



Comunicato stampa
Milano, luglio 2014

b.double round

la perfezione del cerchio in cucina

Si chiama b.double round, dove 'double' sta per doppio uso e 'round' richiama la perfezione del cerchio, ed è già inimitabile per i suoi potenziali utilizzi.

E' la new entry in quanto a strumenti di cottura in casa Berndes. Presentato in anteprima a febbraio a Francoforte, da settembre è sul mercato italiano.

'Separato' lo si usa come tegame e casseruola sui fuochi.

'Insieme' funziona come incredibile rostiera, soprattutto in forno, ed è perfetto per le lunghe preparazioni.

Casseruola e tegame mantengono intatti tutti i sapori e gli aromi, miscelandoli ed esaltandoli. Eccellenti per salse e sughi, sono sorprendenti per quei cibi che richiedono rosolatura iniziale da completare poi a unità chiusa.

Le maniglie sovrapposte danno forma a un corpo unico, costituendo uno scrigno magico ideale per brasare o sobbollire carni e verdure e per arricchire le zuppe di nutrienti.

Le due componenti accoppiate creano un oggetto dalla linea decisamente elegante nella sua essenzialità: un design auto-esplicativo in cui la combinazione delle parti è sia intuitiva che estremamente semplice.

Un duetto flessibile e intelligente, che coniuga la migliore tecnologia Berndes alla funzionalità e alla durata nel tempo.

Singolo o in coppia, b.double round figura comunque grandioso sulla tavola. E persino la pulizia diviene un gioco da ragazzi.



Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.



b.double round caratteristiche tecniche

In **alluminio extra-spessore**, che conferisce al prodotto robustezza, ottima distribuzione e conservazione del calore, e quindi risparmio energetico, **b.double round** è realizzato con uno speciale processo di pressofusione.

All'interno, tre strati di rivestimento extra-resistente con le migliori proprietà antiaderenti.

Il fondo è in **acciaio hi-tech ferromagnetico**, adatto non solo per l'induzione, ma anche per qualsiasi altro piano di cottura.



Berndes

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.



b.double round **componenti**

- **padella** ø cm. 24
- **tegame** 2 maniglie ø cm. 24

Sinonimo di qualità e “made in Germany”, dal 1921 Berndes, azienda nata ad Arnsberg con oltre 90 anni di produzione, firma strumenti di cottura riconosciuti per l’alto livello e il design. L’attenta scelta di materiali (alluminio, alluminio pressofuso, acciaio), dei rivestimenti interni e la particolare cura degli aspetti ergonomici fanno delle pentole e padelle Berndes strumenti preziosi, caratterizzati da una qualità che assicura ottime performance e lunga durata. Il design stesso diventa espressione tattile e visiva dell’eccellenza Berndes, come strumento per valorizzare sia la funzionalità che il prestigio nella presentazione in tavola.

Berndes in Italia è distribuita da Alluflon spa.

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
Località Pianaccio, 61040 Mondavio (PU) - Italy
customer service 02 97249045
www.berndes.com



Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.