



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**BALLARINI - „Wok“-Pfanne mit 1 Griff, Serie 7000, KOMPLETTES SORTIMENT mit Ø von 240 mm bis 280 mm :**

- **professionelle Linie** aus **99 % reinem Aluminium - 3 mm dick** ;
- äußere und innere Oberfläche aus **neutralisiertem, gebeiztem Aluminium** ;
- **Konstant hohe Bodenstärke** (3 mm) für **hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung** ;
- **Ebenheit des Bodens**, die bei Erreichen der Kochtemperatur erreicht wird, um **eine vollständige Haftung auf der Kochfläche** zu gewährleisten;
- **Professioneller Edelstahlgriff mit verstärkter Rippe** , **rohrförmig** zur Reduzierung der Wärmeübertragung, „Full Grip“.

**HERGESTELLT IN ITALIEN**

VERFÜGBARE MODELLE

**MRN-101754**



**Wokpfanne aus Aluminium, 3 mm dick, 240 mm Durchmesser, 75 mm hoch**

**€ 22,25**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung**

**MRN-101755**



**Wokpfanne aus Aluminium, 3 mm dick, 280 mm Durchmesser, 88 mm hoch**

**€ 30,13**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung**



SERIE 7000  
2,5 MM - 5 MM - ALLUMINIO BIANCO



### LINEA PROFESSIONALE IN ALLUMINIO PURO 99%

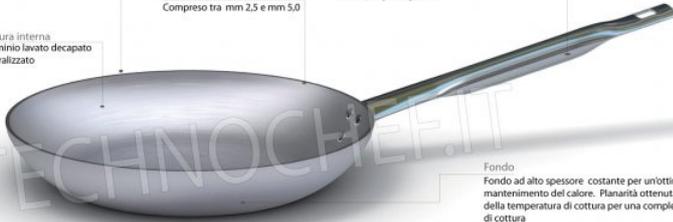
Made in Italy

Finitura esterna  
Alluminio lavato decapato  
neutralizzato

Finitura interna  
Alluminio lavato decapato  
neutralizzato

Spessore costante  
Compreso tra mm 2,5 e mm 5,0

Manicatura  
Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"



Fondo

Fondo ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

Fonti di riscaldamento

