

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



Forme studiate per un'ottima impilabilità



GAS



ELECTRICITY
radiant ring



ELECTRICITY



RADIANT
PLATE



INDUCTION

THERM POINT

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 THERMPOINT

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



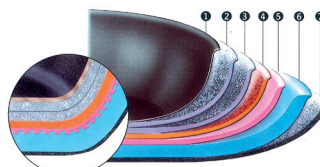
ROSSO: l'utensile ha raggiunto la temperatura ideale per la cottura, si può abbassare la fiamma risparmiando energia



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

THERM POINT

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

www.ballarini.it