

CATALOGUS SPAARACTIE



CATALOGUE ACTION EPARGNE



INHOUD

CONTENU

ESPUMA	aardewerk — ceramique	4
SKYLINE	aardewerk — ceramique	8
PURE OLIVEWOOD	olijfhout — bois d'olivier	12
PURE ROSEWOOD	sheesham hout — bois de sheesham	20
PURETEAKWOOD	teakhout — teck	24
PUREWOOD	beukenhout — bois d'hêtre	28
I-RON COLOR 25	snijmachines — machines de découpe	32
I-RON FLYWEEL	snijmachines — machines de découpe	34
BERKEL	messen & accessoires — messen & accessoires	36

ESPUMA

aardewerk

Het Espuma servies is een echte eyecatcher op tafel. Het patroon van het aardewerk doet wat aan marmer denken, maar is in werkelijkheid een aaneenschakeling van luchtbelletjes. Hier is de naam Espuma ook aan ontleend, wat Spaans is voor schuim.

De bubbel refereren aan een luchtig, optimistisch en levendig gevoel, waarbij er alle ruimte is voor het opborrelen van nieuwe ideeën en creaties. Daarnaast worden espuma's vaak door chefkoks gebruikt om smaak, kleur en beleving toe te voegen aan een gerecht. Met dit servies kun je dit effect versterken. Combineer de items met neutrale houten planken of effen servies om het een rustiger karakter te geven.

Het aardewerk wordt met de hand gemaakt in Andalusië van witte rivierklei, wat een fijne structuur geeft. Het glazuur is handmatig aangebracht, waardoor elke schaal en elk bord anders is. Het aardewerk is verkrijgbaar in twee kleuren; mint en blauw.

De Espuma artikelen mogen in de vaatwasser en zijn magnetronbestendig, maar kunnen niet in de oven.

ceramique

La vaisselle Espuma est un véritable eyecatcher sur la table. Le motif de la poterie fait penser à du marbre, mais est en réalité une séquence de bulles d'air. Le nom Espuma est également dérivé de celui-ci, qui signifie mousse en espagnol.

Les bulles donnent une sensation aérée, optimiste et vivante. De plus, les espumas sont souvent utilisés par les chefs cuisinier pour ajouter de la saveur, de la couleur et de sensation à un plat. Avec cette vaisselle, vous pouvez renforcer cet effet. Combinez les avec des planches en bois neutres ou avec une vaisselle ordinaire pour lui donner un caractère plus calme.

La faïence est fabriquée à la main en Andalousie à partir d'argile de rivière blanche, ce qui lui donne une structure fine. L'émail est appliqué à la main, ce qui rend chaque bol et chaque assiette différents. La faïence est disponible en deux couleurs: menthe et bleu.

La vaisselle de la gamme Espuma passe au lave-vaisselle et au micro-ondes, mais ne peut pas être utilisé au four.



ESPUMA

ARTIKELCODE
NUMÉRO D'ARTICLE

PRIJS INCL. BTW
PRIX TVA INCLU

BORDEN — ASSIETTES



18 cm

ES1018

€ 6,95

28 cm

ES1028

€ 12,95

SCHALEN — PLATS CREUX



7 cm

ES2007

€ 2,95



11 cm

ES2011

€ 4,50



15 cm

ES2015

€ 5,95



23 cm

ES2023

€ 12,95



27 cm

ES2027

€ 16,95



31 cm

ES2031

€ 22,92

KOMMEN — BOLS



11 cm

ES2011H

€ 4,95



14 cm

ES2014H

€ 7,50

ACCESSOIRES



Mok — Tasse

ES4010

€ 4,95



SKYLINE

aardewerk

Skyline staat voor stoer en functioneel en past perfect in de urban trend. De skyline van een stad is zowel bij dag, als bij schemering of bij nacht tekenend, net als het lijnenspel van deze aardewerk serie.

Het aardewerk wordt in Andalusië gemaakt van witte rivierklei, wat een fijne structuur geeft. Alle schalen en kommen worden met de hand gemaakt en zijn te verkrijgen in vier kleuren en twee patronen, lines en cross. Gemixt geven deze patronen een leuk gevarieerd beeld.

De Skyline artikelen mogen in de vaatwasser en zijn magnetronbestendig, maar kunnen niet in de oven.

ceramique

Skyline est synonyme de robustesse et de fonctionnalité et s'inscrit parfaitement dans la tendance urbaine. La ligne d'horizon d'une ville est caractéristique aussi bien de jour comme de nuit, tout comme les lignes de cette série de faïences.

La faïence est fabriquée en Andalousie à partir d'argile de rivière blanche, ce qui lui donne une structure fine. Tous les plats et bols sont fabriqués à la main et sont disponibles en quatre couleurs et deux motifs différents (lignes et croix). Mélanger ces motifs, donnent une impression très variée.

La vaisselle de la gamme Skyline passe au lave-vaisselle et au micro-ondes, mais ne peut pas être utilisé au four.



LINES

ARTIKELCODE
NUMÉRO D' ARTICLE

PRIJS INCL. BTW
PRIX TVA INCLU

CROSS

ARTIKELCODE
NUMÉRO D' ARTICLE

PRIJS INCL. BTW
PRIX TVA INCLU

SCHALEN — PLATS CREUX



8 cm

SK2008

€ 3,50



11 cm

SK211

€ 4,95



14 cm

SK2014

€ 6,95



26 cm

SK2026

€ 17,95

KOMMEN — BOLS



10,5 cm

SK2010

€ 4,50



12,5 cm

SK2012

€ 6,95



16,5 cm

SK2016

€ 9,95

GESCHENKSETS — SETS CADEAU



2 Schaaltjes 11 cm op plank
2 Plats creux 11 cm sur planche

VSKP2011

€ 14,95



3 Schaaltjes 11 cm op plank
3 Plats creux 11 cm sur planche

VSKP3011

€ 19,95

SCHALEN — PLATS CREUX



8 cm

SK2108

€ 3,50



11 cm

SK2111

€ 4,95



14 cm

SK2114

€ 6,95



26 cm

SK2126

€ 17,95

KOMMEN — BOLS



10,5 cm

SK2110

€ 4,50



12,5 cm

SK2112

€ 6,95



16,5 cm

SK2116

€ 9,95

GESCHENKSETS — SETS CADEAU



2 Schaaltjes 11 cm op plank
2 Plats creux 11 cm sur planche

VSKP2111

€ 14,95



3 Schaaltjes 11 cm op plank
3 Plats creux 11 cm sur planche

VSKP3111

€ 19,95



PURE OLIVE WOOD

olijfhout

Het Olijfhout van Pure Olive Wood is afkomstig van oude olijfbomen die hun productiefunctie voor olijven verloren hebben. Door de karakteristieke groei van de olijfboom verkrijg je één van de hardste houtsoorten ter wereld met een heel bijzondere tekening. Elk product is verschillend van vorm en tekening en is daarmee uniek. Bovendien is het olijfhout hygiënischer dan andere houtsoorten doordat het van nature oliehoudend is.

Hout is een natuurproduct en is aan veranderingen onderhevig. Na verloop van tijd kunnen scheuren ontstaan. Om haar mooie kleur en glans te behouden dient het olijfhout af en toe met een speciale onderhoudsolie of -wax te worden ingewreven. Voorkom daarnaast langdurige blootstelling aan water en warmte. Hout is niet geschikt voor de vaatwasser.

Naast olijfhouten tapasplanken, schalen en vijzels zijn ook diverse accessoires verkrijgbaar.

bois d'olive

Le bois d'olivier de la gamme Pure Olive Wood provient de vieux oliviers qui ont perdu leur fonction de production d'olives. De par la croissance caractéristique de l'olivier, vous obtenez l'un des bois les plus durs du monde avec un dessin distinctif. Chaque produit a une forme et un dessin différents et est donc unique. De plus, le bois d'olivier est plus hygiénique que les autres types de bois car il est naturellement huileux.

Le bois est un produit naturel et subit des changements de matière. Des fissures peuvent se développer avec le temps. Pour maintenir sa belle couleur et sa brillance, le bois d'olivier doit régulièrement être traité avec une huile ou une cire d'entretien spéciale. Évitez une longue exposition à l'eau et à la chaleur. Le bois ne passe pas au lave-vaisselle.

Outre les planches à tapas, les bols et les mortiers en bois d'olivier, une gamme d'accessoires divers est également disponible.



PURE OLIVE WOOD

		ARTIKELCODE NUMÉRO D' ARTICLE	PRIJS INCL. BTW PRIX TVA INCLU
BORRELPLANKEN BREED — PLANCHES APÉRO LARGE			
	30 cm ovaal — ovale	O1930	€ 15,00
	t/m — jusqu'à 25 cm	O1125	€ 12,50
	25 t/m — jusqu'à 30 cm	O1130	€ 17,50
	30 t/m — jusqu'à 35 cm	O1135	€ 22,50
	35 t/m — jusqu'à 40 cm	O1140	€ 27,50
	40 t/m — jusqu'à 45 cm	O1145	€ 32,50
	45 t/m — jusqu'à 50 cm	O1150	€ 37,50
	50 t/m — jusqu'à 55 cm	O1155	€ 45,00
	55 t/m — jusqu'à 60 cm	O1160	€ 55,00
SERVEERPLANKEN — LATEAUX			
	25 cm (geen touw — pas de corde)	O1225	€ 9,95
	30 cm	O1230	€ 14,95
	35 cm	O1235	€ 17,95

		ARTIKELCODE NUMÉRO D' ARTICLE	PRIJS INCL. BTW PRIX TVA INCLU
	40 cm	O1240	€ 22,95
	45 cm	O1250	€ 29,95
	50 cm	O1260	€ 35,00
BAKKERSPLANKEN ca. 18 cm breed — PLANCHES BOULANGER ca. 18 cm large			
	40 cm	O1541	€ 27,50
	50 cm	O1551	€ 32,50
	60 cm	O1561	€ 39,50
EXTRA GROTE BUFFETPLANKEN — PLANCHES BUFFET EXTRA GRANDE			
	M 60 t/m — jusqu'à 70 cm	O1765	€ 79,00
	L 70 t/m — jusqu'à 85 cm	O1770	€ 95,00
	XL 85 t/m — jusqu'à 100 cm	O1790	€ 129,00
	XXL 100 t/m — jusqu'à 120 cm	O1799	€ 159,00

PURE OLIVE WOOD

ARTIKELCODE
NUMÉRO D' ARTICLE

PRIJS INCL. BTW
PRIX TVA INCLU

ARTIKELCODE
NUMÉRO D' ARTICLE

PRIJS INCL. BTW
PRIX TVA INCLU

SCHALEN WIJD — PLATS CREUX
LARGE

Wijd 10 cm

O2110

€ 5,95

Wijd 12 cm

O2112

€ 7,95

Wijd 14 cm

O2114

€ 9,95

SCHALEN — PLATS CREUX

Set 4 cm & 6 cm

O2206

€ 7,95

8 cm

O2208

€ 7,95

9 cm

O2209

€ 8,95

10 cm

O2210

€ 9,95

12 cm

O2212

€ 12,95

14 cm

O2214

€ 17,95

16 cm

O2216

€ 25,00

18 cm

O2218

€ 35,00

20 cm

O2220

€ 49,00

22 cm

O2222

€ 59,00

24 cm

O2224

€ 69,00

26 cm

O2226

€ 89,00

28 cm

O2228

€ 99,00





PURE OLIVE WOOD

ARTIKELCODE
NUMÉRO D' ARTICLE

PRIJS INCL. BTW
PRIX TVA INCLU

SLACOUVERTS — COUVERTS À SALADE



3-tand — dents 20 cm

O5320

€ 7,95



3-tand — dents 25 cm

O5325

€ 9,95

3-tand — dents 30 cm

O5330

€ 12,95



4-tand — dents 20 cm

O5420

€ 7,95

4-tand — dents 25 cm

O5425

€ 9,95

4-tand — dents 30 cm

O5430

€ 12,95



ACCESSOIRES

Dienblad met mozaïek blauw —
Plateau avec mosaïque bleu

O5032.BL

€ 29,95



Dienblad met mozaïek geel —
Plateau avec mosaïque jaune

O5032.GL

€ 29,95

PURE ROSE WOOD

sheesham hout

Het Sheesham hout van Pure Rose Wood is een natuurproduct, afkomstig van Dalbergia Sissoo bomen uit Zuid-Azië. Het Sheeshamhout, ook wel Indian Rosewood genoemd, heeft een warme kleur en een mooie opvallende tekening met afwisseling tussen donkere tonen van het kernhout en lichtere tonen van het spinthout. Elke plank is uniek, doordat elk stuk hout zijn eigen tekening en kleurverloop heeft. De zwarte metalen handvatten zijn niet alleen handig in gebruik, maar geven de planken ook een stoer uiterlijk.

Pure Rose Wood is zeer duurzaam. Voor elke gekapte boom wordt een nieuwe geplant. Daarnaast is Pure Rose Wood FSC®-gecertificeerd.

Hout is van nature aan veranderingen onderhevig en na verloop van tijd kunnen scheuren ontstaan. Om de mooie kleur en glans te behouden dient het hout regelmatig met een speciale onderhoudsolie of -wax te worden behandeld. Voorkom langdurige blootstelling aan water en warmte. De plank dient voor het eerste gebruik met een zachte borstel, lauwwarm water en zeep te worden gewassen. Hout is niet geschikt voor de vaatwasser.

bois de sheesham

Le bois de Sheesham de la gamme Pure Rose Wood, est un produit naturel, provenant d'arbres Dalbergia Sissoo d'Asie du Sud. Le bois de Sheesham, également appelé palissandre indien, a une couleur chaude et un beau motif remarquable avec une alternance entre les tons plus foncés du bois du coeur et tons plus clairs de l'aubier. Chaque planche est unique, car chaque pièce de bois a son propre dessin et son propre dégradé de couleurs. Les poignées en métal noir sont non seulement pratiques à utiliser, mais donnent également un aspect tenace aux planches.

Pure Rose Wood est très durable. Pour chaque arbre abattu, un nouvel arbre est planté. De plus, Pure Rose Wood est certifié FSC®.

Le bois est un produit naturel et subit des changements de matière. Des fissures peuvent se développer avec le temps. Pour maintenir sa belle couleur et sa brillance, le bois doit régulièrement être traité avec une huile ou une cire d'entretien spéciale. Evitez une longue exposition à l'eau et à la chaleur. La planche doit être lavée avec une brosse douce, de l'eau tiède et du savon avant la première utilisation. Le bois ne passe pas au lave-vaisselle.



PURE ROSE WOOD

ARTIKELCODE
NUMÉRO D'ARTICLE

PRIJS INCL. BTW
PRIX TVA INCLU

SERVEERPLANKEN MET 2
METALEN HANDGREPEN —
PLATEAUX AVEC 2 POIGNÉES EN
METAL

30 cm	RS1330	€ 20,00
35 cm	RS1335	€ 29,50
40 cm	RS1340	€ 37,50
45 cm	RS1345	€ 49,50
50 cm	RS1350	€ 69,50

SERVEERPLANKEN ROND MET
2 METALEN HANDGREPEN —
PLATEAUX RONDS AVEC 2
POIGNÉES EN METAL

Ø 29 cm	RS1529	€ 30,00
Ø 39 cm	RS1539	€ 45,00
Ø 49 cm	RS1549	€ 69,00
Ø 59 cm	RS1559	€ 99,00



PURE TEAK WOOD



teakhout

Het Teakhout van Pure Teak Wood is een natuurproduct, afkomstig van teakbomen uit Java, welke onder ecologisch toezicht staan. Teakhout is zeer duurzaam en krimpt en werkt bijna niet. Wel is het Teakhout van nature aan veranderingen onderhevig en na verloop van tijd kunnen scheuren ontstaan. Eventuele gaten in de plank behoren tot het natuurlijke karakter van de boomsoort.

Teakhout is een van nature oliehoudende houtsoort en kan bij vochtig afnemen en/of het gebruik van onderhoudsolie/-wax vlekken achterlaten op de ondergrond waarop het teakhout geplaatst wordt. Neem derhalve altijd voldoende droogtijd in acht en controleer het teakhout voor plaatsing op de ondergrond, zodat eventuele vlekvorming voorkomen wordt.

Om haar mooie kleur en glans te behouden dient het teakhout regelmatig met een speciale onderhoudswax of -olie te worden behandeld. Voorkom langdurige blootstelling aan water en warmte. Het teakhout dient voor het eerste gebruik met een zachte borstel, lauwwarm water en zeep te worden schoongemaakt. Hout is niet geschikt voor de vaatwasser.

teck

Le bois de teck de la gamme Pure Teak Wood est un produit naturel, provenant des arbres de teck de Java, qui sont sous contrôle écologique. Le bois de teck est très durable et ne rétrécit ou ne se déforme pratiquement pas. Cependant, le bois de teck est naturellement sujet aux changements et avec le temps des fissures peuvent se développer. Tout trou éventuel fait partie du caractère naturel de l'espèce de l'arbre.

Le bois de teck est un bois naturellement huileux et lorsqu'il est exposé à l'humidité et/ou à l'utilisation d'une huile ou d'une cire d'entretien, il peut laisser des taches sur la surface sur laquelle il est posé. Il faut donc toujours prévoir un temps de séchage suffisant et vérifier le bois avant de le poser sur la surface pour éviter toute tache.

Pour maintenir sa belle couleur et sa brillance, le bois doit régulièrement être traité avec une huile ou une cire d'entretien spéciale. Evitez une longue exposition à l'eau et à la chaleur. La planche doit être lavée avec une brosse douce, de l'eau tiède et du savon avant la première utilisation. Le bois ne passe pas au lave-vaisselle.



PURE TEAK WOOD

ARTIKELCODE
NUMÉRO D' ARTICLE

PRIJS INCL. BTW
PRIX TVA INCLU

**ONDERBORDEN —
SOUS-ASSIETTES**



Ø 26 cm

TW1126

€ 12,95

Ø 28 cm

TW1128

€ 14,95

Ø 30 cm

TW1130

€ 17,95

**SERVEERTRAYS MET LEDEREN
HANDGREPEN — PLATEAUX AVEC
LANIÈRES EN CUIR**



50 cm

TW1850

€ 29,95

60 cm

TW1860

€ 37,50

70 cm

TW1870

€ 44,95



PURE WOOD

beukenhout

Het Beukenhout van Pure Wood is een natuurproduct. Elke plank van Puur Hout wordt gestoomd, waardoor het stabiel wordt en minder snel vervormt door invloed van vocht of temperatuurwisselingen. Puur Hout is niet alleen geschikt als stoere snijplank in de keuken, maar geeft ook op tafel karakter aan de hapjes en gerechten die erop geserveerd worden.

Het Puur Hout van Bowls and Dishes is afkomstig uit Europese bossen en is FSC®-gecertificeerd.

Hout is van nature aan veranderingen onderhevig en na verloop van tijd kunnen scheuren ontstaan. Om haar mooie kleur en glans te behouden dient het hout regelmatig met een speciale onderhoudsolie of -wax te worden behandeld. Voorkom langdurige blootstelling aan water en warmte. De plank dient voor het eerste gebruik met een zachte borstel, lauwwarm water en zeep te worden gewassen. Hout is niet geschikt voor de vaatwasser.

bois d'hêtre

Le bois d'hêtre de la gamme Pure Wood est un produit naturel. Chaque planche de la gamme Pure Wood est traitée à la vapeur, ce qui la rend plus stable et moins susceptible d'être déformée par l'humidité ou des changements de température. Le Pure Wood ne convient pas seulement comme planche à découper dans la cuisine, mais donne également du cachet aux mets et aux plats servis sur la table.

Le bois provient des forêts européennes et est certifié FSC®.

Le bois est soumis à des changements naturels et des fissures peuvent apparaître au fil du temps. Pour maintenir sa belle couleur et sa brillance, le bois doit régulièrement être traité avec une huile ou une cire d'entretien spéciale. Évitez une longue exposition à l'eau et à la chaleur. La planche doit être lavée avec une brosse douce, de l'eau tiède et du savon avant la première utilisation. Le bois ne passe pas au lave-vaisselle.



PUUR WOOD

ARTIKELCODE
NUMÉRO D' ARTICLE

PRIJS INCL. BTW
PRIX TVA INCLU

STEAKPLANKEN — PLANCHES À STEAK



35 cm

PH1535.BK

€ 8,95

49 cm

PH1549.BK

€ 13,95

59 x 24 cm

PH1559.BK

€ 19,95

SERVEERTRAYS MET LEDEREN HANDGREPEN — PLATEAUX AVEC LANIÈRES EN CUIR



49 cm

PH1849.BK

€ 22,50

59 cm

PH1859.BK

€ 25,00

69 cm

PH1869.BK

€ 27,50



89 cm

PH1889.BK

€ 32,50

SERVEERTRAYS MET BORRELBAKJES — PLATEAU DE SERVICE AVEC PETITS BACS APÉRO



Set 49 cm + 7 bakjes wit/zwart

VBB1849.WT/ZW

€ 50,00



Set 69 cm + 10 bakjes wit/zwart

VBB1869.WT/ZW

€ 75,00



I-RON COLOR 25



snijmachines

De COLOR 25 is de compacte krachtpatser uit de Belgische I-RON snijmachine reeks. Snijden van vlees, charcuterie en kaas doet deze machine alsof het boter is.

- Mes diameter van 25 cm
- Sterke continu motor
- I-CUT mes (= 50 % minder wrijving = minder productverlies)
- Ingebouwd slijpparaat houdt uw mes scherp
- Traploze dikteregeling 0 - 15 mm
- Flinterdun snijden

Verkrijgbaar in verschillende mooie kleuren.

machines de découpe

La COLOR 25 est la 'Ferrari' compacte de la série de machines de découpe belge I-RON. Cette machine permet de trancher la viande, la charcuterie et le fromage comme s'il s'agissait de beurre.

- Diamètre du couteau de 25 cm
- Moteur puissant continu
- Couteau I-CUT (= 50% moins de friction = moins de perte de produit)
- Le dispositif d'affûtage intégré garde votre couteau bien affûté
- Réglage de l'épaisseur en continu de 0 à 15 mm
- Coupe ultra fine

Disponible en différentes couleurs.

I-RON COLOR 25			
ARTIKELCODE NUMÉRO D' ARTICLE	PRIJS INCL. BTW PRIX TVA INCLU		
	COLOR 25 RED	12001	€ 699,00
	COLOR 25 BLACK	12002	€ 699,00
	COLOR 25 CREMA	12004	€ 699,00



I-IRON FLYWHEEL



snijmachines

De FLYWHEEL is de retro snijmachine van het Belgische I-IRON. Hij wordt volledig met de hand geproduceerd en kan dus worden gepersonaliseerd per klant zodat hij in elke keuken of interieur een meerwaarde geeft (inox - olijfhout - marmer - leder in verschillende kleuren zijn mogelijk voor de afwerking). Draai aan het wiel en de machine doet de rest. Zowel het mes, het bewegen van het product als de dikte van de sneden volgen automatisch bij het draaien aan deze manuele snijmachine, die geen elektriciteit hoeft en dus overal kan geplaatst worden.

- Mes diameter van 30 cm
- Hol geslepen mes voor flinterdun snijden
- Ingebouwd slijpparaat
- Dikte sneden instelbaar ± 0.2 mm - ± 1 mm

Verkrijgbaar in verschillende mooie kleuren. Optioneel alle RAL kleuren (hoogglans of mat) en afwerking handvatten en knoppen in verschillende materialen.

machines de découpe

Le FLYWHEEL est la machine de découpe rétro de la marque belge I-IRON. Il est produit entièrement à la main et peut donc être personnalisé par client afin qu'il ajoute de la valeur dans n'importe quelle cuisine ou intérieur (acier inoxydable - bois d'olivier - marbre - du cuir de différentes couleurs sont possibles pour la finition). Tournez la roue et la machine fera le reste. Aussi bien le couteau, le mouvement du produit que l'épaisseur des coupes suivent automatiquement lors de la rotation de cette machine de découpe manuelle, qui ne nécessite aucune électricité et peut donc être placée n'importe où.

- Diamètre du couteau de 30 cm
- Lame affûtée creuse pour une coupe ultra fine
- Dispositif d'affûtage intégré
- Épaisseur des coupes réglable $\pm 0,2$ mm - ± 1 mm

Disponible en plusieurs couleurs. En option, toutes les couleurs RAL (brillant ou mat) et les poignées et boutons de finition en différents matériaux.

ARTIKELCODE
NUMÉRO D' ARTICLE

PRIJS INCL. BTW
PRIX TVA INCLU

I-IRON FLYWHEEL I-IRON VOET— PIED



Flywheel Slicer - RED
Bijpassende voet — Pied assorti - RED

17401
11401

€ 4.399,00
€ 1.499,00



Flywheel Slicer - BLACK
Bijpassende voet — Pied assorti - BLACK

17402
11402

€ 4.399,00
€ 1.499,00



Flywheel Slicer - CREMA
Bijpassende voet — Pied assorti - CREMA

17404
11404

€ 4.399,00
€ 1.499,00

BERKEL

messen & accessoires

In 1898 is "De" Berkel geboren, de droom van het mythische rode wiel dat de charme van de geschiedenis belichaamt. Berkel staat voor perfectie, betrouwbaarheid en innovatie, dankzij een productie die vandaag de dag nog steeds strikt ambachtelijk is. De Berkel-wereld betreden betekent de authentieke passie voor onvergelojkbare en tijdoze stijl delen. De elegantie van de lijnen, de harmonie van de beweging, de glans van het lemmet en dit onvergelojkbare rood hebben het altijd tot een designicoon gemaakt. Na 120 jaar dragen onderzoek en technologische innovatie bij aan het voeden van de Berkel-mythe: steeds meer geavanceerdere modellen verhogen de prestaties, veiligheid, gebruiksgemak en reiniging, want innovatie impliceert ook eenvoud en grote efficiëntie.

couteaux & accessoires

En 1898 est née "la" Berkel, le rêve du volant rouge mythique qui incarne le charme de l'histoire. Berkel est synonyme de perfection, fiabilité et innovation, grâce à une production encore aujourd'hui rigoureusement artisanale. Entrer dans le monde Berkel signifie partager la passion authentique pour un style incomparable et intemporel. L'élégance des lignes, l'harmonie du mouvement, la brillance de la lame et ce rouge incomparable en font depuis toujours une icône du design. Après 120 ans, la recherche et l'innovation technologique contribuent à alimenter le mythe Berkel : des modèles de plus en plus avancés augmentent les prestations, la sécurité, la facilité d'utilisation et de nettoyage, parce que l'innovation implique également une simplicité et une efficacité majeures.

		ARTIKELCODE NUMÉRO D' ARTICLE	PRIJS INCL. BTW PRIX TVA INCLU			ARTIKELCODE NUMÉRO D' ARTICLE	PRIJS INCL. BTW PRIX TVA INCLU
	SET BISTECCA 6 ST/PC <i>Bevat: 6 steakmessen — Contient: 6 couteaux à steak</i>				SET ARROSTO 3 ST/PC <i>Bevat: Uitbeenmes, vleesvork, slijper — Contient: Couteau à désosser, fourchette à viande, affûteur</i>		
	Rosso	KEL6ST11SRR	€ 259,00		Rosso	KEL3RS00SRR	€ 279,00
	Nero Lucido	KEL6ST11SRB	€ 259,00		Nero Lucido	KEL3RS00SRB	€ 279,00
	SET PROSCIUTTO 3 ST/PC <i>Bevat: Prosciutto mes, broodmes, uitbeenmes — Contient: Couteau prosciutto, couteau à pain, couteau à désosser</i>				MESSENHOUDER BAG — PORTE COUTEAUX BAG		
	Rosso	KEL3HS00SRR	€ 279,00		Rosso	BBA1NKWR000CB	€ 249,00
	Nero Lucido	KEL3HS00SRB	€ 279,00		MESSENHOUDER MAGNEET — PORTE COUTEAUX MAGNÉTIQUE		
					Nero Bamboo	BMB1NKWM000CB	€ 59,00
	SET CHEF 5 ST/PC <i>Bevat: Prosciutto mes, broodmes, uitbeenmes, kookmes, polyvalente mes — Contient: Couteau prosciutto, à pain, à désosser, de cuisine et polyvalent</i>				KLEM VOOR PATA NEGRA — PINCE À JAMBON POUR PATA NEGRA		
	Rosso	KEL5CS00SRR	€ 399,00			AKT1HC000WRCB	€ 869,00
	Nero Lucido	KEL5CS00SRB	€ 399,00		KLEM VOOR HAM ZONDER POOT — PINCE POUR JAMBON SANS PATTE		
						AKT1HC001WRCB	€ 249,00

Food brings us together!

CONTACT

T: 02 481 71 21

M: spaar@schietse.com — epargne@schietse.com

ADRES — ADRESSE

Schietse N.V. — S.A.

Brusselstraat 125

B-1702 Groot-Bijgaarden



VERTEGENWOORDIGERS — REPRESENTANTS

Frank Smet

frank.smet@schietse.com

0475 66 07 06



Petra Goossens

petra.goossens@schietse.com

0478 79 52 53



Cédric Pichereau

cédric.pichereau@schietse.com

0484 42 01 44



Jan Roekens

jan.roekens@schietse.com

0471 44 93 73



Antoine Schoeters

antoine.schoeters@schietse.com

02 841 71 38