



Italian design

L'arte del taglio

Dopo oltre 100 anni di passione per il taglio perfetto, Berkel propone la sua linea di coltelli unendo eccellenza tecnica e tradizione artigianale. Precisione nei dettagli, materiali pregiati e passione per la qualità convergono in un design esclusivo. Impugnare questi coltelli trasmette un'emozione che nasce dal manico e si sprigiona nella lama. È l'arte del taglio perfetto, la storia di un mito che riscrive ogni giorno la sua unicità.

USO E MANUTENZIONE:

Usare sempre il coltello per le finalità per le quali è stato creato. Consigliamo vivamente un lavaggio manuale in acqua calda al fine di garantire integrità al prodotto e una durata nel tempo. In ogni caso si suggerisce di asciugare il coltello dopo ogni lavaggio. Non utilizzare tessuti o spugne abrasivi.

Il coltello è conforme al contatto alimentare. Design Italiano.

The art of slicing

After over 100 years of passion for the perfect cut, Berkel offers its line of knives combining technical excellence and artisan tradition. Attention to details, refinement of materials and passion for quality converge in a unique design. Holding these knives, an emotion arises from the handle and is released into the blade. This is the art of the perfect cut, the story of myth that every day rewrites its legend.

USE AND MAINTENANCE:

Always use a knife for the purposes it has been designed for. We recommend washing it by hand in hot water to ensure it stays intact and lasts a long time. In any case, it is advisable to dry the knife each time after washing it. Don't use abrasive cloths or sponges.

The knife is certified for food contact. Italian Design.

Van Berkel International S.r.l.
via Foscolo, 22
21040 Oggiona S. Stefano (VA)
T +39 331 214311
info@berkelinternational.com
www.theberkelworld.com



Berkel



theberkelworld

ELEGANCE

CARATTERISTICHE TECNICHE:

LAMA: Acciaio inox tedesco X50 Cr Mo V 15
MANICATURE: Resina acetlica / Legno Noce
DUREZZA DOPO T.T: HRC 58-59
CATRA Very GOOD
TECHNICAL SPECIFICATIONS:
BLADE: German stainless steel X50 Cr Mo V 15
HANDLES: Acetal resin / Walnut wood
HARDNESS AFTER HEAT TREATMENT: HRC 58-59
CATRA Very GOOD
cucina - cook | 16/20/25



filetto - fillet | 21



pane - bread | 22



salmone - salmon | 26



salato - slicing knife | 26



prosciutto - ham | 26



acciaio - sharpening steel | 20



arrosto - carving | 22



disosso - boning | 16



santoku - santoku | 18



spelucchino - paring | 11



multiuso - multipurpose | 12



bistecca - steak | 11



spelucchino curvo - paring | 7



Disponibili in vari colori e materiali
Available in different colors and materials

ADHOC

CARATTERISTICHE TECNICHE:

LAMA: Acciaio inox X50 Cr Mo V 15 / X46 Cr 13
MANICATURE: Resina
RIVETTATURE COLTELLI FORGIATI (ev):
Alluminio Al Mg 5 / Aisi 303
DUREZZA DOPO T.T: HRC 58-59 / 53-54
CARTA: Very GOOD
TECHNICAL SPECIFICATIONS:
BLADE: Stainless steel X50 Cr Mo V 15 / X46 Cr 13
HANDLES: Resin
RIVETING FORGED KNIVES (if pres.):
Aluminium Al Mg 5 / Aisi 303
HARDNESS AFTER HEAT TREATMENT: HRC 58-59 / 53-54
CARTA: Very GOOD
cucina - cook | 16/20/25



filetto - fillet | 21/18



pane - bread | 22



salmone - salmon | 26



salato - slicing knife | 26



prosciutto - ham | 26



arrosto - carving | 22



disosso - boning | 16



santoku - santoku | 18



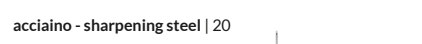
spelucchino - paring | 11



multiuso - multipurpose | 12



acciaio - sharpening steel | 20



forchettone - carving fork | 18



Disponibili in vari colori
Available in different colors

bistecca - steak | 11



spelucchino curvo - paring | 7



SAN MAI

CARATTERISTICHE TECNICHE:

LAMA: Acciaio damascato San Mai 67 VG10
MANICATURE: Acero stabilizzato
RIVETTATURE COLTELLI FORGIATI (ev): Alluminio Al Mg 5
DUREZZA DOPO T.T: HRC 60-61

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

BLADE: San Mai 67 VG10 damascus steel
HANDLES: Stabilized maple
RIVETING FORGED KNIVES (if pres.): Aluminium Al Mg 5
HARDNESS AFTER HEAT TREATMENT: HRC 60-61

cucina - cook | 20/22



prosciutto - ham | 28



disosso - boning | 16



santoku - santoku | 18



spelucchino - paring | 10



multiuso - multipurpose | 14



bistecca - steak | 11



CAYMAN

CARATTERISTICHE TECNICHE:

LAMA: Acciaio inox X46 Cr 13
MANICATURE: Resina
RIVETTATURE COLTELLI FORGIATI (ev): Alluminio Al Mg 5
DUREZZA DOPO T.T: HRC 53-54

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

BLADE: Stainless steel X46 Cr 13
HANDLES: Resin
RIVETING FORGED KNIVES (if pres.): Aluminium Al Mg 5
HARDNESS AFTER HEAT TREATMENT: HRC 53-54

bistecca - rib | 11



SYNTHESIS

CARATTERISTICHE TECNICHE:

LAMA: Acciaio inox tedesco X50 Cr Mo V 15 / X46 Cr 13
MANICATURE: Resina
RIVETTATURE (ev): Acciaio AISI 303
DUREZZA DOPO T.T: HRC 58-59 / 53-54
CATRA Very GOOD / GOOD
TECHNICAL SPECIFICATIONS:
BLADE: Stainless steel X50 Cr Mo V 15 / X46 Cr 13
HANDLES: Resin
RIVETING (if pres.): AISI 303 stainless steel
HARDNESS AFTER HEAT TREATMENT: HRC 58-59 / 53
CATRA Very GOOD / GOOD
cucina - cook | 16/20/26



filetto - fillet | 18



pane - bread | 22



salmone - salmon | 26



salato - slicing knife | 26



prosciutto - ham | 26



arrosto - carving | 22



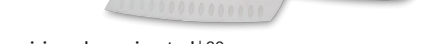
disosso - boning | 16



santoku - santoku | 12/18



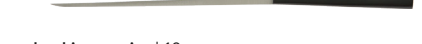
acciaio - sharpening steel | 20



forchettone - carving fork | 18



spelucchino - paring | 10



multiuso - multipurpose | 12



bistecca - steak | 11



spelucchino curvo - paring | 7



MAXI

CARATTERISTICHE TECNICHE:

LAMA: Acciaio inox tedesco X50 Cr Mo V 15N (1
MANICATURE: Palissandro / Ulivo
RIVETTATURE COLTELLI FORGIATI (ev): Allumin
DUREZZA DOPO T.T: HRC 58-59

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

BLADE: German stainless steel X50 Cr Mo V 15N (1.4116N)
HANDLES: Rosewood / Olive
RIVETING FORGED KNIVES (if pres.): Aluminium Al Mg 5
HARDNESS AFTER HEAT TREATMENT: HRC 58-59

bistecca - steak | 12



Disponibili in vari materiali
Available in different materials

CLASSIC

CARATTERISTICHE TECNICHE:

LAMA: Acciaio inox X46 Cr 13
MANICATURE: Resina
RIVETTATURE COLTELLI FORGIATI (ev): Allumin
DUREZZA DOPO T.T: HRC 53-54

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

BLADE: Stainless steel X46 Cr 13
HANDLES: Resin
RIVETING FORGED KNIVES (if pres.): Aluminium Al Mg 5
HARDNESS AFTER HEAT TREATMENT: HRC 53-54

bistecca - rib | 12



Disponibili in vari colori
Available in different colors