

Presseinformation

Press release

Induktionstechnik von BERNDES

BERNDES stellt sich den Anforderungen der Zukunft

Die wachsende Nachfrage nach Induktionsherden stellt die Hersteller von Qualitätskochgeschirren vor neue Herausforderungen. Bisher ist nicht jedes induktionsfähige Kochgeschirr mit einer Bodentechnik ausgestattet, die für alle Herdarten zufriedenstellend ist. Insbesondere wenn es sich um Aluminium- oder Aluguss-Kochgeschirr handelt. BERNDES hat sich dieser Herausforderung gestellt und sich dafür entschieden, Induktionsböden optimiert auf die unterschiedlichen Produktlinien im Aluminium- und Alugussbereich anzubieten.

Aufgeschlagener Induktionsboden

Dieses System ist das bekannteste und am häufigsten angewendete Verfahren für Induktionsböden. Hierbei wird eine ferromagnetische Platte mit großer Kraft auf den Aluminiumboden aufgeschlagen. Dadurch ergibt sich auf der Bodenplatte ein Muster aus induktionsfähigem und nicht induktionsfähigem Material. BERNDES verwendet diese Lösung bei seiner Serie BALANCE® SMART INDUCTION und BALANCE® INDUCTION, die aus geschmiedetem Aluminium hergestellt werden. Durch die optimierte Aufteilung der magnetisierbaren Fläche wird eine verbesserte Induktionsfähigkeit gewährleistet. Aufgrund des kostengünstigen Herstellungsverfahrens ist diese Lösung der perfekte Einstieg für den Induktionsherd.

BERNDES PREMIUM-TECHNOLOGY - Induktionsboden

Die wohl perfekte Induktionslösung auf dem deutschen Markt stammt aus dem Hause BERNDES und wird bei der Serie VARIO CLICK INDUCTION und der extrem kratzfesten und hitzbeständigen (bis zu 400 °C), keramikversiegelten Serie VARIO CLICK INDUCTION WHITE eingesetzt. Diese PREMIUM INDUCTION-TECHNOLOGY berücksichtigt alle Anforderungen, die sich durch die Verwendung auf unterschiedlichen Herdarten ergeben. Zusammen mit der hohen Bodenstabilität bezeichnen wir unsere Induktionslösung daherauch als allherdtauglich. Dies ist insbesondere bei der Verwendung auf Nicht-Induktionsherden wichtig. Der glatte, plane Boden verhindert zudem das lästige Verkratzen von Kochfeldern.





Über das Unternehmen BERNDES:

Seit 1921 entwickelt, produziert und vertreibt Berndes Kochgeschirr und ist größter deutscher Pfannenhersteller sowie Weltmarktführer bei antihaftversiegeltem Kochgeschirr aus Aluminiumguss. Das hochwertige und bereits mehrfach ausgezeichnete Sortiment aus Aluguss, Aluplan und Edelstahl wird weltweit exportiert und über qualifizierte Kanäle seit Jahrzehnten vertrieben.

Mit einer Marketingstrategie, die kochaffine Menschen klar in den Mittelpunkt stellt und emotional anspricht, ist Berndes auf Erfolgskurs. Produziert wird nach wie vor am Stammsitz des Unternehmens in Arnsberg, Deutschland. Dabei kommen nur Materialien zum Einsatz, die Umwelt, Ressourcen und Gesundheit nicht belasten. Das werkseigene Testlabor führt ständig produktionsbegleitende Qualitätskontrollen durch. Der hohe Qualitätsstandard wird dem Unternehmen immer wieder von neutralen in- und ausländischen Testinstituten attestiert.

Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:

Bettina Lenk PUBLIC RELATIONS
Lerchenstr. 28 - 22767 Hamburg
Telefon: 040 / 43 17 91 36
Fax: 040 / 43 17 91 38
Mobil: 0173 / 72 77 276
E-Mail: info@bettinalenk-pr.de

