

Kochgeschirr-News

Zum 100. Jubiläum: die neue „Edition 100“ von Berndes



Im Laufe der ein Jahrhundert umfassenden Firmengeschichte hat Berndes immer wieder neue, bahnbrechende Kochgeschirr-Innovationen entwickelt. Insbesondere, wenn es um zeitgemäße Antihaftversiegelungen geht. In jüngster Zeit hat das 1921 gegründete Unternehmen das Thema Nachhaltigkeit mit der Innovation „b.green“ – Töpfe und Pfannen aus hochwertigem Recycling-Aluminium – vorangetrieben. Im Jahr 2021, anlässlich des 100. Firmenjubiläums, stellt Berndes die „Edition 100“ vor: robustes Kochgeschirr aus hochwertigem Aluguss mit 8mm Bodenstärke und einer mineralisch verstärkten Mehrschicht-Antihaftversiegelung. Außergewöhnliche acht Jahre Garantie gewährt Berndes auf die solide Profi-Qualität! Ein mattschwarzer Korpus, angegossene Griffe mit markanter Edelstahl-Endkappe und eine reduzierte Formgebung: Auch in puncto Design präsentiert sich die Edition 100 auf der Höhe der Zeit!



Zuverlässigkeit, Kompetenz und Nachhaltigkeit: Die neue Serie Edition 100 spiegelt das wider, wofür die Marke Berndes steht. Mit einer lebensmittelechten, abriebfesten Mehrschicht-Antihaftversiegelung sind die Produkte ideal zum fettarmen Braten. Und dank Premium-Induktionsboden und hochwertigem Aluguss in hoher Materialstärke (8mm am Boden!) speichert das neue Kochgeschirr die Wärme genau dort, wo es nötig ist und verteilt sie an den richtigen Stellen. Olaf Cordes, Geschäftsführer Berndes: „Der gesamte Herstellungsprozess wird vom Materialeinkauf über Energieressourcen in der Produktion bis hin zum fertigen Produkt nach aktuellen Umweltgesichtspunkten durch uns überwacht. Damit werden wir unserem Nachhaltigkeitsgedanken mehr als gerecht. Unsere Kunden können unbeschwert kulinarische Wunder vollbringen und sich voll und ganz auf das Kochen konzentrieren.“

Die Jubiläumslinie „Edition 100“ umfasst zwölf verschiedene Pfannen und Töpfe und ist ab August 2021 im Handel oder über den Berndes Online-Shop erhältlich.

Produktinformationen

Kochgeschirrserie „Edition 100“

- Material: hochwertiger Aluguss mit 8mm Bodenstärke zur effizienten Hitzeverteilung und -speicherung, recyclebar
- Versiegelung: Mineralisch verstärkte 3-Schicht-Antihaftversiegelung, ideal zum fettarmen Braten, leichte Reinigung, 100% PFOA-frei
- Maße und unverbindliche Verkaufspreise:
 - o Bratpfanne, 20, 24, 28 oder 32 cm Durchmesser: ab Euro 63,95
 - o Schmorpfanne, 24 oder 28 cm Durchmesser: ab Euro 89,95
 - o Grillpfanne, 28 x 28 cm: Euro 94,95
 - o Servierpfanne mit Glasdeckel, 28 cm Durchmesser: Euro 94,95
 - o Kochtopf mit Glasdeckel, 20 oder 24 cm Durchmesser: ab Euro 73,95
 - o Stieltopf, 16 cm Durchmesser: Euro 68,95
 - o Wokpfanne, 28 cm Durchmesser: Euro 94,95

Weitere Informationen unter: www.berndes.com

Informationen zum 100. Firmenjubiläum unter <https://100jahre-berndes.com/>

Herstellerkontakt

BERNDES Küche GmbH
Wiebelsheidestr. 55
59757 Arnsberg im Sauerland
E-Mail: info@berndes.com
Telefon: 02932 / 475 -0

Pressekontakt

Bettina Lenk Public Relations
Waterloostr. 7, 22769 Hamburg
E-Mail: info@bettinalenk-pr.de
Telefon: 040 / 431 791 36

Pressebilder zum Download unter:

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