

STUDIO PIET BOON - BASE COOKWARE & GLASSWARE

NL

De nieuwe collecties Base Cookware en Base Glassware van Studio Piet Boon voor Serax gaan verder op het elan van de Base-lijn. De glazen, potten en pannen kregen dezelfde afrondingen als het eerder verschenen servies. Zowel visueel als in gebruik een meer dan geslaagde combinatie.

De potten en pannen in roestvrij staal van de Base Cookware-collectie zijn geïnspireerd op de legendarische Franse Mauviel-kookpotten. Kenmerkend voor de genereuze maatvoering van Studio Piet Boon kregen ze een iets hoger ontwerp, waardoor ze niet alleen handiger in gebruik zijn, maar ook een uniek karakter krijgen. De sobere handgrepen zijn zo vakkundig geplaatst dat ze natuurlijk opgaan in het geheel. De matte roestvrijstalen of koperen buitenzijde benadrukt dan weer de bijzondere looks van de collectie. En dankzij de platte deksels met ingewerkte handgreep zijn ook opbergproblemen voorgoed verleden tijd.

BASE COOKWARE potten en pannen

Base Cookware staat garant voor een strak ontwerp met vernieuwende looks en een onovertroffen functionaliteit. De basisreeks bestaat uit een sauspan, een bakpan en een kleine en grote kookpot, stuk voor stuk vervaardigd uit drie lagen. Aan de binnenzijde roestvrij staal voor de hoogst mogelijke voedselveiligheid, dan een laag aluminium voor een betere geleiding van de warmte en aan de buitenzijde een laag mat roestvrij staal of koper die het helemaal áf maakt. De potten en pannen van de Base Cookware-collectie zijn hoger dan gebruikelijk om spatten tegen te gaan. De platte deksels met ingewerkte handgreep benadrukken de bijzondere verhoudingen. De simpele roestvrijstalen handgrepen en de steel die meeloopt met die van de pan zijn voorzien van een beschermende kleurloze of zwarte poedercoating. De hele set is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.

EN

The new Base Cookware and Base Glassware collections by Studio Piet Boon for Serax continue the élan of the Base line. The glasses, pots and pans were designed with the same roundness as the previously launched Base Tableware collection. A highly successful combination, both visually and in use.

The stainless-steel pots and pans of the Base Cookware collection are inspired by the legendary French Mauviel cooking pots. The generous dimensions that are characteristic of Studio Piet Boon are reflected in the slightly taller design, which not only makes them more convenient to use, but also gives them a unique character. The sober handles are positioned so skilfully that they blend in naturally with the whole. The matt stainless steel or copper exterior emphasises the unique appearance of the collection. And thanks to the flat lids with integrated handle, storage problems will soon become a vague memory.

BASE COOKWARE

Base Cookware guarantees sleek design with innovative looks and unsurpassed functionality. The basic range consists of a saucepan, a frying pan, and a small and large cooking pot, all of them comprised of three layers. On the interior, stainless steel was used for the highest possible food safety, followed by a layer of aluminium for better heat conduction, and on the exterior a layer of matt stainless steel or copper as the finishing touch. The Base Cookware pots and pans are taller than usual to prevent splashing. The flat lids with integrated handles emphasise the special proportions. The simple stainless-steel handles and the lid handles that align perfectly with those of the pans are provided with a protective colourless or black powder coating. The entire cooking set is suitable for all heat sources, including induction.

FR

Les nouvelles collections Base Cookware et Base Glassware de Studio Piet Boon pour Serax constituent le prolongement de la ligne Base. Les verres, casseroles et poêles sont dotés des mêmes courbes que le service précédent. Un mariage plus que réussi sur le plan visuel et pratique.

Les poêles et casseroles en acier inoxydable de la collection Base Cookware s'inspirent des légendaires casseroles françaises Mauviel. Reflétant les dimensions généreuses de Studio Piet Boon, elles sont dotées de bords plus hauts, ce qui les rend non seulement plus pratiques, mais leur confère aussi une certaine singularité. Tout en sobriété, les poignées sont placées avec un tel savoir-faire qu'elles s'intègrent naturellement à l'ensemble. La finition extérieure mate en acier inoxydable ou en cuivre souligne quant à elle l'allure particulière de la collection. Et grâce aux couvercles plats avec poignée intégrée, les problèmes de rangement sont définitivement résolus.

BASE COOKWARE

Base Cookware associe un design épuré avec un aspect novateur et une fonctionnalité inégalée. La série de base se compose d'un poêlon, d'une sauteuse, d'une grande et d'une petite casserole. Chacun de ces articles se compose de trois couches. À l'intérieur, l'acier inoxydable offre la meilleure sécurité alimentaire possible. Au centre, la couche d'aluminium assure une conduction optimale de la chaleur. À l'extérieur enfin, la couche d'acier inoxydable ou de cuivre mat vient parfaire le tout. Les poêles et casseroles de la collection Base Cookware sont dotées de bords plus hauts afin d'éviter les éclaboussures. Leurs couvercles plats avec poignée intégrée soulignent leurs proportions singulières. Les poignées simples en acier inoxydable et le manche du couvercle, faisant corps avec celui de la poêle, sont équipés d'un revêtement thermolaqué protecteur incolore ou noir. La collection complète convient à toutes les sources de chaleur, y compris à l'induction.

DE

Die neue Kollektion Base Cookware & Base Glassware von Studio Piet Boon für Serax zeigt den gleichen Elan wie die Base-Linie. Die Gläser, Kochtöpfe und Pfannen bekamen die gleiche Verarbeitung wie das bereits vorher erschienene Geschirr. Sowohl in visueller als auch in praktischer Hinsicht eine mehr als gelungene Kombination.

Die Kochtöpfe und Pfannen aus rostfreiem Stahl in der Base Cookware-Kollektion sind durch die legendären französischen Mauviel-Kochtöpfe inspiriert. Typisch für die großzügige Dimensionierung von Studio Piet Boon sind sie etwas höher gestaltet, wodurch sie nicht nur handlicher in der Verwendung sind, sondern auch einzigartige Eigenschaften erhalten. Die schlichten Handgriffe sind so geschickt angebracht, dass sie ganz natürlich anmuten. Die matte Oberfläche aus rostfreiem Stahl oder Kupfer betont zusätzlich den besonderen Look der Kollektion. Dank der flachen Deckel mit eingearbeitetem Handgriff gehören Platzprobleme im Schrank der Vergangenheit an.

BASE COOKWARE

Base Cookware ist Garant für ein straffes Design mit innovativem Look und unübertroffener Funktionalität. Die Basiskollektion besteht aus einer Saucenpfanne, einer Bratpfanne und einem kleinen und großen Kochtopf, Stück für Stück aus drei Schichten gefertigt. Innen rostfreier Stahl für ultimative Lebensmittelsicherheit, dann eine Schicht Aluminium für eine bessere Wärmeleitung und außen eine Schicht matter rostfreier Stahl oder Kupfer für die perfekte Vollendung. Die Kochtöpfe und Pfannen der Base Cookware-Kollektion sind höher als üblich, um Spritzer zu vermeiden. Die flachen Deckel mit eingearbeitetem Handgriff betonen die besonderen Proportionen. Die schlichten Griffe aus rostfreiem Stahl und die perfekt auf die Pfannengriffe abgestimmten Deckelgriffe sind mit einer schützenden, farblosen oder schwarzen Pulverbeschichtung überzogen. Das komplette Set ist für alle Wärmequellen geeignet, auch für Induktion.