

MasterPRO

by

ALESSI



BONES



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.

by

ALESSI



GIULIO IACCHETTI

Giulio Iacchetti si occupa di design industriale dal 1992. È stato insignito di numerosi premi: nel 2001 ha vinto, assieme a Matteo Ragni, il Compasso d'Oro con Moscardino, una posata multiuso biodegradabile; nel 2009 il Premio dei Premi, attribuito dal Presidente della Repubblica italiana per il progetto Design alla Coop. A maggio 2009 ha inaugurato il ciclo di mostre dedicato ai giovani designer alla Triennale di Milano, con una personale intitolata: Giulio Iacchetti. Oggetti disobbedienti.



by

ALESSI



 **MasterPRO**

UN'ESPERIENZA DECENNALE

Un'esperienza decennale nel portare i migliori articoli da cucina a chef professionisti del mondo, oltre che nell'offrire i migliori materiali, artigianalità e innovazione nel prodotto. Masterpro realizza esclusivamente collezioni di articoli da cucina con queste caratteristiche.

ALESSI

Alessi ha costruito un ecosistema creativo di prodotti che porta Arte e Poesia nella vita di tutti i giorni, per esaudire i sogni e il desiderio di felicità delle persone.



MasterPRO
by
ALESSI

Design
GIULIO IACCHETTI

BONES





MasterPRO
by
ALESSI

BONES, disegnata da Giulio Iacchetti, è la collezione di pentole e padelle realizzata in trilamina. Una serie di strumenti per la cottura all'avanguardia che unisce efficienza e versatilità per ottenere ottimi risultati in cucina.

Ogni pentola è composta da 3 strati: lo strato di acciaio inossidabile 18/10 a contatto con i cibi mantiene costante la temperatura; l'alluminio garantisce un'elevata conduttività del calore per cotture uniformi; mentre l'acciaio inossidabile all'esterno è estremamente resistente e adatto a tutti i piani cottura.

Una linea di pentole e padelle progettata all'insegna della praticità e del servizio in cucina, con maniglie cave ed ergonomiche in acciaio inossidabile che riducono la trasmissione del calore.





ACCIAIO INOSSIDABILE MULTISTRATO: L'AVANGUARDIA NEL MONDO DELLE PENTOLE.

Una serie con alte prestazioni, perfetta per principianti e per chef professionisti.

Quando l'acciaio inossidabile e l'alluminio sono sapientemente uniti in strati, il risultato è un prodotto da cucina efficiente, durevole e versatile, che si riscalda uniformemente, si adatta rapidamente ai cambi di temperatura e ha una lunghezza durata.



18/10

ACCIAIO
INOSSIDABILE
A USO ALIMENTARE

Alu

ALLUMINIO
ECCELLENTE CONDUTTORE
DI CALORE

18/0

ACCIAIO INOSSIDABILE
MAGNETICO, ADATTO A TUTTI
I PIANI COTTURA, COMPRESA
PIASTRA A INDUZIONE

TRILAMINA

+

 QuanTanium™
Titanium-reinforced non-stick coating

L'ARTE DEL RIVESTIMENTO

Il rivestimento del metallo è una tecnica in cui gli strati sono uniti per migliorare la durata degli articoli da cucina, la loro funzionalità e le loro prestazioni.



PADELLA
ABGMP-2210
16 x 4.3 cm



PADELLA
ABGMP-2211
20 x 4.3 cm



PADELLA
ABGMP-2212
24 x 4.4 cm



PADELLA
ABGMP-2213
28 x 5.0 cm



WOK A DUE MANICI
ABGMP-2218
28 cm · 3.4 L

CARATTERISTICHE

- Acciaio 10 volte più durevole
- Riscaldamento 3 volte più veloce
- Manici cavi ergonomici in acciaio inossidabile, per ridurre il calore
- Distribuzione uniforme del calore
- Superficie antiruggine
- Induzione completa 360°
- Impilabilità degli elementi
- Coperchi disponibili per tutte le misure

MATERIALI



TRILAMINA

Trilamina di Alluminio e Acciaio inossidabile. È un ottimo conduttore di calore e garantisce la massima efficienza.



QuanTanium è il primo e unico multi-rivestimento antiaderente al Titanio. Dotato di strati multipli, ha prestazioni migliori rispetto ai rivestimenti tradizionali per resistenza a graffi, abrasioni e all'usura.

COTTURA



Adatto alla cottura con tutte le fonti di calore.





CASSERUOLA A MANICO
LUNGO
ABGMP-2214
16 cm · 1.6 L

CASSERUOLA A DUE
MANICI
ABGMP-2215
20 cm · 2.9 L

CASSERUOLA A DUE
MANICI
ABGMP-2216
24 cm · 4.5 L

CASSERUOLA A DUE
MANICI
ABGMP-2217
28 cm · 8.6 L

CARATTERISTICHE

- Acciaio 10 volte più durevole
- Riscaldamento 3 volte più veloce
- Manici cavi ergonomici in acciaio inossidabile, per ridurre il calore
- Distribuzione uniforme del calore
- Superficie antigraffio
- Induzione completa 360°
- Impilabilità degli elementi
- Scala graduata all'interno
- Coperchi disponibili per tutte le misure

MATERIALI



TRILAMINA

Trilamina di Alluminio e Acciaio inossidabile. È un ottimo conduttore di calore e garantisce la massima efficienza.

COTTURA



Adatto alla cottura con tutte le fonti di calore.





COPERCHIO
ABGMP-2220
16 cm



COPERCHIO
ABGMP-2221
20 cm



COPERCHIO
ABGMP-2222
24 cm



COPERCHIO
ABGMP-2223
28 cm

CARATTERISTICHE

- Acciaio 10 volte più durevole
- Manico in acciaio inox che non si riscalda
- Coperchi disponibili per padelle, wok, pentole e casseruole.

MATERIALI



TRILAMINA

Trilamina di Alluminio e Acciaio inossidabile. È un ottimo conduttore di calore e garantisce la massima efficienza.



Packaging

BONES

MasterPRO
by
ALESSI



by

ALESSI



PADELLA A MANICO
LUNGO
ABGMP-2210
16 x 4.3 cm

PADELLA A MANICO
LUNGO
ABGMP-2211
20 x 4.3 cm

PADELLA A MANICO
LUNGO
ABGMP-2212
24 x 4.4 cm

PADELLA A MANICO
LUNGO
ABGMP-2213
28 x 5.0 cm



WOK A DUE MANICI
ABGMP-2218
28 cm · 3.4 L



CASSERUOLA A MANICO
LUNGO
ABGMP-2214
16 cm · 1.6 L



CASSERUOLA A DUE
MANICI
ABGMP-2215
20 cm · 2.9 L



CASSERUOLA A DUE
MANICI
ABGMP-2216
24 cm · 4.5 L



CASSERUOLA A DUE
MANICI
ABGMP-2217
28 cm · 8.6 L



COPERCHIO
ABGMP-2220
16 cm



COPERCHIO
ABGMP-2221
20 cm



COPERCHIO
ABGMP-2222
24 cm



COPERCHIO
ABGMP-2223
28 cm

La collezione



by

ALESSI