

RIVETTI IN ALLUMINIO
per garantire stabilità ed evitare ruggine

RIVESTIMENTO ESTERNO
resistente alle alte temperature,
facile da pulire



**FONDO SPECIALE
INDUZIONE**

fondo bimetallico realizzato in
alluminio e acciaio per induzione



MANICO CAVO A "V" IN ACCIAIO INOX
appositamente studiato per ritardare il
surriscaldamento, adatto anche per l'utilizzo in forno

ANTIADERENTE AL TITANIO
estremamente resistente composto
da 5 strati, (4 strati + base titanio),
rinforzato con particelle ceramiche,
per uso ultra intensivo



Antiaderente a prova di utensili
metallici



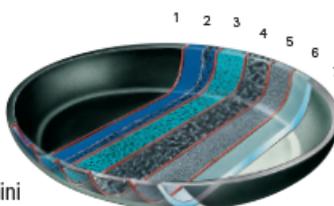
Forme studiate per un'ottima
impilabilità



10 YEAR
GUARANTEE - GARANTIE

TI-X HARD BASE - SEZIONE DELLA PENTOLA

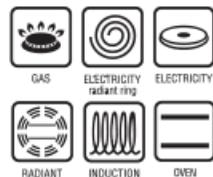
1. Rivestimento antiaderente di finitura
2. Strato intermedio Keravis rinforzato con particelle minerali
3. Primer di base rinforzato con particelle ceramiche per una superiore resistenza
4. Strato rinforzato al Titanio per eccellenti prestazioni.
Strato protettivo ingegnerizzato da Ballarini
5. Superficie ad alta rugosità
6. Corpo in alluminio ad alto spessore
7. Rivestimento antiaderente esterno a copertura integrale



CORPO FORGIATO IN ALLUMINIO PER USO ALIMENTARE

Spessore extra forte, indeformabile.

La forgiatura è una tecnica di formatura ad alta pressione che consente di realizzare pentole anche di forme complesse utilizzando alluminio decisamente più puro (titolo 98%) rispetto alla tecnologia di pressofusione.



LE RAGIONI PER ACQUISTARE UN PRODOTTO BALLARINI

- 1 - Design, qualità, produzione Made in Italy
- 2 - Prodotti con materiali certificati per la massima affidabilità
- 3 - Rivestimenti antiaderenti di qualità superiore e di lunga durata
- 4 - Cottura possibile anche senza l'utilizzo di oli e grassi, ideali per una cucina sana
- 5 - I rivestimenti antiaderenti utilizzati non contengono PFOA
- 6 - Prodotti ideali in caso di intolleranze e allergie a metalli pesanti e nickel
- 7 - Progettati per sostenere il lavaggio in lavastoviglie
- 8 - Vasti assortimenti di forme e misure, per tutte le necessità in cucina
- 9 - Ottime prestazioni, massima durata, consentono cotture a risparmio energetico
- 10 - Tutti i prodotti sono accompagnati da certificato di garanzia
- 11 - L'azienda è certificata in base al sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001

L'ESPERTO RISPONDE

Qualsiasi strumento da cottura resiste a alti regimi termici. È importante sapere che la temperatura di cottura massima consigliata per conservare i valori nutritivi degli alimenti in assenza di liquidi, come ad esempio la grigliatura, è di **250°C**.



Scopri di più sulla Guida ai materiali per la cottura degli alimenti realizzata dall'Associazione Nazionale Dietisti (ANDID)

