



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BALLARINI - Mittlerer Topf mit 1 Griff, mit professioneller Antihafbeschichtung, SERIE 6000, geeignet für die Induktion in einer 5 mm dicken Aluminiumlegierung, KOMPLETTE REICHWEITE mit einem Durchmesser von 200 mm bis 280 mm :

- **professionelle Linie** aus 5 mm dicker Aluminiumlegierung ;
- **Außenbeschichtung** aus satiniertem Aluminium, **sehr hitzebeständig, schmutz- und kratzfest , leicht zu reinigen ;**
- **Innenausstattung** mit **professioneller Antihafbeschichtung KERA STONE-PROFI SUPERIOR** von **höchster Qualität ;**
- **Induktionsboden** mit einer **speziellen** patentierten Anwendung einer **Stahlscheibe** , die eine **homogene Wärmeverteilung** garantiert und **für alle Wärmequellen geeignet ist ;**
- **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-109839



Aluminium-Töpfe, Pfannen geeignet für Induktion
- Kera Stone Profi Superior mit
Antihafbeschichtung - Serie 6000-6500 von
BALLARINI - Dicke 5 mm

MITTLERE KASSEROLE, 1 Griff, HOCHWERTIGE
PROFESSIONELLE ANTIHAFTIERUNG, geeignet für
INDUKTIONSPLATTE, KRATZBESTÄNDIG,
FLECKENBESTÄNDIG, äußere Oberfläche, Durchmesser
mm. 200, hoch mm. 90

€ 40,91

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-109840



Aluminium-Töpfe, Pfannen geeignet für Induktion
- Kera Stone Profi Superior mit
Antihafbeschichtung - Serie 6000-6500 von
BALLARINI - Dicke 5 mm

MITTLERE KASSEROLE, 1 Griff, HOCHWERTIGE
PROFESSIONELLE ANTIHAFTIERUNG, geeignet für
INDUKTIONSPLATTE, äußere Oberfläche, kratzfeste
Flecken, Durchmesser mm. 240, hoch mm. 110

€ 51,59

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage