

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

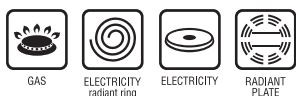
RIVESTIMENTO ESTERNO
resistente alle alte temperature,
facile da pulire



**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.

BASE SCURA
per accelerare l'assorbimento
del calore, ideale in caso di
piastre radianti



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

THERMPOINT

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.



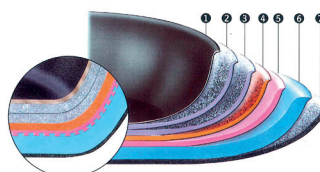
Antiaderente a prova di
utensili metallici



Forme studiate per
un'ottima impilabilità

5 YEAR
GUARANTEE - GARANTIE

GRANITIUM - SEZIONE DELLA PENTOLA



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