

 		
		
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		
<p><b>BALLARINI - Cacerola baja, 1 asa, serie 7000, GAMA COMPLETA con Ø de 200 mm a 360 mm :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ línea profesional en <b>aluminio 99% puro - 3 mm de espesor</b> ;</li> <li>◦ acabado externo e interno en <b>aluminio decapado neutralizado</b> ;</li> <li>◦ <b>fondo constante de alto espesor</b> (3 mm) para una <b>excelente distribución y mantenimiento del calor</b> ;</li> <li>◦ <b>planitud del fondo</b> obtenida cuando se alcanza la temperatura de cocción para <b>una adherencia completa a la</b> superficie de cocción;</li> <li>◦ <b>Mango profesional en acero inoxidable con nervadura reforzada</b> , en <b>tubular</b> para reducir la transmisión de calor, 'full grip'.</li> </ul> <p><b>HECHO EN ITALIA</b></p>		
<b>MODELOS DISPONIBLES</b>		
<p><b>MRN-109875</b></p> 	<p><b>Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor</b> Cacerola baja 1 asa, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 200 mm, alto 80 mm</p>	<p><b>€ 17,04</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días</p>
<p><b>MRN-109876</b></p> 	<p><b>Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor</b> Cacerola baja 1 asa, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 240 mm, alto 85 mm</p>	<p><b>€ 20,65</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días</p>
<p><b>MRN-109877</b></p> 	<p><b>Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor</b> Cacerola baja 1 asa, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 280 mm, alto 105 mm</p>	<p><b>€ 30,48</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días</p>
<p><b>MRN-109878</b></p> 	<p><b>Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor</b> Cacerola baja 1 asa, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro mm 320, alto mm 105</p>	<p><b>€ 38,00</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días</p>



SERIE **7000**  
2,5 MM - 5 MM - ALLUMINIO BIANCO



### LINEA PROFESSIONALE IN ALLUMINIO PURO 99%

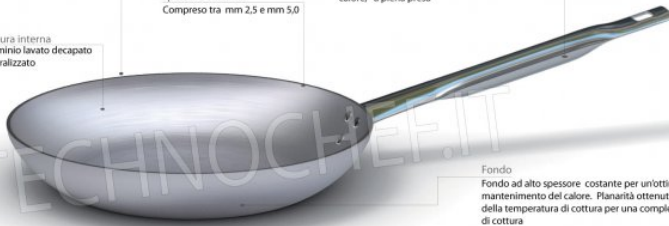
Made in Italy

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

