



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**CASSERUOLA MEDIA 1 manico, con RIVESTIMENTO ANTIADERENTE PROFESSIONALE KERA STONE-PROFI GRANITE, Serie 2800, GAMMA COMPLETA con diametro da 160 mm a 280 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**;
- **planarità** 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-122945**



**Ballarini Professionale - CASSERUOLA MEDIA 1 manico in Alluminio ANTIADERENTE, Serie 2800**

CASSERUOLA MEDIA 1 manico, con rivestimento ANTIADERENTE professionale KERA STONE-PROFI GRANITE di ALTA QUALITA', SERIE 2800, in lega di ALLUMINIO, diametro mm.160, alta mm.85

**€ 25,95 + IVA**

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-122946**



**Ballarini Professionale - CASSERUOLA MEDIA 1 manico in Alluminio ANTIADERENTE, Serie 2800**

CASSERUOLA MEDIA 1 manico, con rivestimento ANTIADERENTE professionale KERA STONE-PROFI GRANITE di ALTA QUALITA', SERIE 2800, in lega di ALLUMINIO, diametro mm.200, alta mm.115

**€ 28,30 + IVA**

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-122947**



**Ballarini Professionale - CASSERUOLA MEDIA 1 manico in Alluminio ANTIADERENTE, Serie 2800**

CASSERUOLA MEDIA 1 manico, con rivestimento ANTIADERENTE professionale KERA STONE-PROFI GRANITE di ALTA QUALITA', SERIE 2800, in lega di ALLUMINIO, diametro mm.240, alta mm.135

**€ 38,92 + IVA**

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



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, 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"