

**Perfektion liegt im Detail:
Berkel stellt die neue Serie „Home Line PLUS“ vor**



Es ist ein schmaler Grat zwischen dem, was wir als alltäglich wahrnehmen und dem, was den Alltag wahrhaft besonders macht. Im Berkel-Universum ist das Besondere im Alltäglichen „der perfekte Schnitt“. Davon träumen neben der Gastronomie-Elite auch Hobbyköch:innen, die den Genuss von hauchdünnem Schinken und Salami, von zarten Käse-, Obst- und Gemüsescheiben und akkurat geschnittenem Brot zu schätzen wissen.

Perfektion für zuhause

Die beiden Produktserien **Home Line** und **Red Line** vereinen Design, Innovation und 120 Jahre technologische Forschung in jeder einzelnen Maschine. Als ideale Einsteigermodelle zeichnen sie sich neben einer kompakten Größe besonders durch ihre Leistung, hohe Sicherheitsstandards, sowie eine einfache Bedienung und Reinigung aus.

Je nach Anspruch und Gusto kann bei den elektrisch betriebenen Aufschnittmaschinen zwischen verschiedenen Größen und Funktionen gewählt werden. Mit nur 12,5 kg bringt die Home Line 200 von Berkel das geringste Gewicht auf die Waage und überzeugt mit einer leistungsstarken Schneidleistung der Messerklinge im Durchmesser von 195 mm. Am Ende der Consumer Collection glänzt die Red Line 300, die mit 27 kg und einem Klingendurchmesser von 300 mm, sowie integriertem Schleifapparat bereits an der Grenze zum Premium Sortiment steht.



Neuheit September 2022: Home Line PLUS – eine neue Dimension

Für alle, die sich noch mehr wünschen – mehr Performance, mehr Design, mehr Funktionalität und Sicherheit – launcht Berkel im September 2022 die neue Serie **Home Line PLUS**. Der in den Maschinen verbaute Antriebsmotor ist noch effektiver und sorgt für ein müheloses Schnitterlebnis – egal ob luftgetrockneter Schinken, Hartkäse, Brot oder Gemüse. Auch das Design wurde noch einmal im Detail überarbeitet und sorgt mit modern, futuristischer Ästhetik für einen zeitlosen und hochwertigen Eyecatcher in der Küche.

Paolo Buffoli, Chief Commercial & Innovation Officer von Van Berkel International, erklärt: „Die neue Home Line Plus ist die jüngste Weiterentwicklung eines kultigen Berkel Modells, das nun schon seit einem Jahrzehnt auf dem Markt ist. Jedes Feedback, das wir im Laufe der Jahre von unseren Kunden erhalten haben, ist in die zahlreichen Produktinnovationen eingeflossen. Das Ergebnis kombiniert ein schlankes, modernes Design, das sich in der Küche sehen lassen kann, mit hervorragender Leistung.“



Berkel Home Line PLUS

- Kleinste Schneidstärke für die letzte Scheibe zur Abfallreduzierung
- 20 Positionen für die millimetergenaue Einstellung
- Schräge Ebene für einen präzisen und mühelosen Schnitt
- Messer aus verchromtem Stahl mit professionellem Profil
- leistungsstarker Motor für hervorragende Schneidleistung
- **UVP:** Home Line PLUS 200: 649 € / Home Line PLUS 250: 799 €

VOLANO B2

Auch einige der bekanntesten Modelle der Marke – die ikonischen Schwungradmaschinen – eignen sich für den Gebrauch zu Hause. So sind die Geräte der Serie Home Use Slicer B2 klein genug, um auf dem heimischen Küchentresen Platz zu finden und bieten ein originales Berkel-Erlebnis inklusive des manuellen Antriebs wie beim Lieblingsitaliener. Das Schwungrad ragt hier nur etwa 3 cm über die Tischauflage, wodurch Schubladen und Türen problemlos geöffnet werden können.



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. 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 fortlaufender Innovation erreichen lässt.

www.theberkelworld.com/de/