

Home > Design > in cucina > Nasce B-Nat, la linea Bake Natural di Guardini

Nasce B-Nat, la linea Bake Natural di Guardini

Di Sara Gecchelin - 12 marzo 2019



Guardini presenta B-Nat, il primo stampo da forno a base di cera di carnauba, naturalmente antiaderente.

Nuovissima e unica, la gamma **B-Nat** di **Guardini** è una linea di **stampi da forno** realizzata in **acciaio Hi-Top**, con rivestimento antiaderente a base di **cera di carnauba** che, grazie alla sua scivolosità, conferisce alla superficie un'**antiaderenza naturale**.

Ricavata dalle foglie della **palma Copernicia prunifera**, la cera di carnauba è frutto del naturale **processo di certificazione** attuato dalla pianta ovvero della modificazione che subisce la superficie della foglia **per aumentare la propria impermeabilità** durante la stagione delle piogge.

Quando arriva la stagione secca, viene raccolta **sotto forma di scaglie**, naturalmente prodotte, e viene ampiamente utilizzata in svariati settori. Guardini l'ha fatta sua impiegandola nella **produzione del rivestimento della linea B-Nat**, che offre una soluzione **Bake Natural** per la cottura in forno, conferendo ad ogni stampo anche una maggiore **lucentezza**.