

PARAFIAMMA E VITE IN ACCIAIO INOX
per garantire stabilità ed evitare ruggine

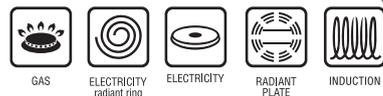
RIVESTIMENTO ESTERNO
resistente alle alte temperature,
facile da pulire



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



FONDO IN ALLUMINIO
per favorire la rapida
trasmissione del calore



MANICO MANEGGEVOLE

e termoisolante per una presa sicura.
Resistente in forno fino a 160°C

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



5 YEAR
GUARANTEE - GARANTIE

BREVETTO THERMOPPOINT

Dispositivo salva energia, cambia colore al
variare della temperatura dell'utensile.

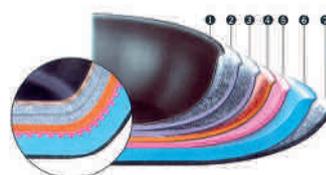


ROSSO: l'utensile ha raggiunto
la temperatura ideale per la
cottura, si può abbassare la
fiamma risparmiando energia

VERDE: l'utensile può essere
toccato e lavato in tutta sicurezza

THERMOPPOINT

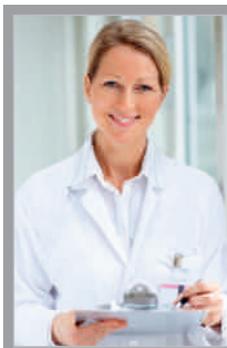
GRANITIUM - SEZIONE DELLA PENTOLA



1. Impermeabilizzazione a massima
antiaderenza
2. 3. Doppio strato di materiali indurenti,
otticamente visibili, per una eccezionale
resistenza al graffio e 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

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