Coltelli e accessori Berkel, per un taglio perfetto

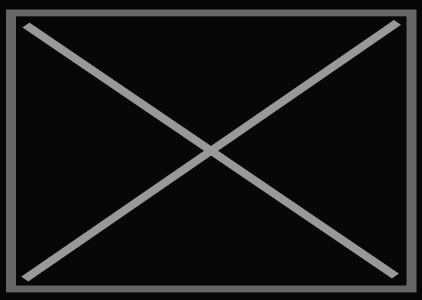
berkel-coltello-elegance-rosso-tagliere-redline-ambientata-6272c899

Per Berkel l’arte del taglio perfetto non è solo una passione, ma una missione. Dalla lunga tradizione e dal primato di eccellenza che contraddistinguono tutta la produzione, nasce una linea di coltelli e accessori che coniugano performance, tecnica ed eleganza in perfetto stile Berkel.

Diverse linee di coltelli che fondono il fascino di un’arte millenaria con le più avanzate tecniche di lavorazione e con la ricerca dei materiali più pregiati. E per garantire risultati e prestazioni eccellenti anche nel taglio manuale, Berkel ha acquisito una storica coltelleria di Maniago, la cittadina friulana che vanta un’antichissima tradizione nella lavorazione delle lame. Dalle mani sapienti dei maestri coltellinai nascono così veri capolavori di artigianalità, espressione di uno stile inconfondibilmente Made in Italy.

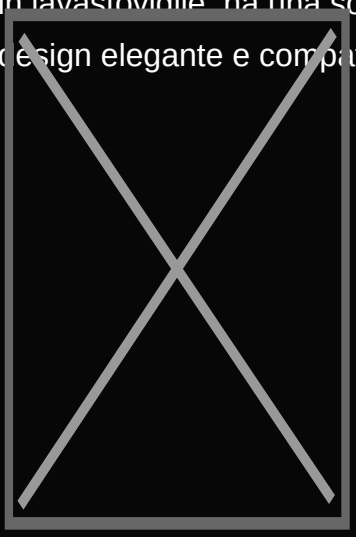
Design, forza e struttura: i coltelli firmati Berkel sono realizzati secondo tradizione per fare di ogni taglio il “taglio perfetto”. Solo gli acciai migliori per la lavorazione artigianale delle lame (forgiate a mano per un’affilatura perfetta e una migliore resistenza all’usura), manicature pregiate (legni rari, bufalo, cervo, resina), la garanzia di un prodotto realizzato in Italia e l'elegante firma Berkel incisa sulle lame è sigillo di qualità.

Armonia di dimensioni, peso e bilanciamento caratterizza questi coltelli, veri e propri gioielli per la tavola e la cucina. La giunzione perfetta tra lama e manicatura assicura un livello di ermeticità assoluta e garantisce il massimo dell’igiene, mentre le eccellenti caratteristiche di affilatura, durezza e flessibilità della lama, garantiscono precisione e sicurezza in tutte le operazioni di taglio, dalla carne al pesce, dai salumi alle verdure. Elegance è la linea che identifica l’inconfondibile stile Berkel: lame forgiate a mano e manicature in resina nei tre colori della tradizione (rosso, nero e crema) impreziosite dalla firma color oro.



Per custodire adeguatamente i coltelli Berkel, l’elegante ceppo rivestito in cuoio, disponibile anch’esso nei tre colori della tradizione, è realizzato con i migliori materiali da artigiani specializzati, per diventare un vero e proprio oggetto d’arredamento per la cucina.

L’arte del taglio non può prescindere dalla perfezione dell’affilatura. Semplice da utilizzare, l’affilatoio Berkel è in grado di affilare e rifinire la lama con una sola operazione, senza graffiarla e senza azione termica. Adattandosi perfettamente al filo della lama, garantisce risultati professionali. Lavabile anche in lavastoviglie, ha una solida struttura in acciaio inox, che assicura una lunga durata nel tempo, e un design elegante e compatto che lo rende un oggetto unico e ricercato da esibire in cucina.



Completano la collezione di accessori Berkel le raffinate Sciabole da Sabrage, per stappare lo champagne con uno scenografico colpo di spada, e due eleganti taglieri in legno di noce e rovere italiano realizzati artigianalmente da un’importante falegnameria italiana: il modello studiato ad hoc per le affettatrici elettriche Red Line (dotato di una pratica scanalatura che ne facilita il posizionamento sulla macchina e di un’igienica placca in acciaio) e il modello realizzato per le Volano, semplice e robusto, perfetto da portare in tavola con un ricco assortimento di appetitosi salumi.

www.theberkelworld.it