



Comunicato stampa
Milano, febbraio 2016

VARIO CLICK Induction Plus

nuova dentro e fuori, per professionisti e appassionati gourmet

Caldo color bronzo per l'innovativo rivestimento interno Teflon® Radiance: oltre a garantire nel tempo cotture senza grassi, **contiene, nella sua struttura a triplo strato, particelle di acciaio che, magnetizzandosi, favoriscono la diffusione del calore nell'utilizzo sui piani a induzione.**

Nuovo esclusivo design per i manici lunghi removibili su padelle, casseruolini e bistecchiere, ideali per agevolare le cotture in forno e consentire maggior facilità nel riporre e lavare gli strumenti.

La nuovissima **Vario Click Induction Plus by BERNDES** rappresenta l'evoluzione della specie, studiata per gli amanti del design e della tecnologia in cucina, per chef rinomati e per appassionati a livello amatoriale. Una tecnologia sofisticata senza paragoni che massimizza le performance di cottura sui piani a induzione ed è comunque perfetta anche su tutti i fuochi.

Il nuovo rivestimento Teflon® Radiance va ad aggiungersi al fondo Premium Induction Berndes, che garantisce l'ottimale distribuzione del calore e l'eccellente aderenza sul piano a induzione. Il corpo in alluminio pressofuso di assoluta qualità, caratteristica ricorrente dei prodotti d'alta fascia di Berndes, assicura a sua volta l'indefornabilità dei fondi nel tempo, la maneggevolezza d'uso e l'ottimale distribuzione del calore. I manici in pressofusione, poi, sono perfettamente adatti alla cottura in forno.

Un altro indiscutibile top di gamma firmato BERNDES.

Besser 



VARIO CLICK Induction Plus

Caratteristiche tecniche

Materiale

alluminio pressofuso di eccellente qualità

Fondo

a induzione "Premium Induction", con 6 mm. di spessore, adatto a tutti i piani di cottura

Rivestimento interno ed esterno

antiaderente **Teflon® Radiance**, rinforzato a tre strati, specificamente studiato per massimizzare performance dei piani ad induzioni

Manici

in pressofusione di alluminio, perfettamente adatti alla cottura in forno

Manici lunghi

removibili, ergonomici e dotati di protezione termica in acciaio inossidabile, salvaspazio

Coperchio

vetro temperato infrangibile, resistente al calore, bordo in acciaio

Piani cottura

induzione, gas, elettrico, alogeno, vetroceramica



VARIO CLICK Induction Plus assortimento

- **padella con manico removibile** cm. \varnothing 20, cm. \varnothing 24, cm. \varnothing 28, cm. \varnothing 32
- **padella fonda con manico removibile** cm. \varnothing 24, cm. \varnothing 28,
- **wok 2 maniglie** cm. \varnothing 32
- **casseruolino con manico removibile** cm. \varnothing 16
- **casseruola 2 maniglie** cm. \varnothing 16 cm. \varnothing 20, cm. \varnothing 24
- **bistecchiera con manico removibile** cm. 30x30
- **tegame 2 maniglie** cm. \varnothing 28, cm. \varnothing 32

*Sinonimo di qualità e “made in Germany”, dal 1921 Berndes, azienda nata ad Arnsberg oggi 95 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

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

Besser Berndes®