

**DER PERFEKTE SCHNITT:
HOCHWERTIGE WERKZEUGE
VON BERKEL
GESCHENKIDEEN FÜR
HOBBYKÖCH:INNEN**



Weihnachten ist die Zeit für Genießer:innen. Gutes Essen, schönes Geschirr, Kerzenschein und gemeinsame Stunden mit Familie und Freund:innen machen den Zauber der Feiertage aus.

Wer (nicht nur) an Feiertagen gerne kocht und es genießt, Gastgeber:in zu sein, ist auf hochwertige Küchenutensilien angewiesen. Vor allem ein perfekter Schnitt von Schinken, Käse, Gemüse und Brot machen bei der Zubereitung und der Präsentation viel aus. Dabei helfen die Aufschnittmaschinen von Berkel, die seit 125 Jahren für ein müheloses Schnitterlebnis sorgen und eine effiziente, schnelle Zubereitung ermöglichen.

Für alle Hobbyköch:innen ist die Home Line Plus dabei der richtige Begleiter. Im ikonischen Rot, in modern futuristischer Ästhetik und mit einem leistungsstarken Antriebsmotor ausgestattet, schneidet sie alles hauchdünn, ob Schinken, Fleisch oder Gemüse. Ein zeitloser und hochwertiger Eyecatcher in der Küche!



Auch für leidenschaftliche Brotfans bietet die Home Line Plus ab sofort ein interessantes Feature: Das einsetzbare gezahnte Schneideblatt, das mühelos ausgetauscht werden kann. Damit kann selbst Brot mit sehr harter Kruste in der gewünschten Dicke geschnitten werden.

Elegante Messer für den perfekten Schnitt

Wer lieber von Hand schneidet, findet unter den Messerkollektionen von Berkel eine große Auswahl an Modellen für Fleisch, Fisch, Gemüse und Brot. Die Linie ELEGANCE bietet formschöne Messer in Profiqualität. Ihre Griffe aus Acetalharz in Rot oder Schwarz sind mit einem Stahlbolzen verstärkt, der eine maximale Haftung der Klinge am Griff garantiert und so für eine perfekte Balance des Messers beim Schneidevorgang sorgt. Für eine gut ausgestattete Küche sind die ELEGANCE Messer auch im Fünferset, bestehend aus Schinkenmesser, Brotmesser, Bratenmesser, Küchenmesser und Mehrzweckmesser, erhältlich. In der edlen Geschenkebox mit Berkel-Logo ist das Set das perfekte Geschenk unter dem Weihnachtsbaum.



Die Messer der Kollektion TECNICA haben einen maximal ergonomischen Griff für ein müheloses, sicheres Schneiden. Mit roten und neuerdings auch schwarzen Griffen sehen die Messer nicht nur elegant aus, sondern ermöglichen Hobbyköch:innen auch einen professionellen Schnitt. Auch die TECNICA-Messer sind als Chef-Set mit vier Kochmessern (Schinkenmesser, Brotmesser, Küchenmesser, Santoku Kochmesser) erhältlich.

Sichere Aufbewahrung im Eyecatcher

Nicht nur Profos wissen: Hochwertige Küchenmesser müssen richtig gelagert werden, wenn sie noch lange gut schneiden sollen. Sicher und griffbereit ruhen sie im ELEGANCE Messerblock Sense in Rot oder Schwarz. Der Holzblock ist mit feinem Leder in Rot oder Schwarz überzogen und hält

bis zu fünf Messer. Als Set ist er inklusive einer Auswahl an ELEGANCE-Messern mit passender Grifffarbe erhältlich, die jede Küchenausstattung komplimentieren.

Wer einen schlichteren Look bevorzugt, findet im Messerblock BAG das passende Modell. Er bietet bis zu sechs Messern Platz und ist in glänzendem Rot, Schwarz oder Weiß verfügbar. Für maximale Hygiene kann das Innenmaterial herausgenommen und bei 65° C in der Spülmaschine gereinigt werden.



Auf die Unterlage kommt es an!

Doch nicht nur die richtige Säuberung und Lagerung erhalten die Qualität von Messern, auch die Schneideunterlage sorgt für langfristig scharfe und funktionstüchtige Klingen. Alle Unterlagen, die zu hart sind, schaden ihnen. Kunststoff- oder Holzbretter eignen sich deshalb am besten. Das Schneidebrett aus Akazienholz von Berkel schont die Messer und bleibt während des Schneidens fest auf der Tischplatte stehen. Es eignet sich außerdem für eine schöne Präsentation des Aufschnitts auf Büffet und Festtafel. Ob Aufschnittmaschine, Messer oder Accessoire – Berkel bietet mit Qualität, Design und dem unverkennbaren Rot vielfältige Geschenkideen für alle Genießer:innen.

Produktinfos:

Home Line PLUS: 679,00 €

Schneideblatt gezahntes Messer Home Line Plus 250: 169,00 €

ELEGANCE Kochmesser 20 cm: 129,00 €

ELEGANCE Santoku-Messer 18 cm: 119,00 €

ELEGANCE Brotmesser 20 cm: 109,00 €

ELEGANCE Schinkenmesser 26 cm: 109,00 €

ELEGANCE Set mit 5 Kochmessern: 479,00 €

TEKNICA Schinken-Messer 28 cm: 139,00 €

TEKNICA Brotmesser 22 cm: 139,00 €

TEKNICA Kochmesser 20 cm: 144,00 €

TEKNICA Santoku-Messer 19 cm: 134,00 €

TEKNICA Set mit 4 Chefmessern: 529,00 €

ELEGANCE Messerblock, inkl. 5 Chef-Messern: 1.319,00 €

BAG Messerblock: 309,00 €

Schneidebrett Akazienholz: 49,00

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/