

**RIVETTI IN ACCIAIO INOX/ALLUMINIO**  
per garantire stabilità ed evitare ruggine

**RIVESTIMENTO ESTERNO**  
resistente alle alte temperature,  
facile da pulire



DISHWASHER

**FONDO SPECIALE INDUZIONE**  
fondo bimetallico realizzato in  
alluminio e acciaio per induzione

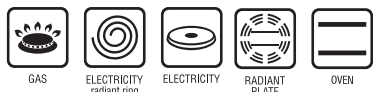


Forme studiate per un'ottima  
impilabilità

**CORPO FORGIATO  
IN ALLUMINIO PER USO  
ALIMENTARE**

Spessore extra forte, indeformabile.

La forgiatura è una tecnica di  
formatura ad alta pressione che  
consente di realizzare pentole  
anche di forme complesse  
utilizzando alluminio decisamente  
più puro (titolo 98%) rispetto alla  
tecnologia di pressofusione.



**MANICO IN ACCIAIO**  
adatto anche per l'utilizzo in forno  
ad alte temperature

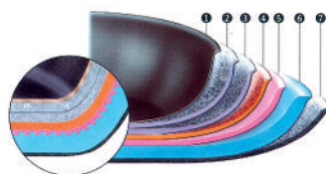
**ANTIADERENTE GRANITIUM**  
rivestimento antiaderente  
estremamente resistente  
composto da 5 strati, (3 strati + 2  
strati a base di particelle minerali),  
per uso ultra intensivo.



Antiaderente a prova di utensili  
metallici



### GRANITIUM - SEZIONE DELLA PENTOLA



1. Impermeabilizzazione a massima antiaderenza
2. 3. Doppio strato di materiali indurenti, otticamente visibili, per una eccezionale resistenza al graffio, al taglio, all'usura
4. Strato di rivestimento intermedio a resistenza diffusa, struttura di rinforzo ad elevata carica minerale
5. Strato di rivestimento di ancoraggio
6. Corpo in alluminio preventivamente trattato a rugosità controllata
7. Rivestimento esterno a copertura integrale

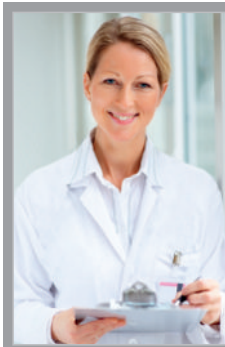
**10 YEAR**  
GUARANTEE - GARANTIE

### LE RAGIONI PER ACQUISTARE UN PRODOTTO BALLARINI

- 1 - Design, qualità, produzione Made in Italy
- 2 - Prodotti con materiali certificati per la massima affidabilità
- 3 - Rivestimenti antiaderenti di qualità superiore e di lunga durata
- 4 - Cottura possibile anche senza l'utilizzo di oli e grassi, ideali per una cucina sana
- 5 - I rivestimenti antiaderenti utilizzati non contengono PFOA
- 6 - Prodotti ideali in caso di intolleranze e allergie a metalli pesanti e nickel
- 7 - Progettati per sostenere il lavaggio in lavastoviglie
- 8 - Vasti assortimenti di forme e misure, per tutte le necessità in cucina
- 9 - Ottime prestazioni, massima durata, consentono cotture a risparmio energetico
- 10 - Tutti i prodotti sono accompagnati da certificato di garanzia
- 11 - L'azienda è certificata in base al sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001

#### L'ESPERTO RISPONDE

Qualsiasi strumento da  
cottura resiste a alti regimi  
termici. È importante sapere  
che la temperatura di cottura  
massima consigliata per  
conservare i valori nutritivi  
degli alimenti in assenza di  
liquidi, come ad esempio la  
grigliatura, è di **250°C**.



Scopri di più sulla Guida ai materiali  
per la cottura degli alimenti realizzata  
dall'Associazione Nazionale Dietisti  
(ANDID)



MADE IN ITALY