



BERNDES

Il "Made in Germany"
che fa la differenza.

RISPETTO PER L' AMBIENTE



PASSIONE



MAGAZINE 2012

QUALITA'



Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.



MADE IN GERMANY

MADE IN...,
tutti conosciamo
questa scritta!



Ma la storia di questa "garanzia", che ci indica dove è stato fatto un prodotto, dove ha le sue origini?

Il MADE IN GERMANY è un marchio di qualità che indica prodotti che derivano dalla Germania! Già prima della prima guerra mondiale, questa indicazione fu applicata su molti prodotti, insieme al marchio del produttore. Esempio: su posate, attrezzature militari come coltelli e su medaglie. Durante la prima guerra mondiale il marchio dell'origine fu poi anche applicato per l'Austria e per l'Ungheria. Dopo la guerra il marchio venne mantenuto. Dato che però la qualità dei prodotti tedeschi era molto elevata e spesso anche superiore ai prodotti degli altri paesi, da un "marchio di controllo" divenne un "marchio di alta qualità". La reputazione della Germania si estende anche a "invenzioni di prodotti" che utilizziamo nella quotidianità, a volte senza conoscerne la sua paternità. Nel 1907 fu il farmacista Ottomar von Mayenburg a creare il primo dentifricio; negli anni 30 grazie al fisico ed inventore Manfred von Ardenne furono trasmesse le prime trasmissioni radiofoniche e successivamente televisive.



TEST DI QUALITÀ

Berndes,
qualità "Made in Germany"
dove la qualità
è ancora al primo posto.



BERNDES punta sul lavoro di qualità e il "Made in Germany" da oltre 90 anni.

Berndes, è sinonimo di qualità e con il "Made in Germany, Made by BERNDES" rimandiamo al nostro know-how di produzione e alla prestigiosa qualità dei nostri prodotti. Fondata nel 1921, oggi vanta 90 anni di esperienza e innovazione. Già dagli anni 70 Berndes rivoluziona il mercato delle pentole con l'innovazione della pressofusione d'alluminio con rivestimento antiaderente.

Sin d'allora, in qualità di specialisti nella produzione di pentole all'avanguardia, ci sentiamo obbligati a offrire ai nostri clienti la migliore qualità, senza compromessi. Pertanto anche per l'acquisto della materia prima per la produzione poniamo requisiti ben precisi. Molto importante per Berndes è il laboratorio interno dove vengono effettuati i test di qualità. Questi elevati livelli di qualità si rispecchiano nelle certificazioni ottenute da TÜV e dai premi che ogni anno otteniamo.

QUAL'È IL VANTAGGIO DI ACQUISTARE UN PRODOTTO IN PRESSOFUSIONE BERNDES?

- Ottima diffusione del calore
- Indeflessibilità del prodotto che garantisce una perfetta aderenza sul piano cottura per non disperdere l'energia.

**made in
germany**

CASO®
GERMANY



SlimLine 2000
Dimensioni: 27,4 x 5,8 x 35,6 cm

CASO® GERMANY - Tecnologia innovativa con Qualità Made in Germany.

Il lavoro quotidiano di CASO® GERMANY è quello di creare nuove idee combinando prodotti per la cucina con la più recente tecnologia aggiungendo il design moderno.

CASO® GERMANY combina funzionalità e benefici dei prodotti con un design puro.

Lo sviluppo e la produzione avvengono in collaborazione con aziende di tutto il mondo che, attraverso il know-how, fanno sì che i prodotti CASO® GERMANY siano prodotti di qualità.

Un elevato standard di qualità è la base per collegare ai prodotti CASO® GERMANY il design Europeo e l'innovativa tecnologia della cucina internazionale.

Dal 2012 i prodotti saranno disponibili presso i nostri punti vendita Berndes.

QUALITA' E INNOVAZIONE IN CUCINA

ANDIAMO INCONTRO ALLA NATURA

Belli, funzionali, sicuri. I fornelli a induzione sono il futuro della cucina. Nelle case italiane il dato è in crescita e nel resto d'Europa i fornelli azionati da corrente elettrica sono molto più diffusi.

Berndes è sempre attenta a qualità e innovazione, e le sue nuove linee in alluminio pressofuso di eccellente qualità, sono adatte a tutti i piani cottura ed ora anche a quelli ad induzione. I prodotti sono caratterizzati dall'esclusivo fondo ad induzione brevettato "Premium Induction" che garantisce una perfetta distribuzione del calore e una perfetta aderenza sul piano ad induzione. (Spiegazione a pag. 8)



Eco guida: le basi del risparmio energetico!

Una preziosa guida con tanti utili consigli per migliorare il nostro stile di vita, ridurre la nostra spesa energetica e aiutare il nostro pianeta!

Ecco le regole base per risparmiare!



Niente di più semplice al mondo... poi inizierete a prenderci gusto e non potrete più farne a meno! La maggior parte di noi ha sentito almeno una volta parlare di surriscaldamento del pianeta. Ma pochi hanno davvero compreso che se non agiamo subito potrebbe essere troppo tardi.

Le previsioni dicono che entro il 2100 la temperatura del pianeta salirà tra 1,4° e 5,8° C. Tutta (o quasi) colpa delle attività umane, dicono gli scienziati. Il traffico delle automobili, l'energia per riscaldare le case, l'acqua calda o l'alimentazione degli apparecchi elettrici producono infatti i cosiddetti gas ad effetto serra: anidride carbonica, metano, vapore acqueo, ossido nitrico e ozono. Queste emissioni creano una cappa nell'atmosfera che surriscalda la Terra e ne modifica il ritmo vitale. Ma ognuno di noi può fare qualcosa per salvare il pianeta e contribuire, nel suo piccolo, a raggiungere l'ambizioso obiettivo dell'Unione Europea: ridurre le emissioni di gas serra di almeno il 20% entro il 2020.

E ricordate: risparmiare energia non significa solamente fare una buona azione per il nostro pianeta, ma vuol dire anche effettivo risparmio per le nostre tasche!

Come gestire meglio l'energia per la nostra casa. In alcuni comuni chi installa pannelli solari e fotovoltaici sul tetto di casa ha particolari agevolazioni. Provate ad informarvi nel vostro comune! Fare attenzione a quando si lavano le t-shirt.

Secondo uno studio del Cambridge University's Institute of Manufacturing il 60% dell'energia consumata da un abito viene prodotta quando viene lavato. Una T-shirt, ad esempio, nella sua vita consuma 4 kg di anidride carbonica. La soluzione è di fare i bucati solo se la lavatrice è piena o usare l'acqua tiepida invece di quella calda. Servirsi di un elettrodomestico di nuova generazione, che consuma il 75% di energia in meno rispetto a quello vecchio.

Passare alle lampadine fluorescenti.

Forse il modo più semplice e più veloce per iniziare a risparmiare in casa è sostituire le lampadine tradizionali con quelle fluorescenti a basso consumo. Il costo è leggermente più alto, ma il risparmio che vi permettono di ottenere è notevole, anche considerato il fatto che durano 13 volte più a lungo di quelle ad incandescenza. Sostituire tutte le lampadine ad incandescenza di casa con quelle fluorescenti porterebbe a risparmiare tutte le 334 kg di CO₂, il che significa un risparmio in bolletta di ben 100€/l'anno!!

Produrre meno scartoffie

Invece di farsi mandare l'estratto conto per posta a casa, ormai si può richiedere di riceverlo via email. E lo stesso vale per le bollette. In questo modo si elimina un po' di carta, si salva qualche foresta e si diminuisce la benzina usata dai camion che trasportano documenti. (testo tratto da www.Yes.life.it)



GENNAIO & FEBBRAIO LE TAGLIE FORTI DI BERNDES!



TEGAME QUADRO 28 X 28 CM CON COPERCHIO IN VETRO

PREZZO LISTINO ~~euro 129,00~~ PREZZO PROVA euro 79,00



PENTOLA 24 CM CON COPERCHIO IN VETRO

PREZZO LISTINO ~~euro 119,00~~ PREZZO PROVA euro 69,00



PADELLA FONDA 32 CM

PREZZO LISTINO ~~euro 115,00~~ PREZZO PROVA euro 69,00

... SCOPRI ALTRE PROMOZIONI NEL TUO PUNTO VENDITA!

OGNI MESE UN PRODOTTO "PROVA".

MARZO



Casseruola con coperchio 20, 24 cm con rivestimento ceramico o antiaderente

APRILE



Tegame con coperchio 28, 32 cm con rivestimento ceramico o antiaderente

MAGGIO



Padella con manico removibile salvaspazio 24, 28 cm con rivestimento ceramico o antiaderente

GIUGNO



Bistecchiera 30 x 30 cm rivestimento antiaderente con manico removibile salvaspazio



PIANO COTTURA PORTATILE
CASO® GERMANY INDUKTION SLIMLINE 2000
Dimensioni: 27,4 x 5,8 x 35,6 cm

Caratteristiche del prodotto:

- Design moderno
- Piano di cottura ad induzione singolo, 2000 Watt
- Efficiente e veloce, puoi usarlo dove vuoi
- Superficie in vetroceramica e corpo in acciaio inox
- Ventola silenziosa
- Touch screen
- In 30 secondi raggiunge la temperatura e mantiene il vostro cibo caldo fino a 70° C
- Selezione della temperatura da circa 60° C a 240° C
- Rileva automaticamente la dimensione della pentola
- Tutte le superfici sono in vetroceramica, quindi molto semplice e facile da pulire (senza barre trasversali)
- 230V pronto all'uso

CASO® GERMANY, importante azienda produttrice di piani ad induzione, leader sul mercato verrà dal prossimo anno distribuita da BERNDES ITALIA.

Chiedete presso un punto vendita Berndes informazioni dettagliate che riguarderanno una vantaggiosissima iniziativa a partire da marzo 2012!

Provate i nuovi prodotti VARIO CLICK di Berndes, e anche voi potrete avere un fantastico piano ad induzione CASO® GERMANY.

GREBLON® CERAM- RIVESTIMENTO IN CERAMICA

CERAM è un nuovo rivestimento, basato sulla tecnologia Sol-Gel. Il rivestimento di alta qualità garantisce caratteristiche di cottura ideali e facilità di pulizia, nonché un'eccellente resistenza ai graffi e all'usura. In aggiunta, il rivestimento in ceramica è estremamente robusto e resistente alle alte temperature. La ceramica porta colore in cucina, puoi conservarla in frigorifero e all'occorrenza metterla direttamente sul fuoco o in forno

VARIO CLICK INDUCTION/ VARIO CLICK INDUCTION WHITE Qualità professionale con rivestimento antiaderente o ceramico!

Alluminio pressofuso di eccellente qualità con esclusivo fondo ad induzione brevettato "Premium Induction" che garantisce una perfetta distribuzione del calore e una perfetta aderenza sul piano ad induzione.

Il rivestimento interno antiaderente professionale rinforzato a tre strati elimina qualsiasi rischio di bruciare gli alimenti. Il rivestimento interno in ceramica estremamente resistente ai graffi e al calore, di colore bianco puro. I manici in pressofusione sono perfettamente adatti alla cottura in forno. Berndes: Tecnologie avanzate che non hanno paragoni!



MARZO

VARIO CLICK PREMIUM INDUCTION
CON RIVESTIMENTO
IN CERAMICA BIANCA
O ANTIADERENTE

CASSERUOLA 20 CM CON COPERCHIO
CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

PREZZO LISTINO ~~euro 101,00~~ PREZZO PROVA **euro 79,50**

CASSERUOLA 24 CM CON COPERCHIO
CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

PREZZO LISTINO ~~euro 118,00~~ PREZZO PROVA **euro 95,50**

CASSERUOLA 20 CM CON COPERCHIO
CON RIVESTIMENTO CERAMICO

PREZZO LISTINO ~~euro 107,00~~ PREZZO PROVA **euro 85,50**

CASSERUOLA 24 CM CON COPERCHIO
CON RIVESTIMENTO CERAMICO

PREZZO LISTINO ~~euro 122,00~~ PREZZO PROVA **euro 99,50**



Cos'è "Premium Induction" di Berndes.

PREMIUM TECHNOLOGY- FONDI A INDUZIONE

Premium Technology di BERNDES

Con la tecnologia ad induzione potete cucinare in tempi record e risparmiare energia perché il calore si genera esclusivamente nello strumento di cottura e non viene dispersa nell'ambiente. L'energia viene infatti trasmessa sul fondo della pentola sotto forma di campo magnetico variabile e trasformata direttamente in calore. I vantaggi sono evidenti: l'uso del calore derivante dalle pentole stesse permette di risparmiare tempo e di raggiungere la temperatura di ebollizione più velocemente!

La TECNOLOGIA PREMIUM che adotta Berndes utilizza un processo speciale di applicazione attraverso il quale la miscela composta da particelle magnetizzate e acciaio viene spruzzata ad altissima velocità sul fondo della pentola. Tale sistema, unico nel suo genere, rende impossibile il distacco del fondo oltre a garantire una perfetta aderenza sul piano cottura.

FONDO "PREMIUM INDUCTION" ADATTO A QUALSIASI TIPO DI PIANO COTTURA COMPRESO QUELLO AD INDUZIONE.



VARIO CLICK PREMIUM INDUCTION
CON RIVESTIMENTO IN CERAMICA BIANCA
O ANTIADERENTE

**TEGAME 28 CM CON COPERCHIO
CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE**

PREZZO LISTINO PREZZO PROVA
euro ~~121,00~~ euro 95,50

**TEGAME 32 CM CON COPERCHIO
CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE**

PREZZO LISTINO PREZZO PROVA
euro ~~139,00~~ euro 109,50

**TEGAME 28 CM CON COPERCHIO
CON RIVESTIMENTO CERAMICO**

PREZZO LISTINO PREZZO PROVA
euro ~~131,00~~ euro 99,50

**TEGAME 32 CM CON COPERCHIO
CON RIVESTIMENTO CERAMICO**

PREZZO LISTINO PREZZO PROVA
euro ~~149,00~~ euro 119,50



MAGGIO

VARIO CLICK PREMIUM INDUCTION
CON RIVESTIMENTO IN CERAMICA BIANCA
O ANTIADERENTE CON MANICO REMOVIBILE SALVASPAZIO

PADELLA 24 CM
CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

PREZZO LISTINO ~~euro 85,50~~ PREZZO PROVA **euro 75,50**

PADELLA 28 CM
CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

PREZZO LISTINO ~~euro 95,50~~ PREZZO PROVA **euro 85,50**

PADELLA 24 CM
CON RIVESTIMENTO CERAMICO

PREZZO LISTINO ~~euro 89,50~~ PREZZO PROVA **euro 79,50**

PADELLA 28 CM
CON RIVESTIMENTO CERAMICO

PREZZO LISTINO ~~euro 99,50~~ PREZZO PROVA **euro 89,50**



ALTA TECNOLOGIA E PRODUTTIVITA'

L'utilizzo dell'induzione in cucina rende il lavoro quotidiano molto più piacevole, ma anche rapido, efficiente e sicuro. Le performance offerte dai piani induzione sono perfette per la cottura espressa, perché consentono di dimezzare i tempi di cottura. La potenza è sorprendente: 90 secondi per bollire 1 litro di acqua, 4 minuti circa per bollire 3 litri di acqua.

Questa tecnologia inoltre vanta una produttività altissima. I migliori piani ad induzione possono essere utilizzati a "tutto-piastra": ciò significa che sullo stesso piano possiamo utilizzare molte più padelle contemporaneamente di quanto sarebbe possibile con i fuochi a gas.

Inoltre l'uso dell'induzione in cucina migliora anche la qualità della cottura stessa: il calore è distribuito in maniera molto più uniforme e non concentrato solamente in alcuni punti. La tecnologia ad induzione consente di passare dalla massima potenza allo spegnimento immediato. Come sappiamo invece le tradizionali piastre elettriche in ghisa o ad infrarossi impiegano parecchio tempo a raffreddarsi continuando a riscaldare l'ambiente e impiegano grandi quantità di energia anche per raggiungere la temperatura desiderata, mentre i piani ad induzione cominciano ad erogare la massima potenza nel giro di pochi secondi.



**SISTEMA
SALVASPAZIO**





**BERNDES
PER LA BISTECCHIERA
CONSIGLIA SOLO
IL RIVESTIMENTO
ANTIADERENTE**

Berndes offre rivestimenti antiaderenti che hanno dimostrato la loro robustezza e duratura nei test di utilizzo più severi. Puoi ottenere una cucina sana, senza nessun utilizzo di grassi e il prodotto è facile da pulire.

**BISTECCHIERA 30 X 30 cm
CON MANICO REMOVIBILE SALVASPAZIO**

PREZZO LISTINO
~~euro 119,50~~
PREZZO PROV A
euro 99,50

GIUGNO



**SISTEMA
SALVASPAZIO**



GRIGLIARE IN PADELLA

Con una bistecchiera si possono ottenere ottimi risultati. Oltre a tutti i trucchi della marinatura con le erbe aromatiche, si può spargere sale grosso sulla bistecchiera appena prima di mettere a cuocere la carne.

Si può fare con tutte le carni, ma soprattutto con il filetto è un accorgimento fantastico perchè la carne, con il sale e la temperatura, fa la sua classica crosticina mentre all'interno rimane al sangue. Il sale poi elimina buona parte dell'odore sgradevole che si sprigiona quando si fa cuocere la carne al naturale.



FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSA DI FUNGHI.

Ingredienti per 2 persone
2 fette di filetto di manzo (peso 150/200 gr. l'una)
sale e pepe
olio extravergine di oliva
3/4 cucchiaini di funghi (chiodini finferli e porcini) trifolati
prezzemolo tritato

Passare i funghi trifolati al tritatutto, aggiungere prezzemolo e allungare con olio extravergine di oliva fino ad ottenere una salsa fluida. Aggiustare di sale e pepe.

Cuocere le fette di filetto sulla bistecchiera rovente pochi minuti per parte. Far riposare la carne pochi minuti, quindi metterla nei piatti e nappare con la salsa, aggiungere un filo d'olio e servire. Semplice, veloce e buonissimo!



DIETA MEDITERRANEA: LA PASTA CONTRIBUISCE AL NOSTRO BENESSERE.

La dieta mediterranea rappresenta uno stile alimentare che privilegia il consumo di frutta, verdura, patate, legumi, pane e pesce ed è stata proclamata nel 2010 "Patrimonio immateriale culturale dell'umanità". Recenti ricerche hanno evidenziato che la dieta mediterranea, grazie alle sue peculiarità previene le malattie cardiovascolari e cardiache.

Ogni giorno il nostro corpo ha bisogno di carboidrati, di proteine, di sali e vitamine. La dieta mediterranea consente di combinare gli alimenti nel modo giusto. La dieta mediterranea è da sempre una delle diete per eccellenza.

E' da sfatare il falso "credo" che la pasta e i carboidrati in genere ingrassano. La pasta ingrassa se ne mangiamo in quantità abbondante e se abusiamo di sughi troppo grassi o carichi di olio. La pasta se mangiata una volta al giorno in quantità variabile dagli 80 ai 100 gr (a crudo) può solo farci star bene. Infatti, secondo la dieta mediterranea, è la prima fonte di energia dell'organismo, considerata importante al punto che la sua privazione comporterebbe delle conseguenze: mal di testa, problemi di memoria ed affaticamento dei reni. Un altro elemento a favore della pasta è che contiene un amminoacido che stimola la produzione di serotonina, che agisce sull'umore, dando una sensazione di benessere ed appagamento.

Non ci sono formule magiche, tutto dipende da quanto movimento facciamo da che giornata dobbiamo affrontare. La regola principale è fare attenzione alle quantità, e se ci accorgiamo che abbiamo superato il budget calorico..... basta fare un po' di sport e ritorniamo in pari!

TUTTO PER LA PASTA!

Berndes ti mette a disposizione gli strumenti ideali per cucinare favolose ricette con la pasta!

La **COMBIPENTOLA CON DOPPIO CESTELLO**

in acciaio inox adatto anche per piani cottura ad induzione
il **SALTAPASTA 28 cm**
con rivestimento in ceramica che puoi scegliere nei 3 colori disponibili
il **CASSERUOLINO 16 cm**
con rivestimento in ceramica che puoi scegliere nei 3 colori disponibili per preparare i tuoi sughi!

COMBIPENTOLA CON DOPPIO CESTELLO

PREZZO LISTINO
~~euro 119,00~~
PREZZO PROVA
euro 69,00

CASSERUOLINO 16 cm

PREZZO LISTINO
~~euro 55,00~~
PREZZO PROVA
euro 29,00

LUGLIO



Gli articoli con rivestimento in ceramica sono disponibili nei seguenti colori:
VERDE/BIANCO
VIOLA/BIANCO
BIANCO/BIANCO



Induzione

SALTAPASTA 28 cm

PREZZO LISTINO
~~euro 65,00~~
PREZZO PROVA
euro 39,00



Gas Elettrico Vetro Ceramica Alogeno

ECO-CUCINA:

MANGIARE SANO A IMPATTO ZERO

Le Ricette della Nonna

“Bisogna usare soltanto cibi di stagione, prodotti vicino a casa. Mettere il coperchio sulla pentola, bere l’acqua del rubinetto. Così, con gesti minimi, si salva il Pianeta. O almeno ci si prova” (da il Venerdì di Repubblica)

Accorgimenti quali ridurre gli imballaggi, acquistare elettrodomestici in classe A in modo da risparmiare Kg di anidride carbonica e soprattutto corrente, bere acqua del rubinetto, ma anche cucinare ricette rigorosamente stagionali con materie prime a chilometri zero in modo da rispettare i tempi della natura, darebbero “una mano” ad aiutare il pianeta a “rimanere pulito”.

L’alternanza dei cibi serve a rinnovare il piacere della sorpresa e ad esaltare profumi e ricordi. La freschezza della primavera va catturata con una festa di insalate di campo che si comincia ad assaggiare ammirandone i colori. La nota piena dell’estate si coglie con il trionfo dei pomodori. La malinconia dell’autunno si compensa con la caccia ai porcini, che si devono conservare al fresco in stracci asciutti. La stabilità invernale si celebra con le ricette per le feste davanti al camino e i brodi vegetali che non devono superare la mezz’ora di bollitura e vanno fatti raffreddare in un recipiente sollevato dal piano d’appoggio, in modo da far circolare l’aria anche sotto il fondo.

SPAGHETTI CON ZAFFERANO, RICOTTA E MELANZANE

Se avete anche a disposizione dell’aneto fresco, si sposterà a meraviglia con questo primo piatto colorato e goloso.

Tagliare 1 melanzana di media grandezza a rondelle molto sottili con una mandolina. Cospargere le fette di sale, metterle in un colapasta e lasciarle riposare per 10 minuti in modo che perdano l’acqua di vegetazione.

Nel frattempo, riempire una pentola di acqua, salare e sciogliere 2 bustine di zafferano. Quando l’acqua bolle buttare 350 grammi di spaghetti.

In una zuppiera stemperare 100 grammi di ricotta di capra con 1 cucchiaio di latte e 2 cucchiaini di acqua di cottura della pasta, aggiungere pepe e poco sale. Strizzare le melanzane e friggerle in abbondante olio per friggere caldo (devono diventare croccanti).

Scolare gli spaghetti al dente, trasferirli nella zuppiera con la ricotta, mescolando bene. Poi impiattare e guarnire la pasta con le melanzane fritte.



GOBBETTI CON CREMA DI GAMBI

Ricetta di Lisa Casali

Per ottenere il migliore risultato dai gambi degli asparagi è preferibile cuocerli al vapore invece che in acqua. In questo modo assorbono meno acqua e la crema diventa più consistente. Un’altra tecnica meno ecologica ma molto più veloce è utilizzare la centrifuga. Il succo così ottenuto si può poi far addensare sul fuoco con un cucchiaino di farina per ottenere la crema.

Ricetta per 4 persone.

Ingredienti

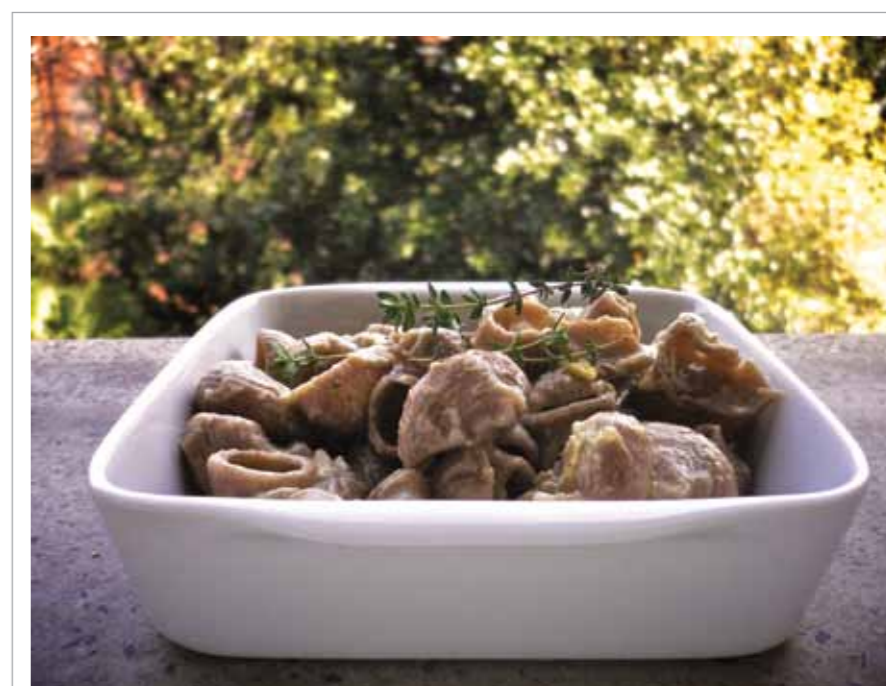
400 g di gobbetti di farro biologici
1 gambo di un mazzo di asparagi di circa 250 g
La parte verde di 2 porri
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di panna (va bene anche di soia o riso)
1 cucchiaino di burro
Sale e pepe

Preparazione

Tagliate i gambi degli asparagi a cubetti non troppo piccoli. Portate a ebollizione una pentola d’acqua dove cuocerete la pasta. Se avete i cestelli in bambù sfruttate la pentola d’acqua per cuocere a vapore i gambi d’asparago per circa 10 minuti. Passateli al passaverdura.

Tagliate i porri a fettine sottili. Scaldate il burro in una padella tipo Wok, aggiungete i porri e lasciate cuocere per circa 5 minuti a fiamma bassa.

A questo punto appena l’acqua raggiunge l’ebollizione potete buttare la pasta. Aggiungete la crema di asparagi e la panna ai porri, salate e pepate e lasciate cuocere altri cinque minuti. Quando è pronta scolate la pasta e unitela al condimento. Fate saltare per qualche minuto, completate con un’abbondante macinata di pepe nero e servite.



BERNDES, UN MARCHIO

IN GERMANIA: NELSON MÜLLER TESTIMONIAL PER BERNDES



Nelson Müller, chef da palcoscenico!

Nelson Müller, si è formato come cuoco in un ristorante di Stoccarda, il "Post Fissler" e poi con lo chef Holger nel ristorante "Veneto", a Sylt. In seguito ha lavorato per Lutz Niemann nella "Orangerie" a Timmendorfer e come Sous Chef di Henri Bach nel ristorante a due stelle Michelin "Residence" di Essen. Nelson non è solo un eccellente chef ma ama anche la musica: ha una voce fantastica e a volte si esibisce con la "Jim Rockford Band", giocando con le canzoni.

Nelson ha organizzato nel ristorante di un amico, uno "chef-music-show", e da lì si è trovato improvvisamente a cucinare nella serie televisiva WDR "Il grembiule rosso". Nelson Müller è abbastanza noto al pubblico tedesco della TV. Oltre alla partecipazione a parecchi show televisivi, attualmente ha un proprio programma televisivo: "Deutschlands Meisterkoch" (l'equivalente di MasterChef) un derivato di "Hell's Kitchen" di Gordon Ramsey.

Nel settembre 2009 Nelson apre il rinomato ristorante situato a Essen "Die Schote". Si divide, divertendosi, tra ristorante, televisione, corsi di cucina ed eventi.

Nel 2011 Nelson acquisisce la sua prima stella Michelin. Cuoco, cantante, amante della natura: Nelson Müller adora i "Valori tradizionali tedeschi" e per questi motivi la collaborazione con Berndes diventa una combinazione vincente!



INTERNAZIONALE

Ambiente 2011

90 anni di Berndes
La qualità che fa la differenza.
Dal 1921.

In occasione dei suoi 90 anni Berndes ha rinnovato il proprio aspetto e in occasione della fiera Ambiente 2011 ha festeggiato con una nuova identità e con un nuovo Testimonial. Logo, packaging, materiale per la vendita, il sito web sono stati presentati con un nuovo look.

In parallelo al nuovo Marketing look, Berndes ha presentato anche una completa rivisitazione della gamma dei prodotti. Tutte le linee, sono state classificate sotto 4 importanti categorie:

Professional: il meglio di BERNDES per rinomati chef e appassionati di design. Alluminio pressofuso di alta qualità con rivestimento antiaderente rinforzato a tre strati o in alternativa estremamente resistente ai graffi grazie al rivestimento in ceramica. Garanzia 8 anni

Perfect: Pentole e padelle per gli chef più esigenti. Prodotti in alluminio forgiato con rivestimento antiaderente, ceramico, acciaio di alta qualità con o senza rivestimento antiaderente. Garanzia 4 anni

Clever: Eccellente qualità a prezzi convenienti. Alluminio stampato con rivestimento antiaderente o ceramico. Garanzia 2 anni

Specials: Prodotti straordinari di alta qualità e funzionalità. Garanzia 4 anni



COSI' BERNDES HA FESTEGGIATO I SUOI 90 ANNI



Berndes Italia s.r.l.
Via Trieste, 7 - 20010 - Casate di Bernate Ticino (MI)
Tel. +39.02.97249045 r.a. - Fax +39.02.97249052
info@berndesitalia.com - www.berndesitalia.com



Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.