



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MEDIUM CASSEROLE 1 poignée, avec REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF PROFESSIONNEL KERA STONE-PROFI GRANITE , Série 2800, GAMME COMPLÈTE avec diamètre de 160 mm à 280 mm:

- **ligne professionnelle en aluminium pur à 99% - épaisseur 3 mm ;**
- intérieur en **revêtement antiadhésif professionnel KERA STONE-PROFI GRANITE de haute qualité;**
- finition extérieure en **aluminium satiné ;**
- **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 complète à la surface de cuisson;**
- **poignée professionnelle en acier inoxydable avec nervure renforcée , en tubulaire** pour réduire la transmission de la chaleur, 'full grip'.

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

MODÈLES DISPONIBLES

MRN-122945



Ballarini Professionale - CASSEROLE MOYENNE 1 poignée en Aluminium ANTIADHÉSIF, Série 2800
CASSEROLE MOYENNE 1 poignée, avec revêtement anti-adhésif professionnel de HAUTE QUALITÉ KERA STONE-PROFI GRANITE, SÉRIE 2800, en alliage d'ALUMINIUM, diamètre mm.160, hauteur mm.85

€ 25,95
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MRN-122946



Ballarini Professionale - CASSEROLE MOYENNE 1 poignée en Aluminium ANTIADHÉSIF, Série 2800
CASSEROLE MOYENNE 1 poignée, avec revêtement ANTIADHÉSIF professionnel HAUTE QUALITÉ KERA STONE-PROFI GRANITE, SÉRIE 2800, en alliage d'ALUMINIUM, diamètre 200 mm, hauteur 115 mm

€ 28,30
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MRN-122947



Ballarini Professionale - CASSEROLE MOYENNE 1 poignée en Aluminium ANTIADHÉSIF, Série 2800
CASSEROLE MOYENNE 1 poignée, avec revêtement anti-adhésif professionnel de HAUTE QUALITÉ KERA STONE-PROFI GRANITE, SÉRIE 2800, en alliage d'ALUMINIUM, diamètre mm.240, hauteur mm.135

€ 38,92
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



Finitura esterna
Alluminio satinato

Spessore costante
3.0 mm

Rivestimento
interno



TECHNOCHEF.IT

Fondo
Fondo ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Pianarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

Manicatura
Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"