



Comunicato stampa
Milano, aprile 2015

Creatività italiana su macchina tedesca...

Match storico a Milano fra due campioni: il super premiato b.double by Berndes e la chef stellata Viviana Varese.

A La Rinascente di Milano, sabato 4 aprile 2015, b.double, gioiello della tedesca Berndes, premiato per la sua funzione e il suo design innovativo – la firma è quella italiana di BCF-Marcello Cutino - con il Design Plus Award (il più importante riconoscimento per i beni di consumo assegnato da Messe Frankfurt dal 1983), incontra Viviana Varese, chef stellata del ristorante Alice (all'interno di Eataly Smeraldo Milano).

La funzione "3 in 1" di b.double (tegame, casseruola e rostiera, con la semplice sovrapposizione dei due elementi) ha fatto subito innamorare la giovane chef e si è rivelata preziosa per la sua interpretazione di due piatti della tradizione rivisitati: branzino con pelle croccante su acqua di sedano, tartare cruda e cialda di polenta, e insalata di rinforzo a base di baccalà.

Con questo unico strumento, perfetto per le cotture più disparate come bolliti, brasati, arrostiti, adatto a tutti i fuochi forno compreso, bello da portare in tavola, la chef salernitana ha potuto sbizzarrirsi nella cucina del pesce, tradizione mutuata sin da piccola all'interno della trattoria di famiglia. *"L'alto spessore, la conduzione dell'alluminio pressofuso e la struttura di **b.double**, in grado di riproporre la cottura in forno anche sui fornelli - ha spiegato Viviana Varese, all'opera - emulano in modo eccellente la cucina di una volta. Perché per cucinare, oggi come ieri, ci vogliono creatività, impegno e dedizione".*

Due campioni a confronto e un denominatore comune: l'evoluzione che punta sulla sperimentazione di grande qualità.

Berndes

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.



b.double

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.

b.double

componenti

padella 2 maniglie ø cm. 24

tegame 2 maniglie ø cm. 24

coperchio in vetro 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.