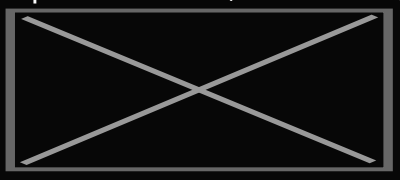
L'arte del taglio perfetto coi coltelli Berkel

serramanico-02-efc81254

Alta precisione, tecnica ed eleganza contraddistinguono le nuove linee di coltelli Berkel. Indispensabili nelle cucine di tutti gli chef - professionisti e appassionati - i coltelli sono strumenti di grande fascino che nascono da una tradizione millenaria.

La lunga tradizione nell’arte del taglio perfetto che contraddistingue Berkel si esprime così in due nuove collezioni che coniugano conoscenza della tecnica, ricerca e innovazione per dare vita a utensili di pregevole manifattura. Realizzate a mano seguendo gli stessi principi delle mitiche affettatrici, le lame dei coltelli Berkel sono prodotte secondo tradizione dai migliori artigiani italiani ed esprimono forza, stile ed eleganza.



Serie “San Mai” – coltelli professionali

Ispirata alle antiche spade dei Samurai giapponesi, la serie “San Mai” è realizzata con uno speciale acciaio laminato (VG10) a 67 strati prodotto dalla giapponese Takefu Steel secondo una tecnica di lavorazione che ancora oggi si basa sull'antica arte della katana, la tradizionale spada a lama curva usata dai temutissimi guerrieri del Sol Levante.

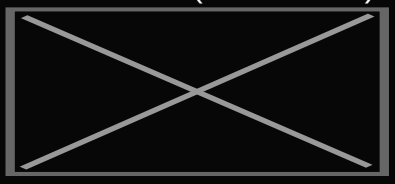
Già nel XII secolo gli esperti fabbri giapponesi univano tra loro diversi materiali per ottenere delle lame incredibilmente affilate, ma al tempo stesso dotate di resistenza e flessibilità. È grazie a questa tecnica rivoluzionaria se le spade dei Samurai si sono conservate sino ai nostri giorni diventando uno degli oggetti più affascinanti realizzati dall'uomo. Applicando quest’antica lavorazione alla metallurgia moderna è possibile ancora oggi ottenere acciai tecnologicamente avanzati che raggiungono prestazioni qualitative difficilmente ottenibili con altre tipologia di acciaio.

Nella serie “San Mai” la lama si compone di una parte centrale in acciaio ad alto tenore di carbonio, particolarmente duro e resistente, che garantisce eccezionali prestazioni di taglio e un’ottima tenuta

del filo all’usura, e da due strati esterni in acciaio inossidabile damascato, a 33 strati per lato, che conferiscono alla lama una maggiore resistenza alla corrosione e alla torsione. L’impugnatura in palissandro e il a pattern in damasco della lama rendono la collezione particolarmente preziosa e raffinata, destinata a farsi apprezzare dai collezionisti di tutto il mondo.

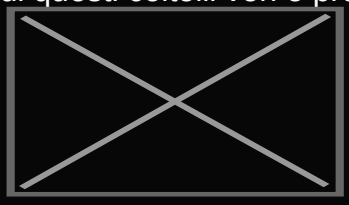
La serie è composta da:

Coltello da Chef 8.5" (cucina 22)
Coltello da Chef 7.5" (cucina 20)
Santoku 7" (santoku 18)
Utility 5.5" (multiuso 14)
Spelucchino 4" (spelucchino 10)
Bistecca 5.5" (bistecca 14)



Serie a serramanico

Dalle mani degli esperti artigiani Berkel nasce la nuova serie esclusiva di coltelli a serramanico. L’utilizzo di acciai di altissima qualità unita ai legni e ai materiali pregiati scelti per le manicature fanno di questi coltelli veri e propri oggetti da collezionare.



Coltello a serramanico con lama in acciaio W NITRO-B scuro PVD e manico in titanio scuro

Materiale lama: acciaio inox W NITRO-B, colore scuro PVD.
Lunghezza lama: 11 cm.
Lunghezza e peso totali: 25 cm / 95 gr.
Affilatura: liscia.
Impugnatura: composta da due guancette in titanio scuro opaco PVD assemblate con viti torx e decorata con logo grigio opaco.
Packaging cartonato e fodero con clip da cintura. All'interno della confezione, la scheda di produzione certifica l'unicità del coltello con numero seriale e materiali utilizzati.

Coltello a serramanico con lama in acciaio W NITRO-B chiaro e manico in titanio lucido
Materiale lama: acciaio inox W NITRO-B, colore chiaro.
Lunghezza lama: 11 cm.
Lunghezza e peso totali: 25 cm / 95 gr.
Affilatura: liscia.
Impugnatura: composta da due guancette in titanio lucido chiaro assemblate con viti torx e decorata con logo grigio lucido.
Packaging cartonato e fodero con clip da cintura. All'interno della confezione, la scheda di produzione certifica l'unicità del coltello con numero seriale e materiali utilizzati.

Coltello a serramanico con lama in acciaio damascato San Mai 67 VG10 e manico in palissandro
Materiale lama: acciaio damascato San Mai 67 VG10.
Lunghezza lama: 11 cm.
Lunghezza e peso totali: 25 cm / 95 gr.
Affilatura: Liscia.
Impugnatura: composta da due guancette in palissandro assemblate con rivetti torx e decorata con logo Berkel dorato.
Packaging cartonato e fodero con clip da cintura. All'interno della confezione, la scheda di produzione certifica l'unicità del coltello con numero seriale e materiali utilizzati.

Coltello a serramanico con lama in acciaio damascato San Mai 67 VG10 e manico in radica
Materiale lama: acciaio damascato San Mai 67 VG10;
Lunghezza lama: 11 cm.
Lunghezza e peso totali: 25 cm / 95 gr.
Affilatura: liscia.
Impugnatura: composta da due guancette in radica assemblate con viti torx e decorata con logo Berkel dorato.
Packaging cartonato e fodero con clip da cintura. All'interno della confezione, la scheda di produzione certifica l'unicità del coltello con numero seriale e materiali utilizzati.

Coltello a serramanico con lama in acciaio W NITRO-B chiaro e manico in ulivo
Materiale lama: acciaio inox W NITRO-B, colore chiaro.
Lunghezza lama: 11 cm.
Lunghezza e peso totali: 25 cm / 95 gr.
Affilatura: liscia.

Impugnatura: composta da due guancette in ulivo assemblate con viti torx e decorata con logo Berkel dorato.
Packaging cartonato e fodero con clip da cintura. All'interno della confezione, la scheda di produzione certifica l'unicità del coltello con numero seriale e materiali utilizzati.

Coltello a serramanico con lama in acciaio W NITRO-B chiaro e manico in palma
Materiale lama: acciaio inox W NITRO-B, colore chiaro.
Lunghezza lama: 11 cm.
Lunghezza e peso totali: 25 cm / 95 gr.
Affilatura: liscia.
Impugnatura: composta da due guancette in legno di palma assemblate con viti torx e decorata con logo grigio lucido.
Packaging cartonato e fodero con clip da cintura. All'interno della confezione, la scheda di produzione certifica l'unicità del coltello con numero seriale e materiali utilizzati.

www.theberkelworld.com