



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

MEDIUM CASSEROLE 1 Griff, mit PROFESSIONELLER NICHT-STICK-BESCHICHTUNG KERA STONE-PROFI GRANIT , Serie 2800, VOLLSTÄNDIGER BEREICH mit einem Durchmesser von 160 mm bis 280 mm:

- **professionelle Linie** aus **99% reinem Aluminium - 3 mm dick** ;
- Innenausstattung mit **hochwertiger professioneller Antihafbeschichtung 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-122945



Ballarini Professionale - MITTLERE KASSEROLLE 1 Griff aus ANTIHAFT-Aluminium, Serie 2800

MITTLERE KASSEROLLE 1 Griff, mit HOCHWERTIGER KERA-STEIN-PROFI-GRANIT-professioneller ANTIHAFT-Beschichtung, SERIE 2800, aus ALUMINIUM-Legierung, Durchmesser mm.160, Höhe mm.85

€ 23,72

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-122946



Ballarini Professionale - MITTLERE KASSEROLLE 1 Griff aus ANTIHAFT-Aluminium, Serie 2800

MITTLERE KASSEROLLE 1 Griff, mit HOCHWERTIGEM KERA STONE-PROFI GRANITE Antihafbeschichtung, SERIE 2800, aus ALUMINIUM-Legierung, Durchmesser mm.200, Höhe mm.115

€ 25,86

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-122947



Ballarini Professionale - MITTLERE KASSEROLLE 1 Griff aus ANTIHAFT-Aluminium, Serie 2800

MITTLERE KASSEROLLE 1 Griff, mit HOCHWERTIGER KERA-STEIN-PROFI-GRANIT-professioneller ANTIHAFT-Beschichtung, SERIE 2800, aus ALUMINIUM-Legierung, Durchmesser mm.240, Höhe mm.135

€ 35,57

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



Finitura esterna
Alluminio satinato

Spessore costante
3.0 mm

Rivestimento
interno



Fondo

Fondo ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Pianarità 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