



Comunicato stampa
Milano, ottobre 2013

il nuovo gioiello della ricerca Berndes

NEW BALANCE induction

perfezione tecnologica, materiale eccellente, versatilità d'uso

La linea **New Balance** interpreta appieno la filosofia Berndes, fondendo perfezione tecnologica con eccellenza dei materiali e versatilità d'uso.

Gioielli della ricerca Berndes, le pentole e padelle di questa collezione rappresentano la nuova frontiera per la cottura su piani a induzione, grazie all'innovativo fondo in acciaio ferromagnetico che consente di raggiungere la temperatura necessaria in tempi più rapidi rispetto alla media, con un conseguente risparmio energetico.

La speciale composizione del fondo determina inoltre una riduzione del peso, rendendo questi strumenti di cottura più maneggevoli e performanti.

Creata per i piani a induzione, New Balance è perfetta anche su qualsiasi altro piano di cottura: lo speciale fondo e la struttura in alluminio, forgiato ad alto spessore, ne garantiscono infatti la stabilità e l'indefornabilità su tutti i tipi di fuochi.

Manici e maniglie, realizzati in materiale termoplastico, sono dotati di finitura soft touch, per una presa sicura e confortevole, e impreziositi da inserti in acciaio inox. Una cura dei particolari che si riscontra in ogni dettaglio, dai coperchi in vetro con bordi in acciaio al rivestimento antiaderente.

Il design diventa espressione tattile e visiva dell'eccellenza Berndes, come strumento per valorizzare sia la funzionalità che il prestigio nella presentazione in tavola.



Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.



NEW BALANCE

caratteristiche tecniche

Materiale

alluminio forgiato ad alto spessore

Fondo

acciaio ferromagnetico, adatto per l'utilizzo sui piani a induzione

Rivestimento interno

antiaderente, perfetto per una cottura senza grassi, senza PFOA al 100%

Rivestimento esterno

in lacca siliconica satinata, facile da pulire

Manici e maniglie

ergonomici in materiale termoplastico con inserti in acciaio inox e finitura soft touch per una presa confortevole

Coperchio

vetro temperato infrangibile, resistente al calore, bordo in acciaio

Piani cottura

induzione, gas, elettrico, alogeno, vetroceramica.



Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.



NEW BALANCE assortimento

- **padella** cm. ø 20, cm. ø 24, cm. ø 28, cm. ø 30
- **padella fonda** cm. ø 24, cm. ø 28
- **wok** 1 manico cm. ø 28
- **casseruolino** 1 manico cm. ø 16
- **casseruola** 2 maniglie cm. ø 20, cm. ø 24
- **bistecchiera** cm. 28x28
- **tegame** 2 maniglie cm. ø 28

Sinonimo di qualità e tecnologia tedesca, dal 1921 Berndes firma strumenti di cottura riconosciuti per l'alto livello e il design. L'attenta scelta di materiali (alluminio, alluminio pressofuso, acciaio) e rivestimenti (antiaderente tradizionale e in ceramica) e la cura degli aspetti ergonomici fanno delle pentole e padelle Berndes strumenti preziosi, caratterizzati da una qualità che assicura ottime performance e lunga durata.

press office Berndes in Italia - Studio Penisola
Italy, 20122 Milano, via Eugenio Chiesa 4
tel (+39) 0255187724 - (+39) 0255187836
info@studiopenisola.it
Raffaella Zoboli (+39) 3288210059
Simona Goretti (+39) 3395400741

Divisione Berndes in Italia
Allufon Spa
Località Pianaccio, 61040 Mondavio (PU) - Italy
customer service 02 97249045
www.berndes.com



Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.