



## ***Cronaca - "Steel Pan": cucina sostenibile con fondo antiaderente "lega su lega" in acciaio inox, tra innovazione e rispetto per l'ambiente***

**Roma - 11 dic 2025 (Prima Pagina News) La nuova linea Steel Pan Master, dal brevetto firmato da Carmen Sollo, ha come**

**testimonial lo chef stellato Antonello Colonna.**

Una nuova linea di pentole e padelle in acciaio inox che punta a rivoluzionare il modo di cucinare attraverso l'unione di tecnologia, design e sostenibilità: nasce la linea Master di Steel Pan. A raccontare e rappresentare questa innovazione è uno dei nomi più autorevoli della cucina italiana, lo chef stellato Antonello Colonna, scelto come testimonial della collezione. La direzione creativa della linea porta invece la firma della designer napoletana Carmen Sollo, che ha saputo trasformare materiali e funzioni in un'estetica essenziale e contemporanea. Tutto nasce da un lungo lavoro di ricerca su materiali puri e processi produttivi responsabili. Il cuore del progetto è il fondo antiaderente brevettato, realizzato con un sistema "lega su lega" ottenuto senza l'aggiunta di sostanze chimiche. Un risultato tecnologico che garantisce una cottura più naturale, uniforme e sana, preservando allo stesso tempo la facilità di utilizzo e la semplicità nella pulizia. L'intera linea è prodotta in acciaio inox ad alta resistenza, un materiale riciclabile, durevole e in grado di affrontare senza usura temperature elevate e utilizzi intensivi. La filosofia che guida la collezione è chiara: proporre utensili destinati a durare e contribuire così alla riduzione dei rifiuti e della necessità di sostituzioni frequenti. Una visione che si inserisce perfettamente negli impegni dell'Agenda 2030, in particolare negli obiettivi dedicati al consumo responsabile e alla salvaguardia degli oceani. L'acciaio inox, riciclabile e riutilizzabile, rappresenta infatti una scelta concreta per diminuire l'impatto ambientale del settore domestico, riducendo la presenza di materiali non recuperabili nei flussi di scarto. Steel Pan immagina questa nuova linea come un vero e proprio invito a ripensare il momento della cucina: non soltanto come gesto quotidiano o creativo, ma come scelta consapevole verso un futuro più sostenibile. Con la credibilità di Antonello Colonna, fresco nominato come chef delle Olimpiadi di Milano-Cortina, e la sensibilità progettuale di Carmen Sollo, la nuova linea ambisce a portare nelle case e nei ristoranti un modo di cucinare più attento, rispettoso e responsabile, senza rinunciare a performance e qualità professionale.

*(Prima Pagina News) Giovedì 11 Dicembre 2025*