


DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BALLARINI - Casserole haute, 1 poignée, série 7000, GAMME COMPLÈTE avec Ø de 160 mm à 320 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-101768



Casserole, poêles en aluminium - série 7000 par BALLARINI - épaisseur 3 mm
 Cocotte haute 1 poignée, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre 160 mm, hauteur 110 mm

€ 18,69

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MRN-101769



Casserole, poêles en aluminium - série 7000 par BALLARINI - épaisseur 3 mm
 Casserole haute 1 poignée, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre mm 180, hauteur mm 130

€ 20,00

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MRN-101770



Casserole, poêles en aluminium - série 7000 par BALLARINI - épaisseur 3 mm
 Casserole haute 1 anse, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre 200 mm, hauteur 145 mm

€ 21,96

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MRN-101771



Casserole, poêles en aluminium - série 7000 par BALLARINI - épaisseur 3 mm
 Cocotte haute 1 poignée, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre 240 mm, hauteur 160 mm

€ 28,85

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MRN-101772



Casserole, poêles en aluminium - série 7000 par BALLARINI - épaisseur 3 mm
 Cocotte haute 1 poignée, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre 280 mm, hauteur 185 mm

€ 41,30

TVA exclue
Expédition à calculer

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

