



Fatti a mano. Fatti in Italia.

al CUORE
dell'ARTIGIANATO

To the Artisan Heart



ALTO ARTIGIANATO

Da sempre, lo Spirito Artigiano è alla base della creazione di ogni coltello Berti. In un mondo che cambia, integriamo nel nostro processo produttivo soltanto quei moderni processi tecnologici che, anche se fossero eseguiti manualmente, non lascerebbero comunque traccia significativa in termini di valore artigianale nel prodotto. Oggi, celebriamo questo Spirito con questo Catalogo Speciale dedicato unicamente a quelle nostre realizzazioni che derogano a questo ragionevole principio perché fanno ampio uso del lavoro artigianale anche dove il ricorso alle moderne tecnologie sarebbe del tutto comprensibile. Perché il Cuore Artigiano ha ragioni che la Ragione non ha.

Alto Artigianato
di Coltellerie Berti

Al Cuore dell'Artigianato

Since forever, the Artisan Spirit has been at the foundation of every Berti knife. In an changing world, we integrate in our productive process only those modern technological processes that, even when handmade, wouldn't leave meaningful traces in the sense of the artisan value of the product.

Today, we celebrate this Spirit in this Special Catalogue dedicated to our realizations, which waive this reasonable moral because they extensively use artisan work even where using modern technologies would be completely understandable.

Because Artisan Heart has its reasons, which Reason does not know.

Alto Artigianato
by Coltellerie Berti

To the Artisan Heart





PER LA TUA CUCINA *FOR YOUR KITCHEN*



Ogni buona lavorazione in cucina comincia con la scelta del coltello giusto. Che si tratti di un forgiato o di un coltello realizzato con taglio laser, la forma e le dimensioni della lama devono essere adatte al tipo di alimento da trattare. Il manico e il materiale con cui è realizzato devono garantire una presa sicura e confortevole. Il gesto deve essere naturale e l'azione deve risultare efficace.

Every good job in the kitchen begins with choosing the right knife. Whether it's a forged or a laser cut knife, the shape and size of the blade must be suitable for the food to be treated. The handle and the material with which it's made must ensure a safe and comfortable grip. The gesture must be natural and the action must be effective.



Inquadra il QR Code
e scopri la collezione completa

*Scan the QR code
and discover the complete collection*





PER LA TUA TAVOLA *FOR YOUR TABLE*



Il coltello da tavola è, al tempo stesso, strumento da taglio ed oggetto che caratterizza la mise en place. Praticità, funzionalità e design diventano caratteristiche che si fondono tra loro, protagoniste del piacere di utilizzo. La dolcezza del taglio diventa un gesto che rispetta la pietanza e il lavoro di preparazione. E anticipa il piacere dell'assaggio.

The table knife is, at the same time, a cutting tool and an object that characterizes the set up of the table.

Practicality, functionality and design become features that blend together, main stars of the pleasure of use.

The sweetness of the cut becomes a gesture that respects the dish and the work of preparing it. And anticipates the pleasure of tasting.

Inquadra il QR Code
e scopri la collezione completa

*Scan the QR code
and discover the complete collection*





CONFEZIONI REGALO *GIFT PACKAGE*



Un elemento d'arredo per la cucina e la casa o semplicemente il modo migliore per tenere i coltelli in modo ordinato e renderli facilmente individuabili.

Le confezioni Berti rappresentano il regalo perfetto non solo per coloro che si dilettono in cucina, ma anche per chi ama sorprendere i propri ospiti.

Coltelli da cucina, da tavola, specifici per i formaggi o multiuso: un regalo utile e originale che porta con sé il racconto della tradizione artigiana.

A piece of furniture for kitchen and home or simply the best way to keep knives in an orderly way and find them easily. Berti boxes are the perfect gift not only for those who enjoy cooking, but also for those who love to surprise their guests. Kitchen knives, table knives, specific for cheese or multipurpose: a useful and original gift that brings with it the story of the artisan tradition.



Inquadra il QR Code
e scopri la collezione completa

*Scan the QR code
and discover the complete collection*





REGIONALI *REGIONAL*



La tradizione del coltello da tasca rivive nella collezione dei Regionali, insieme ad alcune rivisitazioni dal design contemporaneo.

Il coltello da portare sempre con sé, robusto, per ogni esigenza di taglio.

Il coltello da collezione, ricercato, da esporre come un oggetto d'arredo.

Una tradizione forse lontana, ma non dimenticata.

The tradition of the pocket knife lives on in the Regional collection, together with some reinterpretations with a contemporary design.

The knife to always carry with you, strong, for every cutting need.

The collector's knife, precious, to be displayed as a piece of furniture.

A tradition perhaps distant in time, but never forgotten.



Inquadra il QR Code
e scopri la collezione completa

Scan the QR code
and discover the complete collection





GRANDI PASSIONI *GREAT PASSIONS*



Ci sono momenti che quando vengono goduti a pieno diventano dei riti.
Come il sabrage dello champagne, che rende spettacolare un gesto celebrativo,
oppure la fumata lenta di un sigaro, la cui qualità dipende anche dal taglio, o un
fine pasto in compagnia di una selezione di formaggi e una buona bottiglia di vino.
Le grandi passioni sono coinvolgenti e condividerle
è anche un modo per tramandarle.

*There are moments that when fully enjoyed become rituals.
Like the sabrage of champagne, which makes a celebratory gesture spectacular, or
the slow smoke of a cigar, the quality of which also depends on the cut, or an end
meal with a selection of cheeses and a good bottle of wine.
Great passions are engaging and sharing them is also
a way to pass them on.*

Inquadra il QR Code e scopri la collezione completa
Scan the QR code and discover the complete collection



I NOSTRI VALORI

1 ARTIGIANALITÀ

Chi lo inizia, lo finisce.

È questa l'essenza del metodo di lavorazione artigianale della Famiglia Berti, che dal 1895 viene eseguito seguendo la lezione della tradizione, adeguandolo a tecniche e tecnologie che il presente offre e, al tempo stesso, esige. Così, oggi, il piacere di possedere e utilizzare un coltello Berti diventa più accessibile e le lavorazioni manuali sono garanzia di una qualità che dura nel tempo.

2 FUNZIONALITÀ

La nostra idea di design si fonda sull'intramontabile binomio forma-funzione.

Coniugare estetica e funzionalità è uno dei compiti che ci siamo dati e che portiamo avanti trasformando la materia in oggetti che rispettino il lavoro di cucina, le pietanze ed i loro ingredienti, per regalare un'esperienza di taglio unica. Lasciandoci ispirare da opere d'arte, storia e grandi chef.

3 ERGONOMIA

L'ergonomia è una scienza che sappiamo vestire di stile.

I nostri prodotti sono progettati pensando innanzitutto alla persona e al suo rapporto quotidiano e prolungato con l'oggetto. La "manosità", ovvero quella sensazione di familiarità che si percepisce quando si ha tra le mani un coltello Berti è il frutto di queste attenzioni. E il risultato si vede e si sente, nel tempo.

4 SPECIALIZZAZIONE

Oltre un secolo trascorso a immaginare, ideare e realizzare coltelli.

È ciò che ci rende consapevoli della nostra competenza in questo ambito specifico, che è frutto altresì di un confronto attento e costante con l'evoluzione del mercato. Per questo oggi, grazie anche al supporto della tecnologia e di linee di lavorazione tra le più all'avanguardia, siamo pronti ad allargare la nostra proposta a quei complementi, strettamente legati alla gestualità del taglio, che la cucina e la tavola richiedono.

5 TRADIZIONE

Un coltello Berti si possiede, in prestito dai propri figli.

Come la Tradizione Berti viene rispettata tramandando ed innovando modelli, metodi e competenze che sono stati generati nel corso di oltre un secolo di lavoro, allo stesso modo i coltelli Berti si trasferiscono di padre in figlio. Eredità nel tempo, che è anche vera sostenibilità.

OUR VALUES

1 CRAFTSMANSHIP

The one who starts it, finishes it.

This is the essence of Famiglia Berti's method of craftsmanship, which since 1895 has been carried out following the lesson of tradition, adapting it to techniques and technologies that the present offers and, at the same time, demands. Thus, today, the pleasure of owning and using a Berti knife becomes more accessible and the manual processes are a guarantee of quality that lasts over time.

2 FUNCTIONALITY

Our idea of design is based on the timeless binomial form-function.

Melding aesthetic and functionality is one of the engagements that we gave ourselves and that we carry on transforming matter into objects that respect the work in the kitchen, the dishes and their ingredients, to offer a unique cutting experience. Letting ourselves be inspired by artworks, history and great chefs.

3 ERGONOMICS

Ergonomics is a science that we know how to dress in style.

Our products are designed, above all, thinking about the person and his daily and over time relationship with the object. The "handiness", that is the feeling of familiarity you get when you have a Berti knife in your hands, is the result of this attention. And the result can be seen and felt over time.

4 SPECIALIZATION

Over a century spent imagining, designing and creating knives.

This is what makes us aware of our expertise in this specific area, which is also the result of a careful and constant comparison with the evolution of the market. For this reason today, thanks also to the support of technology and cutting-edge processing lines, we are ready to expand our proposal to those accessories, closely linked to the gestures of the cut, that the kitchen and the table require.

4 TRADITION

You own a Berti knife, lent by your children.

Just as Berti Tradition is respected by handing down and innovating models, methods and skills that have been generated over more than a century of work, so Berti knives are passed on from father to son. Legacy over time, which is also true sustainability.



Fatti a mano. Fatti in Italia.

Tradizioni Associate S.r.l.

Via della Resistenza 12A | 50038 Scarperia e San Piero (FI) Italia

Tel. +39.055.84.69.903

www.coltellerieberti.it | info@coltellerieberti.it