



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**HIGH COUNTERSUNK PAN "TO JUMP" 1 Griff, mit PROFESSIONELLER NICHT-STICK-BESCHICHTUNG KERA STONE-PROFI GRANIT , Serie 2800, KOMPLETTE BEREICH mit einem Durchmesser von 240 mm bis 400 mm:**

- **professionelle Linie** aus **99% reinem Aluminium - 3 mm dick** ;
- Innenausstattung mit **hochwertiger professioneller Antihftbeschichtung KERA STONE-PROFI GRANITE**;
- Außenbeschichtung aus **satiniertem Aluminium** ;
- **Boden mit konstant hoher Dicke (3 mm)** für **hervorragende Wärmeverteilung und Wartung** ;
- **Planarität des Bodens**, erhalten, wenn die Kochtemperatur erreicht ist, um eine **vollständige Haftung an der Kochfläche zu erreichen** ;
- **Professioneller Griff aus Edelstahl mit verstärkter Rippe , röhrenförmig** , um die Wärmeübertragung zu reduzieren, „voller Griff“.

**CE MARK  
HERGESTELLT IN ITALIEN**

VERFÜGBARE MODELLE

**MRN-115439**



**Antihftbeschichtete Aluminiumpfanne, 3 mm dick, 240 mm Durchmesser, 70 mm hoch**

**€ 28,30**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**MRN-115440**



**Antihftbeschichtete Aluminiumpfanne, 3 mm dick, 280 mm Durchmesser, 70 mm hoch**

**€ 35,37**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**MRN-115441**



**Antihftbeschichtete Aluminiumpfanne, 3 mm dick, 320 mm Durchmesser, 75 mm hoch**

**€ 41,27**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**MRN-115442**



**Antihftbeschichtete Aluminiumpfanne, 3 mm dick, 360 mm Durchmesser, 80 mm hoch**

**€ 53,75**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage



**MRN-115443**



**Antihafbeschichtete Aluminiumpfanne, 3 mm  
dick, 400 mm Durchmesser, 85 mm hoch**

**€ 62,49**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**TECHNO CHEF**

**BALLARINI 1889**

**Finitura esterna**  
Alluminio satinato

**Spessore costante**  
3.0 mm

**Rivestimento interno**  
**KERA STONE**  
PROFESSIONAL BURN TEST  
PFOA FREE COOKWARE  
RESTAURANT TESTED

**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

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

**TECHNOCHEF.IT**