



**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. Piana rità 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"