

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

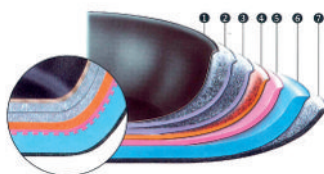
ANTIADERENTE GRANITIUM
rivestimento antiaderente
estremamente resistente
composto da 5 strati, (3 strati + 2
strati a base di particelle minerali),
per uso ultra intensivo.



Antiaderente a prova di utensili
metallici



GRANITIUM - SEZIONE DELLA PENTOLA

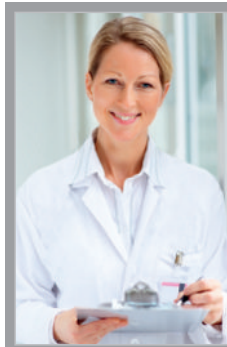


1. Impermeabilizzazione a massima antiaderenza
2. 3. Doppio strato di materiali indurenti, otticamente visibili, per una eccezionale resistenza al graffio, al taglio, all'usura
4. Strato di rivestimento intermedio a resistenza diffusa, struttura di rinforzo ad elevata carica minerale
5. Strato di rivestimento 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