



BERGER CUTLERY (Германия, г.Золинген), без малого 100 лет создает идеальные режущие инструменты, которые соединили в себе все самое лучшее, что может быть в кухонном ноже.

Профессиональная команда мастеров и инженеров создает поистине шедевры в ножевом производстве, отвечая за каждый нож. Для изготовления кухонных ножей, BERGER CUTLERY использует сталь высочайшего качества 1.4116 (X50CrMoV15) и применяет только передовые технологии, что гарантирует великолепный результат, надежность и долговечность.

Лезвия ножей BERGER CUTLERY, изготовленные из немецкой углеродистой стали, обладают твердостью 57-58 единиц по шкале Роквелла. Лезвие каждого ножа затачивается вручную и сохраняет невероятную остроту на максимально длительный срок.

Материалы рукоятей заслуживают особого внимания: это и копченый дуб, и древесина грецкого ореха, и изысканная андалусская олива. Также в некоторых сериях для рукоятей используется современный высокотехнологичный материал – полиоксиметилен, обладающий устойчивостью к воздействию агрессивных химических средств, влаги, истиранию, а также характеризуется антибактериальными свойствами.





## BERGER CUTLERY: ВЫКОВАНО В СОЛИНГЕНЕ!

Каждый нож BERGER CUTLERY – это лучшая кованая сталь из Золингена, идеальная острота, классический дизайн, эргономичные рукоятки из уникальных материалов и просто эстетическое наслаждение!

### ПРЕИМУЩЕСТВА НОЖЕЙ BERGER CUTLERY:

- Идеальная режущая кромка
- Твердость 57-58 единиц по шкале Rockwell
- Легко затачиваются
- Долго держат заточку
- Устойчивость к коррозии
- Прочность
- Надежность
- Долговечность



BERGER CUTLERY представляет две линейки  
кухонных ножей— CLASSIC и ERGO

## СЕРИЯ CLASSIC



CLASSIC PRO



CLASSIC  
SMOKED OAK



CLASSIC  
WALNUT

## СЕРИЯ ERGO



ERGO LINE PRO



ERGO LINE  
SMOKED OAK



ERGO LINE  
OLIVE



**BERGER CUTLERY**  
FORGED IN SOLINGEN

## CLASSIC PRO



- Материал клинка: сталь 1.4116 (X50CrMoV15)
- Твердость по шкале Роквелла: 57 HRC
- Угол заточки ножа: 15-17 °
- Тип обработки клинка: Satin finish
- Материал рукояти: полиоксиметилен
- Тип монтажа рукояти: Full Tang (накладной на полный хвостовик)



BC221309	Нож для чистки и нарезки 9 см, серия Classic Pro
BC221312	Нож для чистки и нарезки 12 см, серия Classic Pro
BC221216	Нож универсальный 16 см, серия Classic Pro
BC221221	Нож для нарезки 21 см, серия Classic Pro
BC220116	Нож обвалочный 16 см, серия Classic Pro
BC220516	Нож поварской «Шеф» 16 см, серия Classic Pro
BC220521	Нож поварской «Шеф» 21 см, серия Classic Pro
BC220916	Нож поварской Сантоку 18 см, серия Classic Pro
BC220220	Нож для хлеба 20 см, серия Classic Pro



## CLASSIC SMOKED OAK



- Материал клинка: сталь 1.4116 (X50CrMoV15)
- Твердость по шкале Роквелла: 57 HRC
- Угол заточки ножа: 15-17 °
- Тип обработки клинка: Satin finish
- Материал рукояти: Smoked Oak (копченый дуб)
- Тип монтажа рукояти: Full Tang (накладной на полный хвостовик)



BC211309	Нож для чистки и нарезки 9 см, серия Classic Smoked Oak
BC211312	Нож для чистки и нарезки 12 см, серия Classic Smoked Oak
BC211216	Нож универсальный 16 см, серия Classic Smoked Oak
BC211221	Нож для нарезки 21 см, серия Classic Smoked Oak
BC210116	Нож обвалочный 16 см, серия Classic Smoked Oak
BC210516	Нож поварской «Шеф» 16 см, серия Classic Smoked Oak
BC210521	Нож поварской «Шеф» 21 см, серия Classic Smoked Oak
BC210916	Нож поварской Сантоку 18 см, серия Classic Smoked Oak
BC210220	Нож для хлеба 20 см, серия Classic Smoked Oak



## CLASSIC WALNUT



- Материал клинка: сталь 1.4116 (X50CrMoV15)
- Твердость по шкале Роквелла : 57 HRC
- Угол заточки ножа: 15-17 °
- Тип обработки клинка: Satin finish
- Материал рукояти: ореховое дерево
- Тип монтажа рукояти: Full Tang  
(накладной на полный хвостовик)



BC201309	Нож для чистки и нарезки 9 см, серия Classic Walnut
BC201312	Нож для чистки и нарезки 12 см, серия Classic Walnut
BC201216	Нож универсальный 16 см, серия Classic Walnut
BC201221	Нож для нарезки 21 см, серия Classic Walnut
BC200116	Нож обвалочный 16 см, серия Classic Walnut
BC200516	Нож поварской «Шеф» 16 см, серия Classic Walnut
BC200521	Нож поварской «Шеф» 21 см, серия Classic Walnut
BC200916	Нож поварской Сантоку, 18 см, серия Classic Walnut
BC200220	Нож для хлеба 20 см, серия Classic Walnut



## ERGO LINE PRO



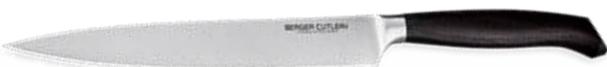
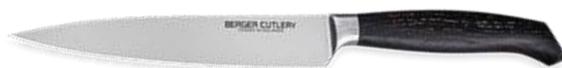
- Материал клинка: сталь 1.4116 (X50CrMoV15)
- Твердость по шкале Роквелла: 57 HRC
- Угол заточки ножа: 15-17 °
- Тип обработки клинка: Satin finish
- Материал рукояти: полиоксиметилен
- Тип монтажа рукояти: Hidden Tang (всадной глухой)



BC121309	Нож для чистки и нарезки 9 см, серия Ergo Line Pro
BC121312	Нож для чистки и нарезки 12 см, серия Ergo Line Pro
BC121216	Нож универсальный 16 см, серия Ergo Line Pro
BC121221	Нож для нарезки 21 см, серия Ergo Line Pro
BC121616	Нож филейный, гибкий 16 см, серия Ergo Line Pro
BC120916	Нож поварской Сантоку 16 см, серия Ergo Line Pro
BC120516	Нож поварской «Шеф» 16 см, серия Ergo Line Pro
BC120521	Нож поварской «Шеф» 21 см, серия Ergo Line Pro
BC120222	Нож для хлеба 23 см, серия Ergo Line Pro



## ERGO LINE SMOKED OAK



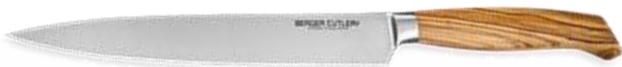
- Материал клинка: сталь 1.4116 (X50CrMoV15)
- Твердость по шкале Роквелла: 57 HRC
- Угол заточки ножа: 15-17 °
- Тип обработки клинка: Satin finish
- Материал рукояти: Smoked Oak (копченый дуб)
- Тип монтажа рукояти: Hidden Tang (всадной глухой)

BC111309	Нож для чистки и нарезки 9 см, серия Ergo Line Smoked Oak
BC111312	Нож для чистки и нарезки 12 см, серия Ergo Line Smoked Oak
BC111216	Нож универсальный 16 см, серия Ergo Line Smoked Oak
BC111221	Нож для нарезки 21 см, серия Ergo Line Smoked Oak
BC111616	Нож филейный, гибкий, 16 см, серия Ergo Line Smoked Oak
BC110916	Нож поварской Сантоку 16 см, серия Ergo Line Smoked Oak
BC110516	Нож поварской «Шеф» 16 см, серия Ergo Line Smoked Oak
BC110521	Нож поварской «Шеф» 21 см, серия Ergo Line Smoked Oak
BC110222	Нож для хлеба 22 см, серия Ergo Line Smoked Oak



**BERGER CUTLERY**  
FORGED IN SOLINGEN

## ERGO LINE OLIVE



- Материал клинка : Сталь 1.4116 (X50CrMoV15)
- Твердость по шкале Роквелла (HRC) : 57 HRC
- Угол заточки ножа: 15-17°
- Тип обработки или клинка : Satin finish
- Материал рукояти : Оливковое дерево
- Тип монтажа рукояти : Hidden Tang (всадной глухой)

BC101309	Нож для чистки и нарезки 9 см, серия Ergo Line Olive
BC101312	Нож для чистки и нарезки 12 см, серия Ergo Line Olive
BC101216	Нож универсальный 16 см, серия Ergo Line Olive
BC101221	Нож для нарезки 21 см, серия Ergo Line Olive
BC101616	Нож филейный, гибкий, 16 см, серия Ergo Line Olive
BC100916	Нож поварской Сантоку 16 см, серия Ergo Line Olive
BC100516	Нож поварской «Шеф» 16 см, серия Ergo Line Olive
BC100521	Нож поварской «Шеф» 21 см, серия Ergo Line Olive
BC100222	Нож для хлеба 22 см, серия Ergo Line Olive



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ ЗА НОЖАМИ

Важно! Используйте нож только по назначению! Не применяйте нож для резки замороженных продуктов, рубки костей, даже куриных. При эксплуатации ножа используйте доски из дерева, пластика, композитного материала.

Мытье: Ножи BERGER CUTLERY рекомендуется мыть вручную. Это процесс не трудоемкий, но он гарантирует сохранность ножей в идеальном состоянии на очень длительное время.

После использования нож следует сразу вымыть теплой водой с небольшим количеством моющего средства, не содержащего абразивных веществ. Затем аккуратно вытереть насухо.

Деревянные рукояти рекомендуется каждые 2-3 месяца смазывать нейтральным растительным маслом. После того, как масло нанесено на рукоять, нож следует оставить на 4-6 часов до полного впитывания. Промасливание не только восстанавливает естественную защиту, но и придает древесине насыщенный цвет.

Хранить ножи следует в специальной подставке, либо на магнитном держателе.

Если на лезвии ножа появился налет или пятна от воздействия кислот (сок овощей и фруктов) или агрессивных моющих средств их легко удалить с помощью лимонного сока. Затем нож следует ополоснуть и вытереть мягкой тканью.

Ножи BERGER CUTLERY будут оставаться острыми долгое время. Но даже лучший со временем требует дополнительной правки или заточки, несмотря на максимально возможный уход.

Чтобы сохранить оптимальное рабочее качество все ножи с прямым лезвием следует регулярно править на мусате, а также использовать точильные камни или специальные точилки.



BERGER CUTLERY  
FORGED IN SOLINGEN

**BERGER CUTLERY: ВЫКОВАНО В СОЛИНГЕНЕ!**



**Радиус**

111033, Россия, Москва, Таможенный проезд, дом 6  
Тел. +7(495) 232-37-03

e-mail: [info@radius-opt.ru](mailto:info@radius-opt.ru)  
[www.radius-opt.ru](http://www.radius-opt.ru)