



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BALLARINI - Cacerola mediana con 1 mango, con revestimiento antiadherente profesional, SERIE 6000, apta para inducción en aleación de aluminio de 5 mm de espesor, GAMA COMPLETA con diámetro de 200 mm a 280 mm :

- **línea profesional en aleación de aluminio de 5 mm de espesor ;**
- **acabado exterior en aluminio satinado, con muy alta resistencia al calor, resistente a manchas y rayones , fácil de limpiar ;**
- **interior con revestimiento antiadherente profesional KERA STONE-PROFI SUPERIOR de la más alta calidad ;**
- **fondo para inducción realizado con una aplicación especial patentada de un disco de acero que garantiza una distribución homogénea del calor y lo hace apto para todas las fuentes de calor ;**
- **planitud del fondo** obtenida cuando se alcanza la temperatura de cocción para una **total adherencia a la** superficie de cocción;
- **Mango profesional en acero inoxidable con nervadura reforzada , en tubular para reducir la transmisión de calor, 'full grip'.**

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

MRN-109839



Ollas, sartenes de aluminio aptas para inducción - Antiadherente Kera Stone Profi Superior - Serie 6000-6500 de BALLARINI - espesor 5 mm
CACEROLA MEDIANA, 1 asa, ANTIADHERENTE PROFESIONAL DE ALTA CALIDAD, apta para PLACA DE INDUCCIÓN, acabado exterior ANTI RAYAS, ANTI MANCHAS, diámetro mm. 200, alto mm. 90

Entrega d 4 a 9 días

MRN-109840



Ollas, sartenes de aluminio aptas para inducción - Antiadherente Kera Stone Profi Superior - Serie 6000-6500 de BALLARINI - espesor 5 mm
CACEROLA MEDIANA, 1 asa, ANTIADHERENTE PROFESIONAL DE ALTA CALIDAD, apta para PLACA DE INDUCCIÓN acabado exterior ANTI-RAYAS MANCHAS, diámetro mm. 240, alto mm. 110

Entrega d 4 a 9 días