

PRESSE-INFORMATION

Herbstküche

Langlebiges Kochgeschirr für mehr Nachhaltigkeit beim Kochen

Arnsberg, im Juli 2019 – Kochgeschirr der Marke Berndes ist aus Tradition nachhaltig: Für die Herstellung von Töpfen und Pfannen aus hochwertigem Aluminiumguss wird verantwortungsbewusst Sekundäraluminium¹ eingesetzt. Neu im Jahr 2019 ist zudem eine umweltschonende Versiegelung aus natürlichem Quarz. Berndes setzt die neuartige Beschichtung u.a. bei seinem anspruchsvollen VARIO CLICK INDUCTION B.NATURE Kochgeschirr ein, eine Produktlinie, die in Sachen Nachhaltigkeit gleich mehrfach punktet. Dank ihrer neuartigen, lösungsmittelfreien B.NATURE-Quarzversiegelung ist die Linie voll recyclefähig und damit umweltfreundlich.



¹ Sekundäraluminium wird aus recyceltem Aluminium gewonnen.

Mit langlebiger Qualität Müll vermeiden und Strom sparen

Wer fettarm kochen möchte, greift in der Küche zu beschichtetem Kochgeschirr. Oft ist die Beschichtung allerdings nach kurzer Zeit beschädigt; die Pfanne muss ausgetauscht werden. Unnötiger Müll! Nachhaltiger ist eine Investition in Kochgeschirr mit langlebigen Beschichtungen, zum Beispiel von Berndes aus dem Sauerland.

Zwar liegt anspruchsvolles Kochgeschirr in der Anschaffung höher im Preis, dafür halten Pfannen und Töpfe viele Jahre. Berndes gewährt außergewöhnlich lange Garantiezeiten bis zu 8 Jahre, auch auf die Versiegelung. Die langlebigen Produkte schonen die Umwelt und letztlich auch die Haushaltskasse. Zudem hat der Verbraucher selbst hier die Möglichkeit, seinen Teil zur Nachhaltigkeit beizutragen, da beim Kochen mit hochwertigen Pfannen und Töpfen keine Energie verschwendet wird. Berndes stellt Kochgeschirr aus Aluminiumguss mit einem speziellen Vakuum-Druckgussverfahren her. Das Resultat sind erstklassige, verzugsfreie Materialqualitäten und perfekte Energieeigenschaften. Das Kochgeschirr heizt sich gleichmäßig und schnell auf; die Energiezufuhr kann gedrosselt werden. Spart Strom!

Neuartige Versiegelung: „b.nature“ aus natürlichem Quarz

Neu im Berndes Sortiment ist die weiße B.NATURE-Beschichtung aus Quarz. Quarz ist ein natürlich in der Erdkruste vorkommendes Material, das ungiftig und umweltfreundlich ist. Bei Kochgeschirr sorgt es für eine extrem harte, widerstandsfähige und kratzfeste Beschichtung, die aromaneutralen Geschmack garantiert. Auch bei der Wärmeleitung überzeugt Quarz und hilft so auf natürliche Weise beim Energiesparen.

Last but not least: Die B.NATURE-Versiegelung besteht aus nur drei Komponenten – Wasser, Alkohol und Quarz – und kommt ohne Lösungsmittel aus. Mit der B.NATURE-Quarzbeschichtung versiegeltes Kochgeschirr ist voll recyclebar und somit von Natur aus nachhaltig.

Die neuartige Berndes-Versiegelung B.NATURE ist extrem hitzebeständig – bis 400 °C – und damit perfekt zum scharfen Anbraten geeignet.



Praktisches Extra: Alle Pfannen der Kochgeschirr-Serie VARIO CLICK INDUCTION von Berndes haben einen abnehmbaren Stiel. Mit Griff können sie zum Braten auf dem Herd, ohne Griff zum Garen im Backofen verwendet werden. Zudem spart das Verstauen ohne Griff in der Küche viel Platz!





Produktdaten VARIO CLICK INDUCTION B.NATURE:

Material: hochwertiger Aluminiumguss

Boden: allherdtauglicher Premium-Induktionsboden

Versiegelung: Nachhaltige b.nature Versiegelung mit Langzeit-Antihafteffekt, extrem widerstandsfähig und extrem hitzebeständig bis 400 °C, 100 % frei von PFOA

Pfannenstiele: abnehmbar

Unverbindliche Preisempfehlung: ab 74,95 Euro (Bratpfanne 20 cm)

Weitere Informationen unter www.berndes.com

Zum Unternehmen

Der Name BERNDES steht für antihaftversiegeltes Kochgeschirr in bester Qualität. Nach zahlreichen Experimenten mit Beschichtungen für Kochgeschirr in den 1950er-Jahren konnte BERNDES 1976 den Markt für Kochgeschirr mit der BONANZA®-Pfanne aus antihaftversiegeltem Aluminiumguss revolutionieren. Heute ist BERNDES mit durchdachtem und vielfältigem Kochgeschirr für genuss- und designorientierte Köchinnen und Köche am Puls der Zeit. Seit 2012 gehört BERNDES zum Konzern Alluflon Spa, einem weltweit bekannten italienischen Kochgeschirrhersteller, der sich seit seiner Gründung im Jahr 1970 erfolgreich auf dem Weltmarkt etabliert hat. Neben der Traditionsmarke BERNDES gehört mit MONETA auch eine der ältesten italienischen Marken für Kochgeschirr zum Mutterkonzern Alluflon.

Pressekontakt

Bettina Lenk Public Relations

Telefon: 040 / 431 791 36

E-Mail: info@bettinalenk-pr.de

[Downloadlink für druckfähige Pressebilder:](http://bettinalenk-pr.de/downloads/uebersicht/berndes)

<http://bettinalenk-pr.de/downloads/uebersicht/berndes>