

Van Berkel International: Industrielle Handwerkskunst trifft ikonisches Design

Metallisches Klingens, das Schimmern von glänzendem Stahl, konzentrierte Betriebsamkeit und das gelegentliche Aufheulen eines Schleifgeräts: Wir sind im Herzen von Berkel – der Produktionsstätte der ikonischen Aufschnittmaschinen, die hohe Qualität und einzigartiges Design in sich vereinen.



1898 beginnt die Geschichte der Marke: Wilhelmus Van Berkel arbeitete zunächst als Lehrling eines Metallbauunternehmens, bevor er in den Metzger-Beruf einstieg. Mit diesem Erfahrungsschatz in den Bereichen Mechanik und Funktionalität sowie einem hohen Qualitätsanspruch, widmete er sich einer Aufgabe, die sein Leben verändern sollte: den perfekten Schnitt, den nur die Hand eines Profis erreichen kann, mechanisch nachzuahmen. Das Ergebnis war eine konkave Klinge, die mithilfe einer Kurbel in eine rotierende Bewegung versetzt, sowie eine bewegliche Platte, die mit demselben Mechanismus hin zur Klinge geschoben wurde – die erste Aufschnittmaschine war geboren!

Heute ist die legendäre Schwungradmaschine zum Design-Objekt in der Küche und zum Must-Have für Fans und Kenner weltweit avanciert. Das Unternehmen Van Berkel International ist in vielen Ländern vertreten, darunter Italien, Deutschland und die USA, und fertigt mit insgesamt 160 MitarbeiterInnen Aufschnittmaschinen für den Home- und Profibereich, Messerkollektionen sowie weiteres Zubehör für die Küche.

Nach einer mehr als 100-jährigen Geschichte steht der Name Berkel noch immer für Perfektion, Zuverlässigkeit und Innovation – für Eleganz, Leidenschaft und die Liebe zum Detail, die sich in jedem der handgefertigten Produkte widerspiegeln.

Die Produkt-Serien

Das Herzstück der Marke bildet die **VOLANO** Kollektion. Hier entstehen Legenden, die die Geschichte von Berkel wie kein anderes Produkt transportieren. Fortlaufende Forschung und Perfektionierung hat die Entwicklung von sechs exklusiven Modellen hervorgebracht, die modernste Technik, einfache Handhabung und maximale Sicherheit garantieren. Angetrieben vom namensgebenden Schwungrad und mit einem Messer von bis zu 35 cm Durchmesser ermöglicht die VOLANO Serie hauchdünne, unversehrte Scheiben und wertet als Eyecatcher im Retro-Design jede Umgebung auf.



Kompakte Abmessungen und ein futuristisches Design bietet die **HOME LINE** für den täglichen Hausgebrauch. Mit einem Gewicht von 12,5 und 14,5 kg sind die Modelle deutlich handlicher und vereinfachen den Schneidevorgang durch die automatisch angetriebene Klinge.



Als Zwischenmodell überzeugt die Serie **RED LINE** mit einer ebenfalls automatischen Klinge und integriertem Schleifapparat. In der kleineren Ausführung bestechen die RL220 und RL250 durch technische Höchstleistung und eine besonders mühelose Reinigung aufgrund der gut erreichbaren Zwischenräume. Mit dem größeren Messer und der geneigten Schleifgutplatte um 38° ermöglicht die RED LINE 300 einen noch professionelleren Schnitt – ein Muss für leidenschaftliche GastgeberInnen und Menschen mit Sinn für Genuss.



Auch für den **professionellen Gastronomie-Betrieb** liefert Berkel die passenden Produktserien, die eine schnelle, fachmännische und sichere Handhabung garantieren.

Natürlich wird nicht für jeden Schnitt, der in der Küche getätigt wird, eine Aufschnittmaschine benötigt. Berkel füllt diese Lücke mit den hochwertigen **Messerkollektionen ELEGANCE, ADHOC** und **TEKNICA**. Aus Edelstahl gefertigt finden Kochbegeisterte hier alles vom Schinkenmesser, über das klassische Brotmesser bis hin zu Santoku-, Steak- und Schälmessern.



Produktinformationen

VOLANO B114

- Manuelle Schwungrad-Aufschnittmaschine für den professionellen Gebrauch
- Blütenverziertes Schwungrad
- Integrierter Schleifapparat
- Gewicht: 55 kg
- Messer: 319 mm
- Preis: 8.399 €

HOME LINE 200

- Kompakte Abmessungen und futuristisches Design
- Einfache und schnelle Reinigung dank des kippbaren Schlittens
- Abnehmbare und spülmaschinengeeignete Anschlagplatte
- Gewicht: 12,5 kg
- Messer: 195 mm
- Preis: 579 €

RED LINE 300

- Professionelle Neigung der Schneidgutplatte (38°)
- Integriertes System zur millimetergenauen Einstellung der Scheibenstärke
- Integrierter Schleifapparat
- Gewicht: 27 kg
- Messer: 300 mm
- Preis: 1.629 €

ADHOC – Santoku Messer: Lasergeschnittene Stahlklinge, Klingenlänge 18 cm, Preis: 55 €

TEKNICA – Santoku Messer: Griff aus thermoplastischem Polymer, Klingenlänge 17 cm, Preis 125 €

ELEGANCE – Champagnersäbel: zum Öffnen von Perlweinen, Klingenlänge 31 cm, 279 €

Über Van Berkel International

Die Geschichte der Marke Berkel beginnt 1898, als Wilhelmus Van Berkel in den Niederlanden ein bahnbrechendes Gerät erfand, mit dem man mechanisch die "perfekte Scheibe" erzeugen konnte. Eine geniale Eingebung, die zur Geburt einer Legende führte: Die rote Schwungradmaschine, ein Must-Have für Fans und Kenner weltweit.

Heute ist Van Berkel International ein in vielen Ländern vertretenes Unternehmen mit über 160 Angestellten und einem Umsatz von mehr als 20 Millionen Dollar. Mit den beiden Premiummarken BERKEL und OMAS verkauft VBI Aufschnittmaschinen, Messer sowie weiteres Zubehör.

Mit seinem kontinuierlichen Streben nach Qualität schreibt Berkel Tag für Tag seine Legende weiter und ist sich dabei stets bewusst, dass sich eine Vorreiterstellung nur durch die perfekte Verbindung aus Geschichte und Innovation erreichen lässt.

www.theberkelworld.com/de/