



MODELLI DISPONIBILI



Pentole, padelle in alluminio antiaderente - Kera Stone Profi - serie 2000 di BALLARINI - spessore 3 mm

€ 17,38 + IVA

€ 21,20 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Pentole, padelle in alluminio antiaderente - Kera Stone Profi - serie 2000 di BALLARINI - spessore 3 mm

€ 21,11 + IVA

€ 25,75 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Pentole, padelle in alluminio antiaderente - Kera Stone Profi - serie 2000 di BALLARINI - spessore 3 mm

€ 27,48 + IVA

€ 33,53 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Pentole, padelle in alluminio antiaderente - Kera Stone Profi - serie 2000 di BALLARINI - spessore 3 mm

€ 31,85 + IVA

€ 38,86 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-101822

Pentole, padelle in alluminio antiaderente - Kera Stone Profi - serie 2000 di BALLARINI - spessore

€ 41,97 + IVA

€ 51,20 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



3 mm

€ 47,68 + IVA

€ 58,17 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-101823



Pentole, padelle in alluminio antiaderente - Kera Stone Profi - serie 2000 di BALLARINI - spessore 3 mm

€ 72,56 + IVA

€ 88,52 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-101824



Pentole, padelle in alluminio antiaderente - Kera Stone Profi - serie 2000 di BALLARINI - spessore 3 mm

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BALLARINI - Padella svasata alta "a saltare" con 1 manico, antiaderente, serie 2000, GAMMA COMPLETA con diametro da 200 mm a 450 mm:

- **linea professionale** in lega di alluminio spessore 3 mm;
- finitura interna: **rivestimento antiaderente professionale KERASTONE-PROFI**;
- finitura esterna: **alluminio satinato**;
- **fondo ad alto spessore (3 mm) costante** per un'**ottima distribuzione e mantenimento del calore**;
- **planarita' del fondo** ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una **completa aderenza al piano di cottura**;
- **manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata**, in **tubolare** per **ridurre la trasmissione del calore, 'a piena presa'**.

**MARCHIO CE
MADE IN ITALY**