

comunicato stampa
Milano, ottobre 2015

b.double in ADI DESIGN INDEX 2015

b.double, gioiello della tedesca Berndes a firma BCF-Marcello Cutino, è stato **selezionato** per la sua funzione e il suo design innovativo **dall'Osservatorio permanente del Design ADI** – oltre 100 esperti, anche esterni ADI, suddivisi in Commissioni Territoriali, Commissioni Tematiche, Commissione di Selezione finale che, regione per regione, scelgono i migliori prodotti di design di ogni anno – **e pubblicato nel volume ADI Design Index 2015**, che fa da supporto al premio di design più famoso al mondo: il Compasso d'Oro, giunto alla XXIII edizione nel 2014.

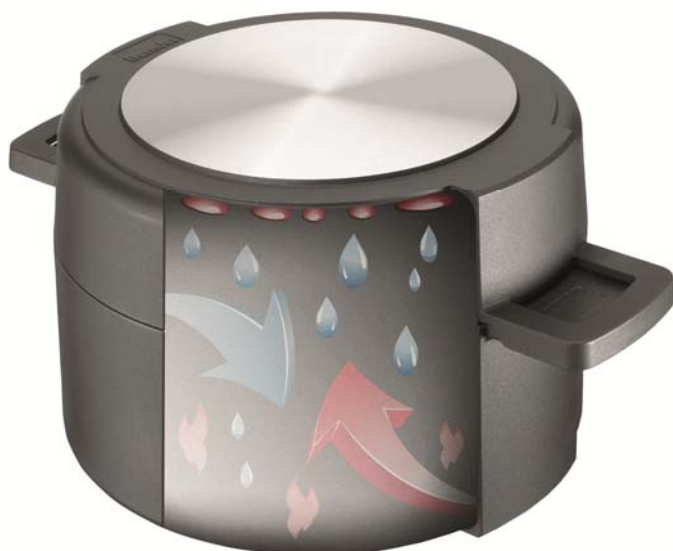
ADI ogni anno compie una selezione severa su tutta la produzione italiana. Dei 758 prodotti presentati alla selezione 2015, infatti, solo 150 sono stati prescelti per candidarsi al prossimo Compasso d'Oro ADI, di cui ADI Design Index è la preselezione.

il Compasso d'Oro ha sentito il dovere di allargarsi al mondo senza però perdere le caratteristiche volute dal fondatore la Rinascente, che intendeva premiare i prodotti meritevoli sotto il profilo del design e, per i primi anni, rientranti negli assortimenti merceologici in vendita presso i grandi magazzini. ADI ha ricevuto in dote il premio dalla Rinascente nel 1959, ha costituito la Fondazione ADI Collezione Compasso d'Oro che custodisce e utilizza 2.000 prodotti. Essere nell'Index a tutt'oggi, significa in effetti essere presenti nell'unico "registro" del buon design italiano.

Non è un caso dunque se b.double, strumento di cottura di indubbia grande razionalità che nel suo concept esprime la totale sostenibilità delle sua triplice funzione, è stato selezionato all'interno dell'ADI DESIGN AWARD 2015.

Un secondo, importantissimo tributo, dopo il Design Plus Award (il più importante riconoscimento per i beni di consumo assegnato da Messe Frankfurt dal 1983), per b.double di Berndes Kuche GmbH, società del gruppo italiano Alluflon, che ne cura anche la distribuzione sul territorio nazionale.

(dal volume ADI DESIGN INDEX 2015) "Set di pentole componibile in alluminio pressofuso. I pezzi possono essere utilizzati singolarmente come tegame e casseruola con coperchio e combinati insieme diventando una rostiera. Questa tipologia particolare di prodotto, favorendo una continua circolazione del vapore, preserva i sapori, i profumi e i valori nutrizionali dei cibi sia cuocendo in maniera tradizionale che a bassa temperatura. Il coperchio in vetro con bordo con silicone è silenzioso nell'uso ed è utile anche per conservare il cibo in frigorifero evitando lo scambio odori tra contenuto e ambiente esterno. La pressofusione e l'utilizzo di leghe in alluminio dedicate permettono un processo produttivo a basso impatto ambientale e consentono una riduzione di consumi di energia a parità di cotture ottenute con altri utensili".



b.double - caratteristiche tecniche

In **alluminio alimentare extra-spessore**, che conferisce 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 (acciaio INOX AISI 430)**, adatto per l'induzione e per qualsiasi altro piano di cottura.

b.double - componenti

Peso kg 3

Dimensioni 24 (l) x 24 (p/d) x 16 (h) cm

padella 2 maniglie \varnothing cm. 24

tegame 2 maniglie \varnothing cm. 24

coperchio in vetro con bordo in silicone \varnothing 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.

press office Berndes in Italia - Studio Penisola

Italy, 20122 Milano, via Eugenio Chiesa 4

tel (+39) 0255187724 info@studiopenisola.it

Raffaella Zoboli (+39) 3288210059

Simona Goretti (+39) 3395400741

Divisione Berndes in Italia

Alluflon Spa

Località Pianaccio, 61040 Mondavio (PU) - Italy

Tel (+39) 0721 980278 commerciale@alluflon.com

www.berndesitalia.com

Besser Berndes