



**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**



**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

**Lieferung** 4 bis 9 Tage



**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

**Lieferung** 4 bis 9 Tage