnersäbel Superior
 Rosso, Bufalo nero, Cervo | Red, Black Buffalo, Deer | Rouge, Noir Buffalo, Cerf | Rot, Schwarz Buffalo, Hirsch



Ceppo Why

Knives block Why | Porte couteaux Why | Messer-Block Why

Prosciutto 26 | Prosciutto 26 | à jambon 26 | Schinken-Messer 26

Arrosto 22 | Roast 22 | à Rôti 22 | Tranchier-Messer

Pane 22 | Bread 22 | à Pain 22 | Brot-Messer 22

Cucina 20 | Chef 20 | de Chef 20 | Koch-Messer 20

Cucina 16 | Chef 16 | de Chef 16 | Koch-Messer 16

Spelucchino 11 | Paring 11 | Couteau d'office 11 | Schäl-Messer 11



Ceppo Sense Elegance

Knives block Sense Elegance | Porte couteaux Sense Elegance | Messer-Block Sense Elegance

Arrosto 22 | Roast 22 | à Rôti 22 | Tranchier-Messer 22

Pane 22 | Bread 22 | à Pain 22 | Brot-Messer 22

Cucina 20 | Chef 20 | de Chef 20 | Koch-Messer 20

Cucina 16 | Chef 16 | de Chef 16 | Koch-Messer 16

Spelucchino 11 | Paring 11 | Couteau d'office 11 | Schäl-Messer 11



Ceppo Bag

Knives block Bag | Porte couteaux Bag | Messer-Block Bag



Ceppo Magnet

Knives block Magnet | Porte couteaux Magnet | Messer-Block Magnet



Barra Magnetica Portacoltelli

Magnetic knife rack | Porte-couteaux magnétique | Magnetische Messerhalter



Salumiere Essential Kit

Salumiere Essential Kit | Salumiere Essential Kit | Salumiere Essential Kit

Adhoc Disosso 16 | Adhoc Boning 16 | Adhoc à Désosser 16 | Ausbein-Messer 16

Adhoc Cucina 16 | Adhoc Chef 16 | Adhoc de Chef 16 | Adhoc Koch-Messer 16

Pinza prosciutto | Ham clipper | Pince à jambon | Aufschnittzange

Grebiule rosso | Red apron | Tablier rouge | Rote schürze

Spazzola pulisci smerigli | Sharpener stones cleaning brush | Brosse nettoyante émeri | Pinsel zum Reinigen von Schmirgel

Ceppi





TAGLIERI E ACCESSORI

Il piacere di sapersi distinguere.

PRESENTING BOARDS AND OTHER ACCESSORIES - The pleasure of knowing how to distinguish yourself.

PLANCHES À DÉCOUPER ET ACCESSOIRES - Le plaisir de savoir se différencier.

SCHNEIDEBRETTER UND ZUBEHÖR - Das Vergnügen, zu wissen, wie man sich abhebt.



Berkel

BUCK60R
Handmade in Italy
50502255 60

Taglieri e Accessori



PRESENTING BOARDS AND OTHER ACCESSORIES
PLANCHES À DÉCOUPER ET ACCESSOIRES | SCHNEIDEBRETTER UND ZUBEHÖR

Ci sono tanti modi di dare valore ai tuoi cibi.
Rispettarli significa anche presentarli in modo distintivo.
Lavorarli adeguatamente, riservare loro il contesto migliore.
Rendendoli così ancora più protagonisti in una tavola tra amici, in una cena romantica o di una serata in famiglia.
La bellezza è negli occhi di chi guarda.

There are so many ways to add value to your foods.
Respecting them also means presenting them in a distinctive way. Use them properly, give them the best context. Thus ensuring they are the protagonists at the table with friends, at a romantic dinner or at family evening.
Beauty is in the eye of the beholder.

Il y a de nombreuses manières de donner de la valeur à vos aliments.
Les respecter signifie également les présenter de manière distinctive. Les travailler de la bonne manière, leur réserver le meilleur contexte. Ce qui les rend de plus grands acteurs d'un repas entre amis, d'un repas romantique ou d'une soirée en famille.
La beauté est dans les yeux de celui qui regarde.

Es gibt viele Möglichkeiten, Ihren Lebensmitteln einen Mehrwert zu verleihen.
Sie zu respektieren bedeutet auch, sie auf eine unverwechselbare Art zu präsentieren. Sie richtig bearbeiten und ihnen den besten Kontext geben. Das macht sie noch mehr zu einem Protagonisten am Tisch mit Freunden, bei einem romantischen Abendessen oder einem Familienabend.
Schönheit liegt im Auge des Betrachters.

Taglieri e Accessori



Tagliere Red Line 220-250

Presenting board Red Line 220-250
Planche à découper Red Line 220-250
Das Schneidebrett Red Line 220-250



Tagliere Home Line e Home Line Plus 200-250

Presenting board Home Line and Home Line Plus 200-250
Planche à découper Home Line et Home Line Plus 200-250
Schneidebrett Home Line und Home Line Plus 200-250



Tagliere Volano

Volano presenting board | Planche à découper Volano
Schneidebrett Volano



Tagliere Berkel

Cutting board Berkel
Planche à découper Berkel
Das Schneidebrett Berkel



Tagliere B-Paper

Cutting board B-Paper | Planche à découper B-Paper | Das Schneidebrett B-Paper



Morsa per prosciutto Patanegra "Jamonero"

Clamp for Spanish ham | Serre-Jambon pour Jambon Patanegra | Shinkenhalter Patanegra



Morsa per prosciutto Italia

Clamp for Prosciutto Italiano | Serre-Jambon pour Jambon Italien | Shinkenhalter Prosciutto (Italien)



Grembiule

Apron | Tablier | Schürze



Cover Affettatrice

S - Home Line/Home Line Plus | M - Red Line | L - Volano B2, B3, Tribute, P15, B114



Home Line 200



Home Line 250

Asportalamo per Home Line 200 - 250

Blade extractor for Home Line 200 - 250
 Extracteur de lame pour Home Line 200 - 250
 Messer-Abnehmer für Home Line 200 - 250



Home Line Plus 200



Home Line Plus 250

Asportalamo per Home Line Plus 200 - 250

Blade extractor for Home Line Plus 200 - 250
 Extracteur de lame pour Home Line Plus 200 - 250
 Messer-Abnehmer für Home Line Plus 200 - 250



Affilatoio per Home Line e Home Line Plus 200 - 250

Sharpener System for Home Line and Home Line Plus 200 - 250
 Affûteur pour Home Line et Home Line Plus 200 - 250
 Schleifapparat für Home Line und Home Line Plus 200 - 250



Pinza prosciutto

Ham Plier | Pince à jambon | Aufschnittzange

Taglieri e Accessori



PRESENTING BOARDS AND OTHER ACCESSORIES
PLANCHES À DÉCOUPER ET ACCESSOIRES | SCHNEIDEBRETTER UND ZUBEHÖR



Kit Pulizia

Cleaning Kit
Kit Nettoyage
Reinigungsset



Kit Manutenzione

Maintenance Kit
Kit Entretien
Instandhaltungsset



Kit Restauro (rosso, nero)

Restoring Kit (red, black)
Kit Restauration (rouge, noir)
Wiederherstellungsset (Rot, Schwarz)

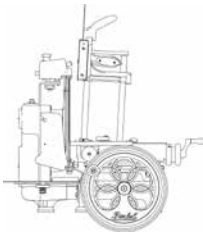
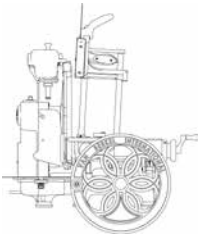




SCHEDE TECNICHE

DATA SHEET
DONNÉES TECHNIQUES
TECHNISCHE DATEN





B114

TRIBUTE

Larghezza

Width | Largeur | Breite

670 mm

670 mm

Altezza

Height | Hauteur | Höhe

700 mm

700 mm

Profondità

Depth | Profondeur | Tiefe

825 mm

805 mm

Diametro lama

Blade diameter | Diamètre Lame | ø Messer

319 mm

300 mm

Capacità di taglio circolare

Circular cutting capacity
Capacité de découpe circulaire
Schnittgröße (rechteckig)

215 mm

210 mm

Capacità di taglio rettangolare

Rectangular cutting capacity
Capacité de découpe rectangulaire
Schnittgröße (rechteckig)

280x215 mm

270x210 mm

Spessore fetta

Slice thickness | Épaisseur de tranche | Schnittbreite

0 - 1,5 mm

0 - 1,5 mm

Peso netto

Net weight | Poids net | Gewicht Netto

55 kg

52 kg

Piedistallo

Stand | Socle | Standfuß

58x58x78h cm
45 kg

58x58x78h cm
45 kg

Dimensione imballo affettatrice

Packaging dimensions slicer
Dimensions packaging trancheuse
Aubmessungen inkl. Verpackung
Aufschnittmaschinen

97x84x87h cm
76 kg

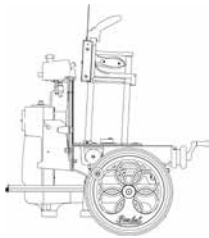
80x68x82h cm
60 kg

Dimensione imballo piedistallo

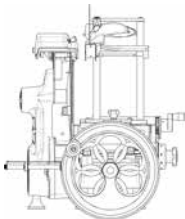
Packaging dimensions stand
Dimensions packaging pied
Aubmessungen inkl. Verpackung Sockel

70x73x100h cm
56 kg

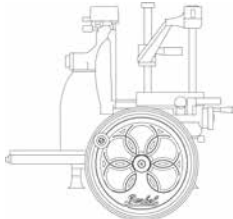
70x73x100h cm
56 kg



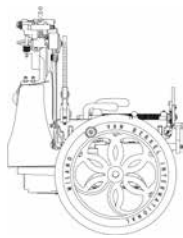
B3



B2



P15



L16

670 mm	530 mm	600 mm	600 mm
700 mm	570 mm	570 mm	750 mm
805 mm	675 mm	720 mm	880 mm
300 mm	265 mm	285 mm	350 mm
210 mm	176 mm	180 mm	210 mm
270x210 mm	190x165 mm	210x180 mm	260x200 mm
0 - 1,5 mm	0 - 1,35 mm	0 - 3 mm	0 - 2,7 mm
46 kg	33 kg	60 kg	105 kg
58x58x78h cm 45 kg	58x58x78h cm 45 kg	55x58x79h cm 62,5 kg	50x50x80h cm 62 kg
80x68x82h cm 60 kg	80x90x90h cm 55 kg	80x68x82h cm 75 kg	95x86x77h cm 167 kg
70x73x100h cm 56 kg	70x73x100h cm 56 kg	70x73x100h cm 62 kg	87x77x100h cm 115 kg

Affettatrici elettriche

Larghezza

Width | Largeur | Breite

Altezza

Height | Hauteur | Höhe

Profondità

Depth | Profondeur | Tiefe

Diametro lama in acciaio cromato

Cromed steel blade | Diamètre lame en acier chromé
Ø Messer aus verchromtem Stahl

Capacità di taglio circolare

Circular cutting capacity
Capacité de découpe circulaire
Schnittgröße (rechteckig)

Capacità di taglio rettangolare

Rectangular cutting capacity
Capacité de découpe rectangulaire
Schnittgröße (rechteckig)

Spessore fetta

Slice thickness | Épaisseur de tranche | Schnittbreite

Peso netto

Net weight | Poids net | Gewicht Netto

Potenza motore

Motor rating | Puissance du moteur | Motorleistung

Specifiche elettriche

Electrical specifications
Caractéristique électriques
Elektrische Eigenschaften

Dimensione imballo affettatrice

Packaging dimensions slicer
Dimensions packaging trancheuse
Aubmessungen inkl. Verpackung Aufschnittmaschinen



**HOME LINE PLUS
200**

328 mm

292 mm

530 mm

195 mm

140 mm

200x140 mm

0 - 18 mm

12,5 kg

0,19 kW

230 V - 50 Hz

58x40x36h cm
15 kg



**HOME LINE PLUS
250**

340 mm

315 mm

552 mm

250 mm

140 mm

200x183 mm

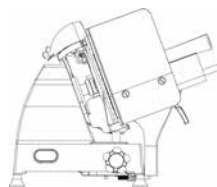
0 - 18 mm

14,5 kg

0,19 kW

230 V - 50 Hz

58x40x36h cm
15 kg



**RED LINE
250**

505 mm

420 mm

515 mm

250 mm

178 mm

185x175 mm

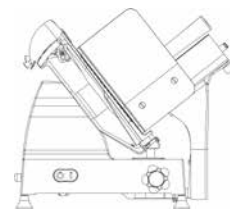
0 - 14 mm

22 kg

0,19 kW

230 V - 50 Hz

56x56x49h cm
25 kg



**RED LINE
300**

475 mm

480 mm

635 mm

300 mm

230 mm

245x225 mm

0 - 14 mm

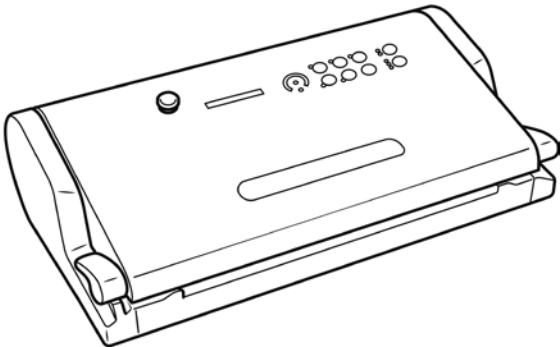
27 kg

0,31 kW

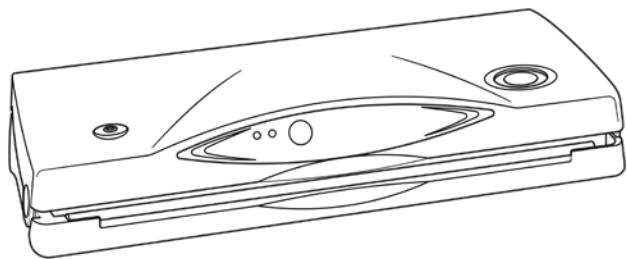
230 V - 50 Hz

70x53x55h cm
35 kg

Vacuum



Dimensioni <i>Dimensions Dimension Größe</i>	440x245x113h mm
Peso netto <i>Net weight Poids net Gewicht Netto</i>	4 Kg ca.
Tensione/Potenza <i>Voltage/Power Tension/Puissance Spannung/Leistung</i>	230V~ 50Hz
Potenza Assorbita <i>Input Puissance Absorbée Leistung</i>	130 W
Stand By <i>Attente</i>	0 W
Saldatura <i>Sealing Scellage Schweißung</i>	Auto-adattante e Regolabile su 3 livelli Auto-adapting and Adjustable on 3 levels Adaptable automatiquement et Réglable sur 3 niveaux Selbstanpassend und 3-stufig zu regulieren
Barra saldante <i>Sealing Bar Barre de Scellage Schweißbalken</i>	L 315 mm (Di tipo professionale in alluminio) Width 315 mm (Professional aluminium type) L 315 mm (De type professionnel en aluminium) L 315 mm (Professionell aus Aluminium)
Velocità pompa <i>Pump Speed Vitesse pompe Pumpengeschwindigkeit</i>	Regolabile su 2 livelli Adjustable on 2 levels Réglable sur 2 niveaux 2-stufig
Portata nominale pompa <i>Nominal pump capacity Porte nominale pompe Pumpenleistung</i>	18 l/min
Vuoto Max <i>Max Vacuum Vide Max Max. Vakuum</i>	-0,82 bar / 61 cm/Hg / -11.9 PSI
Conforme alle direttive <i>Compliant with Directives Conforme aux directives In Übereinstimmung mit den Richtlinien</i>	2014/35/UE Direttiva Bassa Tensione, 2014/30/UE Direttiva EMC, 2009/125/CE Direttiva ErP 2014/35/UE Low Voltage Directive, 2014/30/UE EMC Directive, 2009/125/EC ErP Directive 2014/35/UE Directive Basse Tension, 2014/30/UE Directive EMC, 2009/125/CE Directive ErP 2014/35/UE Niederspannungsrichtlinie, 2014/30/UE EMV Richtlinie, 2009/125/CE ErP Richtlinie



Dimensioni <i>Dimensions Dimension Größe</i>	390x140x80h mm
Peso netto <i>Net weight Poids net Gewicht Netto</i>	2,3 Kg ca.
Tensione/Potenza <i>Voltage/Power Tension/Puissance Spannung/Leistung</i>	230V~ 50Hz
Potenza Assorbita <i>Input Puissance Absorbée Leistung</i>	140 W
Stand By <i>Attente</i>	0 W
Saldatura <i>Sealing Scellage Schweißung</i>	Auto-adattante e Regolabile su 3 livelli Auto-adapting and Adjustable on 3 levels Adaptable automatiquement et Réglable sur 3 niveaux Selbstanpassend und 3-stufig zu regulieren
Barra saldante <i>Sealing Bar Barre de Scellage Schweißbalken</i>	L 300 Width 300 mm
Velocità pompa <i>Pump Speed Vitesse pompe Pumpengeschwindigkeit</i>	Fisso Fixed Fixé Fest
Portata nominale pompa <i>Nominal pump capacity Porte nominale pompe Pumpenleistung</i>	10 l/min
Vuoto Max <i>Max Vacuum Vide Max Max. Vakuum</i>	-0,8 bar / 60 cm/Hg
Conforme alle direttive <i>Compliant with Directives Conforme aux directives In Übereinstimmung mit den Richtlinien</i>	2014/35/UE Direttiva Bassa Tensione, 2014/30/UE Direttiva EMC, 2009/125/CE Direttiva ErP 2014/35/UE Low Voltage Directive, 2014/30/UE EMC Directive, 2009/125/EC ErP Directive 2014/35/UE Directive Basse Tension, 2014/30/UE Directive EMC, 2009/125/CE Directive ErP 2014/35/UE Niederspannungsrichtlinie, 2014/30/UE EMV Richtlinie, 2009/125/CE ErP Richtlinie

TEKNICA

Materiale: Forgiato in acciaio inox 1.4116 X50 Cr Mo V15 (durezza 59/60 HRC)

Material: Forged stainless steel 1.4116 X50 Cr Mo V15 (hardness 59/60 HRC)

Matériau: Forgé en acier inox 1.4116 X50 Cr Mo V15 (dureté 59/60 HRC)

Material: Geschmiedet aus Edelstahl 1.4116 X50 Cr Mo V15 (Härte 59/60 HRC)

Manico: Polimero termoplastico.

Handle: Thermoplastic polymer

Poignée: Polymère thermoplastique

Handgriff: Thermoplastisches Polymer

ELEGANCE

Materiale: Forgiato in acciaio inox 1.4116 X50 Cr Mo V15 (durezza 59 HRC)

Material: Forged stainless steel 1.4116 X50 Cr Mo V15 (hardness 59 HRC)

Matériau: Forgé en acier inox 1.4116 X50 Cr Mo V15 (dureté 59 HRC)

Material: Geschmiedet aus Edelstahl 1.4116 X50 Cr Mo V15 (Härte 59 HRC)

Manico: Polimero termoplastico.

Handle: Thermoplastic polymer

Poignée: Polymère thermoplastique

Handgriff: Thermoplastisches Polymer

ADHOC

Materiale: Forgiato in acciaio inox 1.4116 X50 Cr Mo V15N (durezza 56-58 HRC)

Material: Forged stainless steel 1.4116 X50 Cr Mo V15N (hardness 56-58 HRC)

Matériau: Forgé en acier inox 1.4116 X50 Cr Mo V15N (dureté 56-58 HRC)

Material: Geschmiedet aus Edelstahl 1.4116 X50 Cr Mo V15N (Härte 56-58 HRC)

Manico: Resina acetalica.

Handle: Acetal resin

Poignée: Résine Acétal

Handgriff: Acetal Harz

Rivetti: Acciaio AISI 304

Rivets: Stainless Steel AISI 304

Rivets: Acier Inoxydable AISI 304

Nieten: Edelstahl AISI 304

COLOR

Materiale: Aperam. MA4 - 1.4034 (durezza 56 HRC)

Material: Aperam. MA4 - 1.4034 (hardness 56 hrc)

Matériau: Aperam. MA4 - 1.4034 (dureté 56 hrc)

Material: Aperam. MA4 - 1.4034 (Härte 56 HRC)

Impugnatura: Polimero termoplastico

Handle: Thermoplastic polymer

Poignée: Polymère thermoplastique

Handgriff: Thermoplastisches Polymer

Rivetti: Acciaio AISI 304

Rivets: Stainless Steel AISI 304

Rivets: Acier Inoxydable AISI 304

Nieten: Edelstahl AISI 304

PRIMITIVE

Materiale: Forgiato in acciaio inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (durezza fino a 59hrc)

Material: Forged stainless steel 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (hardness of up to 59 hrc)

Matériau: Forgé en acier inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (dureté jusqu'à 59 hrc)

Material: Geschmiedet aus Edelstahl 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (Härte von bis zu 59 HRC)

Impugnatura: Impugnatura e lama prendono forma in un "fusion concept" per un'esperienza di taglio innovativa

Handle: Both handle and blade are "fusion concept" developed for an innovative cutting experience

Manche: Manche et lame prennent forme dans un « fusion concept » pour une expérience de découpe innovante

Griff: Griff und Klinge verschmelzen in einem „Fusion Concept“ miteinander, welches ein innovatives Schneiderlebnis garantiert

SABRAGE

Materiale: Tranciato in acciaio inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (durezza fino a 59hrc)

Material: Sheared stainless steel 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (hardness of up to 59 hrc)

Matériau: Découpé en acier inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (dureté jusqu'à 59 hrc)

Material: Geschert aus Edelstahl 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (Härte von bis zu 59 HRC)

Impugnatura: Ricavata da un unico pezzo e assemblata con speciali stucchi resistenti

Handle: Made from a single piece and assembled using special resistant putties

Manche: Réalisé à partir d'une pièce unique et assemblé avec des stucs spéciaux résistants

Griff: Gearbeitet aus einem einzigen Stück und mit widerstandsfähigen Spezialprodukten verleimt

A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche e l'aspetto dei prodotti sono soggette a possibili variazioni
As we actually strive to improve our products, specifications and appearance of the products are necessarily subject to change without notice
En raison de la recherche continue pour améliorer nos produits, les spécifications techniques et l'apparence des produits sont sujettes à des possible variations
Aufgrund der ständigen Forschung für die Verbesserung unserer Produkte, die Produktionsvorgabe und das Aussehen der Produkte können Änderungen zeigen

VAN BERKEL INTERNATIONAL SRL

VIA UGO FOSCOLO, 22
21040 OGGIONA S. STEFANO (VA)
T. +39 0331 214311
INFO@BERKELINTERNATIONAL.COM
THEBERKELWORLD.COM