

CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI

PRESSOFUSIONE D'ALLUMINIO

Pressofusione di alluminio significa "distribuzione intelligente del calore"

La pressofusione di alluminio è un metodo perfetto per risparmiare energia! Il fondo rettificato CD Base, spesso e robusto, permette un eccezionale assorbimento del calore, nonché una sua veloce distribuzione dal fondo alle pareti della pentola. La parete laterale si assottiglia sfociando in un bordo antigoccia e antimacchia. Il materiale non è solo robusto e resistente ma garantisce anche una stabilità straordinariamente elevata. Inoltre i prodotti in pressofusione di alluminio di BERNDES sono facilmente maneggevoli. Un ulteriore vantaggio: i manici in pressofusione, al contrario di quelli in plastica, sono assolutamente adatti alla cottura in forno! Tutti i prodotti in pressofusione di alluminio di BERNDES sono dotati di rivestimento antiaderente di elevata qualità.

ALLUMINIO STAMPATO

L'alternativa leggera per le vostre pentole

L'alluminio stampato è un materiale alternativo di buona qualità, se si considera l'importanza del peso delle pentole, è un prodotto che si distingue per la resistenza e può essere un'ottima alternativa alla pressofusione. Ha il fondo rettificato 4 mm di spessore ed è adatto ad ogni tipo di piano cottura, gas, elettrico, vetroceramica, alogeno, compreso quello ad induzione. Tutte le linee Berndes hanno la garanzia 2+2.

* CHIEDETE ALTRE MISURE E FORME NEL VOSTRO PUNTO VENDITA.

Pressofusione di alluminio



Tegame 24 cm*



PANE AI SEMI DI GIRASOLE

Ingredienti:

- 1 dado di lievito fresco (42 gr. circa)
- 350 ml. di acqua calda
- 1 cucchiaio di zucchero
- 600 gr. di farina di frumento tipo 00
- o di grano duro (più farina normale per lavorare)
- 2 cucchiaini di sale
- 100 gr. di semi di girasole strutto a piacere

Preparazione:

Sbriciolare il lievito in una tazza e mescolare completamente con un pò d'acqua. Unire mescolando lo zucchero con un pò di farina e lasciar riposare per 10 minuti. Spianare l'impasto con il lievito, i restanti ingredienti e lavorare l'impasto fino a renderlo morbido e duttile. il modo più semplice per realizzarlo è servirsi di un buon robot da cucina. Coprire l'impasto e lasciarlo in un luogo caldo per circa 30 minuti. Lavorare nuovamente l'impasto e, con le mani infarinate, formare una pagnotta rotonda di 24 cm di diametro. Metterla in un Tegame Berndes Terracotta da 24 cm, coprire con un asciugamano e far lievitare ancora per 60 minuti. Nel frattempo mettere il coperchio di terracotta in acqua fredda. Mettere il coperchio bagnato sul tegame, infornare nel forno freddo e far cuocere il pane a 175° C (forno ventilato) per circa 60 minuti. Far riposare nel tegame per alcuni minuti, quindi sollevando con cura mettere il pane su una griglia da cucina e far raffreddare.

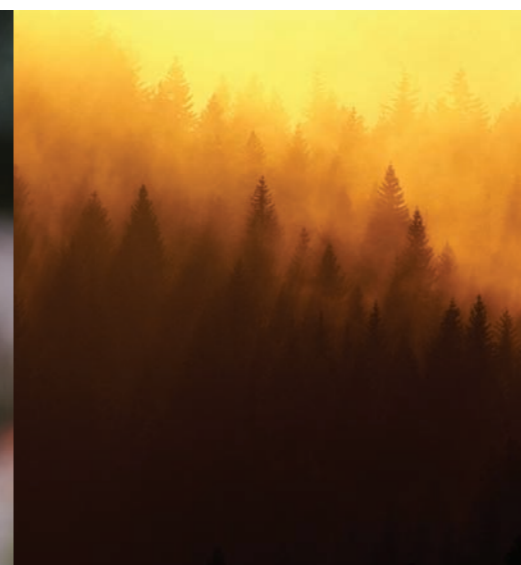
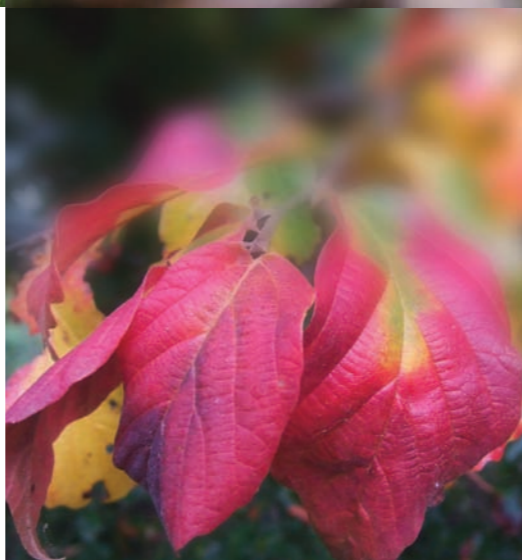
Prodotto consigliato:
Tegame Terracotta 24 cm



Pentola 20 cm*

Pressofusione di alluminio
b . pure®

BERNDES SORTIMENT



Berndes®

Qual'è la tua ricetta di vita?
What is your recipe in life?

REMOVE



Bistecchiera 26 x 26 cm* con manico removibile
pressofusione di alluminio



TERRACOTTA



CUCINARE È AMORE



Berndes®

Qual'è la tua ricetta di vita?
What is your recipe in life?

Pressofusione di alluminio



TITANIUM



Titanium
Pentola 24 cm*



CONSIGLI PER USO E MANUTANZIONE

PENTOLE CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

Berndes offre rivestimenti antiaderente che hanno dimostrato la loro robustezza e durata nei test di utilizzo più severi. Seguendo le istruzioni di seguito indicate, le proprietà dei prodotti saranno preservate per diversi anni.

- Sciaquare prima del primo utilizzo e cospargere con poco olio alimentare.
- Consiglio: durante l'uso, versare una goccia d'olio nella padella. Quando si formano delle piccole bollicine nell'olio, la padella ha raggiunto la temperatura giusta per la cottura. A questo punto, mettere in padella l'alimento da arrostitire.
- Per risparmiare energia, cuocere a temperature moderate, l'alluminio è un ottimo conduttore.
- Per una buona manutenzione della pentola, evitare l'uso di oggetti appuntiti o taglienti. Si raccomanda l'uso di posate in legno o plastica. I segni d'usura (graffi) non ostacolano assolutamente il funzionamento della padella.
- Dopo l'uso, riempire con poca acqua, per evitare eventuali danni da surriscaldamento dovuti ai residui di grasso bruciati.
- Per pulire è sufficiente usare l'acqua, il detersivo e una spugna morbida. Non utilizzare pagliette o spugne ruvide.
- Si raccomanda in generale di non lavare le pentole con rivestimento antiaderente nella lavastoviglie, infatti i detersivi aggressivi possono rovinare il rivestimento interno ed esterno. Se non si può fare a meno della lavastoviglie, dopo il lavaggio cospargere la pentola con qualche goccia di olio alimentare. Eventuali scolorimenti del fondo lucido sono dovuti ad una leggera ossidazione dell'alluminio. Si consiglia l'uso del detersivo liquido per lavastoviglie.
- Le impugnature in pressofusione d'alluminio sono adatte all'uso in forno. Il calore è sempre perfettamente distribuito su tutta la superficie, pertanto usare sempre le presine, i guanti o i nostri Thermo-grip.

SPECIALI

Pressofusione di alluminio



Family Grill 38 x 24 cm*



Multi - Rostiera ovale 33 x 21 cm*

COLOURS OF EARTH



Casseruola 24 cm*
pressofusione di alluminio



SMART INDUCTION

Tutte le ragioni per scegliere il rivestimento in ceramica.

Vi presentiamo il nuovo rivestimento in ceramica BERNDES®, un'innovazione tecnologica che rivoluziona il tuo stile in cucina. La ceramica, oltre a portare colore in cucina, garantisce cotture croccanti e leggere. E' resistente alle alte temperature fino a 400°, ai graffi e alla corrosione da agenti chimici. La sua superficie liscia è estremamente facile da pulire. La ceramica è altamente versatile! Puoi preparare la tua ricetta preferita e conservarla direttamente in frigorifero nel tegame o nella casseruola, per poi all'occorrenza metterli direttamente sul fuoco o in forno!

LINEA COLOUR OF EARTH

Berndes, azienda leader nella realizzazioni di prodotti in pressofusione di alluminio di altissima qualità "MADE IN GERMANY" propone la sua linea Titanium con rivestimento in ceramica, con fondo rettificato 6 mm di spessore. Adatta ad ogni tipo di piano cottura ad esclusione dei piani ad induzione, è lavabile in lavastoviglie, anche se è preferibile il lavaggio a mano in quanto semplicissima da pulire.

LINEA SMART INDUCTION

Classica serie realizzata in alluminio stampato con spessore 4 mm. E' adatta ad ogni tipo di piano cottura, anche ad induzione, è lavabile in lavastoviglie, anche se è preferibile il lavaggio a mano in quanto è semplice da pulire. I coperchi sono di vetro infrangibile utilizzabili in forno fino a 160° C.



Qual è la tua ricetta di vita? What is your recipe in life?