

Presseinformation

Press release

KERAMIKVERSIEGELUNG

BERNDES Keramikversiegelung - ideal für Schnitzel & Co!

Im Vergleich zu bekannten hochwertigen Antihaftversiegelungen ist in den letzten Jahren die Keramikversiegelung als Neuentwicklung immer stärker in den Fokus getreten.

Die BERNDES Keramikversiegelung zeichnet sich durch eine extrem hitzebeständige (bis zu 400 °C), kratzfeste und äußerst farbechte Keramikversiegelung aus. Damit eignet sie sich hervorragend zum scharfen und sehr heißen Anbraten, wie es beispielsweise für Schnitzel, Steaks und Co. notwendig ist. Aufgrund der hohen Korrosionsbeständigkeit eignet sich Kochgeschirr mit Keramikversiegelung ebenfalls besonders gut für säurehaltige Gerichte wie Tomatensaucen, Spinat, Sauerkraut oder scharfe Chili-Saucen. Alle verwendeten Farben sind zudem absolut farbecht, so dass die brillianten Farben in jedem Fall erhalten bleiben. Auch wenn die Antihafte Wirkung nicht mit herkömmlichen Antihaftversiegelungen vergleichbar sind, so überzeugt sie dennoch bei der komfortablen und leichten Reinigung vollkommen.

Bei BERNDES sind Keramikversiegelungen zum einen in den Serien von CERABASE® und zum anderen in den induktionsfähigen Serien VARIO CLICK INDUCTION WHITE und BALANCE® SMART INDUCTION zu finden. Bei induktionsfähigem Kochgeschirr überzeugt Keramikversiegelung noch einmal mehr, da für die extrem schnelle Erhitzung auf den Punkt die hitzebeständige Versiegelung bestens geeignet ist.

Vorteile

- Extrem harte Versiegelung - Wert 9H. Einige Anbieter setzten nur 3H und weniger ein
- Exzellente Abriebfestigkeit (Scheuerfestigkeit)
- Hohe Kratzfestigkeit
- Haftet sehr gut auf dem Grundkörper Aluminium
- Korrosionsbeständig, wichtig für säurehaltige Gerichte
- Nahezu alle Farben matt und glänzend herstellbar
- Gute Hitzebeständigkeit (>400 °C), birgt keine gesundheitlichen Risiken bei evtl. Überhitzung
- PFOA-frei
- Scharfes Anbraten wie in einer Edelstahlpfanne ist jederzeit möglich. Auch bei sehr hohen Temperaturen bis zu 400 °C, verändert sich die Versiegelung in keinsten Weise. Der Bräunungsgrad ist identisch mit dem einer Edelstahlpfanne. Doch bei einer Edelstahlpfanne verfärbt sich das Material sehr schnell, das dann einer intensiven Reinigung bzw. Pflege bedarf.





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

