

PARAFIAMMA E VITE IN ACCIAIO INOX

per garantire stabilità ed evitare ruggine

RIVESTIMENTO ESTERNO

resistente alle alte temperature, facile da pulire

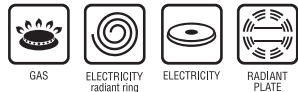


DISHWASHER

CORPO IN ALLUMINIO

per uso alimentare ad alto spessore

Forme studiate per un'ottima impilabilità



MANICO MANEGGEVOLE

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

ANTIADERENTE GRANITIUM

rivestimento antiaderente estremamente resistente composto da 4 strati, (3 strati+ rinforzo 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.

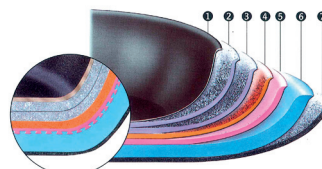


ROSSO: l'utensile ha raggiunto la temperatura ideale per la cottura, si può abbassare la fiamma risparmiando energia

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



GRANITIUM - SEZIONE DELLA PENTOLA



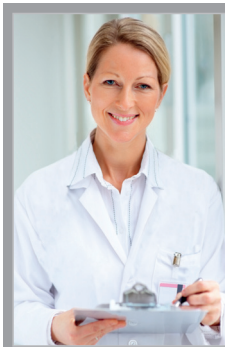
1. Impermeabilizzazione a massima antiaderenza
2. 3. Doppio strato di materiali indurenti, otticamente visibili, per una eccezionale resistenza al graffio, al taglio, all'usura
4. Strato di rivestimento intermedio a resistenza diffusa, struttura di rinforzo ad elevata carica minerale
5. Strato di rivestimento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