



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**PADELLA SVASATA BASSA "A SALTARE" 1 manico, con RIVESTIMENTO ANTIADERENTE PROFESSIONALE KERA STONE-PROFI GRANITE, Serie 2800, GAMMA COMPLETA con diametro da 240 mm a 400 mm:**

- **linea professionale in alluminio puro al 99% - spessore 3 mm;**
- interno realizzato con **rivestimento antiaderente** professionale **KERA STONE-PROFI GRANITE** di **alta qualità;**
- finitura esterna in **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**

#### MODELLI DISPONIBILI

**MRN-115434**



**Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.240, alta mm.45**

**€ 26,55 + IVA**

€ 32,39 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-115435**



**Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.280, alta mm.50**

**€ 33,02 + IVA**

€ 40,28 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-115436**



**Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.320, alta mm.50**

**€ 39,52 + IVA**

€ 48,21 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-115437**



**Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.360, alta mm.55**

**€ 47,90 + IVA**

€ 58,44 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



**MRN-115438**



**Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.400, alta mm.60**

**€ 57,23 + IVA**

€ 69,82 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**TECHNO CHEF**

**BALLARINI 1889**

**Finitura esterna**  
Alluminio satinato

**Spessore costante**  
3.0 mm

**Rivestimento interno**  
**KERA STONE**  
PROFESSIONAL BURN FREE  
PFOA FREE COOKWARE  
RESTAURANT TESTED

**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

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

**TECHNOCHEF.IT**