



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BALLARINI - 'Creamable' Wokpfanne mit 1 Griff, Serie 7000, KOMPLETTES SORTIMENT mit Ø von 240 mm bis 280 mm :

- **professionelle Linie** aus **99% reinem Aluminium - Dicke 3 mm** ;
- Außen- und Innenausführung aus **neutralisiertem, gebeiztem Aluminium** ;
- **konstant dicker Boden (3 mm)** für **hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung** ;
- **Ebenheit des Bodens** , die erreicht wird, wenn die Kochtemperatur erreicht ist, um **vollständig an der Kochfläche zu haften**;
- **Professioneller Griff aus Edelstahl mit verstärkten Rippen** , aus **Rohr** zur Reduzierung der Wärmeübertragung, "voller Griff".

HERGESTELLT IN ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE

MRN-101754



Töpfe, Pfannen aus Aluminium - Serie 7000 von BALLARINI - 3 mm dick
Wok-Pfanne MIT BATCHING, 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser mm 240, Höhe mm 75

Lieferung

MRN-101755



Töpfe, Pfannen aus Aluminium - Serie 7000 von BALLARINI - 3 mm dick
Wok-Pfanne MIT BATCHING, 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 280 mm, Höhe 88 mm

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

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"

Finitura interna
Alluminio lavato decapato
neutralizzato



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

