



DESCRIPTION PROFESSIONNELLE

BALLARINI - Cocotte basse, 1 poignée, série 7000, GAMME COMPLÈTE avec Ø de 200 mm à 360 mm :

- **ligne professionnelle en aluminium pur à 99% - épaisseur 3 mm ;**
- **finition externe et interne en aluminium décapé neutralisé ;**
- **fond à épaisseur élevée constante (3 mm) pour une excellente répartition et entretien de la chaleur ;**
- **planéité du fond** obtenue lorsque la température de cuisson est atteinte pour **une adhérence totale à la** surface de cuisson;
- **poignée professionnelle en acier inoxydable avec nervure renforcée , en tubulaire** pour réduire la transmission de la chaleur, 'full grip'.

FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

MRN-109875



Casseroles, poêles en aluminium - série 7000 par BALLARINI - épaisseur 3 mm
Cocotte basse 1 poignée, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre 200 mm, hauteur 80 mm

Livraison 4 à 9 jours

MRN-109876



Casseroles, poêles en aluminium - série 7000 par BALLARINI - épaisseur 3 mm
Cocotte basse 1 poignée, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre 240 mm, hauteur 85 mm

Livraison 4 à 9 jours

MRN-109877



Casseroles, poêles en aluminium - série 7000 par BALLARINI - épaisseur 3 mm
Cocotte basse 1 poignée, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre 280 mm, hauteur 105 mm

Livraison 4 à 9 jours

MRN-109878



Casseroles, poêles en aluminium - série 7000 par BALLARINI - épaisseur 3 mm
Casserole basse 1 poignée, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre mm 320, hauteur mm 105

Livraison 4 à 9 jours



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

