

PARAFIAMMA E VITE IN ACCIAIO INOX

per garantire stabilità ed evitare ruggine

RIVESTIMENTO ESTERNO

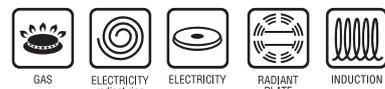
resistente alle alte temperature, facile da pulire



DISHWASHER

FONDO SPECIALE INDUZIONE

fondo bimetallico realizzato in alluminio e acciaio per induzione



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 MANEGGEVOLE

e termoisolante per una presa sicura

ANTIADERENTE KERAVIS

rivestimento antiaderente molto resistente composto da 3 strati, rinforzato con particelle ceramiche, per uso intensivo.



Antiaderente a prova di utensili metallici



Forme studiate per un'ottima impilabilità

QUALITÀ TESTATA

Ballarini effettua continui controlli attraverso prestigiosi enti internazionali, quali Neutron (Italia), LGA (Germania) e Danish Institute (Danimarca) per assicurare l'assoluta idoneità alimentare e la sicurezza dei propri rivestimenti antiaderenti.

7YEAR
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