



**CERAMICA**  
PORTA IL BIANCO IN CUCINA



Qualität macht den Unterschied.  
Seit 1921.

## VARIO CLICK INDUCTION WHITE

Professionale e straordinaria.

Assolutamente il top di questa linea: 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.

La linea è caratterizzata da manici lunghi removibili e manici in pressofusione perfettamente adatti anche alla cottura in forno.

Il rivestimento in ceramica, di colore bianco puro, è estremamente resistente ai graffi e al calore.

Una tecnologia avanzata che non ha paragoni!



made in  
germany

## WHITENESS

Cucinare con stile!

Le padelle WHITENESS, con rivestimento in ceramica bianca, sono estremamente resistenti al calore (< 400°C) e ideali per una cottura a fuoco vivo che garantisce cibi croccanti.

Resistenti ai graffi e alle abrasioni, hanno un elegante finitura lucida sia interna che esterna. Il manico, in materiale sintetico di colore nero, rimane isolato termicamente durante la cottura dei cibi.



EXTREM LEICHT  
EXTREMELY LIGHT

ENERGIESPAREND  
ENERGY SAVING

RECYCLEBAR  
RECYCLABLE

## CERABASE® TREND

Look moderno per una cucina divertente!

Una linea trendy che sa unire la qualità di BERNDES con un design originale ad un prezzo allettante!

Il rivestimento in ceramica di eccellente qualità e di colore grigio lucido non solo conferisce un look moderno, ma è anche estremamente resistente ai graffi e al calore.



## BALANCE® SMART INDUCTION

Elegante versatilità.

Questa elegante linea con rivestimento interno in ceramica bianco crema BERNDES, combina l'aspetto del pressofuso tradizionale e i manici in acciaio inox in un unico raffinato design.

Il fondo a induzione, spesso circa 4,5 mm, consente inoltre una perfetta distribuzione del calore e garantisce risultati veramente straordinari.

Semplicemente perfetto!



In questa linea sono disponibili padelle, casseruole e tegami.



In questa linea sono disponibili le padelle.



In questa linea sono disponibili le padelle.



In questa linea sono disponibili padelle, casseruole e tegami.



# SCEGLI LA CERAMICA SCEGLI L'AMBIENTE

Tutte le ragioni per scegliere  
il rivestimento in ceramica BERNDES.



**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, (< 400° C), ed è ideale per cucinare cibi croccanti. La ceramica porta il colore in cucina, puoi conservarla in frigorifero e all'occorrenza metterla direttamente sul fuoco o in forno.



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

**Pulizia e manutenzione di pentole e padelle con rivestimento in ceramica.**

*Il rivestimento in ceramica è in uso solo da pochi anni per pentole e padelle. Questo rivestimento estremamente resistente è antigraffio, ma attenzione: come lo smalto, la resistenza agli impatti è limitata, specialmente sui bordi delle padelle.*

*Si consiglia il lavaggio e l'asciugatura completa prima di utilizzare le pentole e le padelle per la prima volta e ogni volta dopo l'uso. Acqua calda, detersivo liquido per stoviglie e una spugna morbida non abrasiva sono sufficienti per la pulizia di pentole e padelle rivestite in ceramica. Il lavaggio in lavastoviglie non è necessario e soprattutto non va bene da un punto di vista ecologico.*

*Come regola generale consigliamo di non lavare i nostri prodotti in lavastoviglie dato che i detersivi in polvere possono danneggiare il rivestimento interno ed esterno. Infatti il detersivo in polvere associato alla durezza dell'acqua e all'umidità presente all'interno della lavastoviglie favoriscono l'ossidazione naturale dell'alluminio. Ciò pertanto non può costituire motivo di reclamo.*

*Al fine di conservare le vostre pentole e padelle di alta qualità in buono stato, evitare l'utilizzo di utensili affilati o appuntiti. Si consigliano utensili di legno o materiale fenolico.*

*Eventuali segni d'uso (quali i graffi) non danneggiano in alcun modo la corretta funzione di pentole e padelle. Salvo diversamente specificato, i manici in materiale fenolico e i pomoli dei coperchi sono resistenti al calore fino a 160 °C / 320 °F.*

*Si prega di tenere sempre questa caratteristica in considerazione e di selezionare la temperatura adeguata. I manici in materiale fenolico e i pomoli dei coperchi possono surriscaldarsi se usati impropriamente. Attenzione: rischio di scottature!*