Masterpro

by

ALESSI

STEN

by

ALESSI

LA STORIA

ALESSI e MASTERPRO, azienda leader a livello europeo nel settore delle pentole e marchio del gruppo BERGNER, hanno unito le forze in una partnership che celebra il legame unico tra design e tecnologia, applicato agli utensili da cucina.

Ne è nata una collezione di articoli che celebra il carattere di artigianalità dei due brand.

Disegnata con cura e realizzata a partire da materiali durevoli e di qualità, come acciaio inossidabile e lega di alluminio, la collezione rappresenta la gamma di pentole in trilamina più innovativa sul mercato.

Bergner 2022 ® All rights reserved

MasterPRO

by

ALESSI

Disegnata da Giulio Iacchetti, STEN è la serie di pentole colorata dove estetica, funzionalità e qualità si fondono per creare un'atmosfera unica in cucina. Rendere l'ordinario straordinario attraverso pentole, ad alta prestazione, prodotte in alluminio forgiato, che garantisce una rapida conduzione del calore, e un rivestimento antiaderente realizzato con particelle di titanio Quantanium per un risparmio eccezionale di tempo e di energia.

Prodotta con una robusta base in acciaio inossidabile, la collezione STEN, adatta a tutti i piani di cottura, garantisce un'esperienza sensazionale grazie all'ottima praticità dei manici in silicone extra lunghi e morbidi al tatto.

STEN trasforma la cucina in un'opera d'arte, unendo la dimensione emozionale a quella gastronomica attraverso la combinazione personalizzata dei suoi divertenti colori. Una serie di pentole per l'uso quotidiano di alta qualità e dalle alte prestazioni ad un prezzo accessibile.

Bergner 2022 ® All rights reserved

INIZIA AL MEGLIO

Solo l’essenziale.

Una serie di pentole per l’uso quotidiano di alta qualità e dalle ottime prestazioni ad un prezzo accessibile.

L’alluminio stampato e la robusta base in acciaio inossidabile la rende compatibile con i piani per la cottura ad induzione e ne previene la deformazione. L’alluminio distribuisce il calore uniformemente su tutta la superficie di cottura, garantendo ottimi risultati.

Le padelle e le casseruole sono rivestite con Whitford (PPG) Quantanium nero.

PPG QuanTanium™
Titanium-reinforced non-stick coating

I manici in silicone resistono a temperature elevate fino a un massimo di 220 °C, rendendo la serie adatta anche alla cottura in forno.

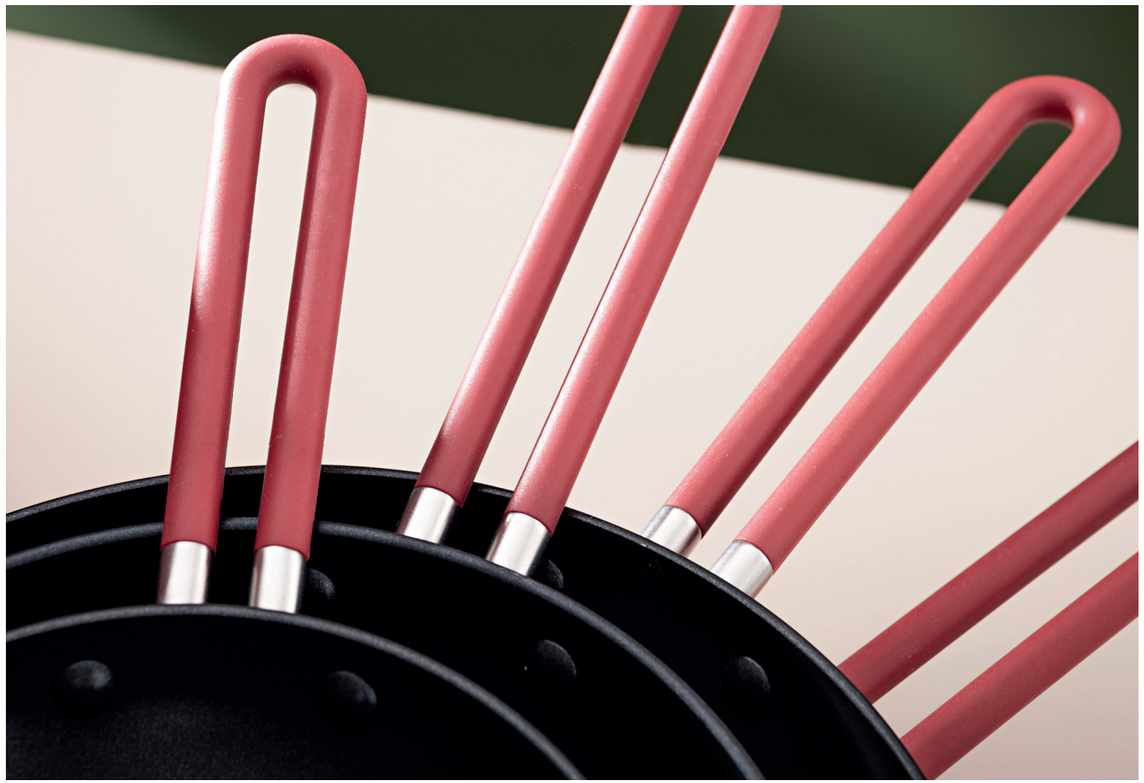
Il silicone isola il calore proveniente dal corpo della pentola, creando un effetto freddo e morbido al tatto.

Pantone BlackC

Pantone 704C

Colori disponibili

Bergner 2022 ® All rights reserved



PADELLA
ABGMP3620B
ABGMP3620R

Ø16 x 4.0 (H) cm

PADELLA
ABGMP3621B
ABGMP3621R

Ø20 x 4.0 (H) cm

PADELLA
ABGMP3622B
ABGMP3622R

Ø24 x 4.5 (H) cm

PADELLA
ABGMP3623B
ABGMP3623R

Ø28 x 5.0 (H) cm

WOK
ABGMP3624B
ABGMP3624R

Ø28 x 8.5 cm (H) · 3.9 L

Bergner 2022 ® All rights reserved

CARATTERISTICHE

· Tutte le misure sono disponibili in due colori perfetti per essere abbinati tra loro.

B R

· Grande resistenza e conduttività
· Manico morbido al tatto
· Impugnatura comoda e sicura
· Coperchi compatibili
· Impilabili
· Adatte alla lavastoviglie

MATERIALI

ALLUMINIO FORGIATO

Le pentole sono prodotte in alluminio forgiato a freddo, materiale che, grazie alla sua alta conducibilità, permette una cottura rapida e omogenea.

QuanTanium™
Titanium-reinforced non-stick coating

QuanTanium è il primo e unico rivestimento antiaderente multistrato al titanio.
Questo rivestimento garantisce prestazioni migliori rispetto a quelli tradizionali, resistendo a graffi, abrasioni e usura, grazie agli strati multipli di cui è composto.

COTTURA

Adatto alla cottura su tutte le fonti di calore.