



Comunicato stampa  
Milano, giugno 2016

## XXIV COMPASSO D'ORO

# Menzione d'onore per **b-double**

by **Berndes di Alluflon Group.**

**Unica menzione dedicata agli strumenti di cottura.**

Fra le 56 menzioni d'onore assegnate dalla giuria internazionale del XXIV Premio Compasso d'Oro non poteva mancare quella attribuita a **b-double** by Berndes del gruppo italiano Alluflon, già vincitore del Design Plus Award di Messe Frankfurt e del German Design Award 2016 e selezionato per la pubblicazione in ADI Design Index 2015. Firma BCFDesign.

Onore, quindi, a **b-double**, tre funzioni in un unico strumento per cucinare i piatti più diversi come bolliti, brasati, arrostiti. Adatto a tutti i fuochi, anche per il forno, bello da portare in tavola e versatile, consente di utilizzare singolarmente come tegame e casseruola con coperchio i due pezzi di cui si compone che, se abbinati, diventano un'innovativa rostiera. Diametro cm. 24, realizzato in alluminio pressofuso extra-spessore, è dotato di tre strati di rivestimento interno extra-resistente. con le migliori proprietà antiaderenti, e di fondo in acciaio hi-tech ferromagnetico. Un modo per mantenere tutti i sapori, i profumi e le vitamine sia cuocendo in maniera tradizionale che a bassa temperatura. Ogni dettaglio di **b-double** è curato per ottimizzare le performance e sfruttare le caratteristiche del prodotto pressofuso.

Un autentico gioiello della tecnologia Berndes, azienda nata nel 1921 ad Arnsberg in Germania e dal 2012 proprietà di Alluflon spa, che ne cura la distribuzione in Italia. "L'innovazione è una tradizione in Berndes, dato lo sviluppo di processi di ultimissima generazione per la produzione di pentole che unisce materiali altamente durevoli a un design elegante e a una fattura di alta qualità", spiega Cinzia Casagrande, vicedirettore commerciale e marketing manager di Alluflon Spa. "A sua volta, Alluflon Spa investe ogni anno una parte importante dei ricavi totali in ricerca e sviluppo, in modo da avere sempre nuove soluzioni in termini di prodotto e di processo produttivo. E persegue incessantemente l'innovazione attraverso procedimenti brevettati che riguardano sia i pretrattamenti dei materiali che le applicazioni dei rivestimenti".



E se è vero che design significa progetto, ovvero, dal latino, gettare avanti, anello di congiunzione tra ingegneria, arte, invenzione, stile, produzione, mercato, design comprende tutto ciò che contribuisce a dare valore e migliorare la produzione negli ambiti in cui viene applicato. *“b.double - raccontano il designer Marcello Cutino, responsabile di BCFDesign e il suo collaboratore Stefano Como - rappresenta la continuità della tradizione Berndes in una prospettiva futura, per accogliere le nuove e diversificate esigenze che l’odierna cultura culinaria richiede. La peculiarità di utilizzare questo strumento con i due componenti accoppiati ha guidato la progettazione, ispirando la fascia che passa da uno all’altro, incorporando le maniglie per poi accogliere ed evidenziare la doppia base per la cottura a induzione, comunicando una sorta di ‘continuità ermetica’, come un piccolo forno”.*

Come tutti gli oggetti insigniti con il Premio Compasso d’Oro ADI, istituito nel 1954, e con Menzione d’onore, anche **b-double entra a far parte della Collezione Compasso d’Oro ADI**, dichiarata (22.04.2004) dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali di “eccezionale interesse artistico e storico”. Collezione in mostra a Palazzo Isimbardi, Milano, da mercoledì 15 a mercoledì 22 giugno.

**b-double, unico del settore strumenti di cottura ad avere ricevuto la menzione d’onore, figura dunque grandioso non solo sulla tavola.**

**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**  
**Alluflon Spa**  
Italy, 61040 Mondavio (PU), Località Pianaccio  
Tel (+39) 0721 980278  
commerciale@alluflon.com  
www.berndesitalia.com

**Besser Berndes**®