



years
anni
Jahre



6 gute Gründe, sich für Ballarini Professionale Kochgeschirr zu entscheiden

1

Rivestimenti antiaderenti professionali
KERASTONE specifici per la ristorazione

The professional KERASTONE non-stick
coatings for the catering segment

Die Antihftbeschichtungen KERASTONE,
speziell für den Profi-Bereich

2

Prodotti forgiati

Forged products

Geschmiedete Produkte

3

Il manico anticalore

The heat-resistant handle

Das hitzebeständige Griff

4

Planarità dei fondi

Bottom planarity

Planstabilität des Bodens

5

Vastità di gamma

Wide range

Sortimentsbreite

6

Tecnologia e produzione Made in Italy

Technology and production Made in Italy

Technologie und Produktion Made in Italy

1 Die Antihaftbeschichtungen KERASTONE, speziell für den Profi-Bereich

Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Ballarini hat mit ihrem ausgeprägten technischen Know-How dem Unternehmen eine anerkannte Spitzenposition auf dem Markt der Antihaftbeschichtungen eingebracht. Nun wurde hier für den Gastrobereich ein hochgradig innovatives und spezialisiertes Projekt entwickelt. Die Welt von Kerastone, 5 neue Antihaftbeschichtungen für den professionellen Gebrauch. Die neuen Beschichtungen wurden in wissenschaftlichen Tests nach europäischen Standards geprüft und höchste Qualität im Bereich Antihaftwirkung, Abriebfestigkeit und Kratzfestigkeit nachgewiesen.

KERASTONE PROFI BLACK

Die schwarze Antihaftversiegelung ist ideal für alle Zubereitungsmethoden.



Die neuste Entwicklung der Antihaftversiegelung erzielt beste Ergebnisse und ist für den universellen Gebrauch geeignet.

KERASTONE PROFI WHITE

Die helle Antihaftversiegelung für eine hervorragende Kontrolle aller Kochphasen.



Die innovative helle Antihaftversiegelung für Profis. Die helle Versiegelung ermöglicht es den optimalen Garpunkt von Soßen oder Bratensäften zu bestimmen.

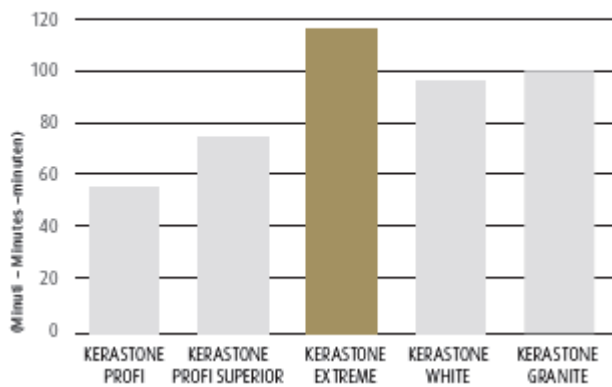
KERASTONE PROFI GRANITE

Die Antihaftversiegelung mit mineralischen Partikeln für ein perfektes Kochergebnis sowie krosses Anbraten bei niedriger Brattemperatur.



Die fortschrittliche Entwicklung in der Geschichte der Antihaftversiegelung mit einem "Herz aus Stein".

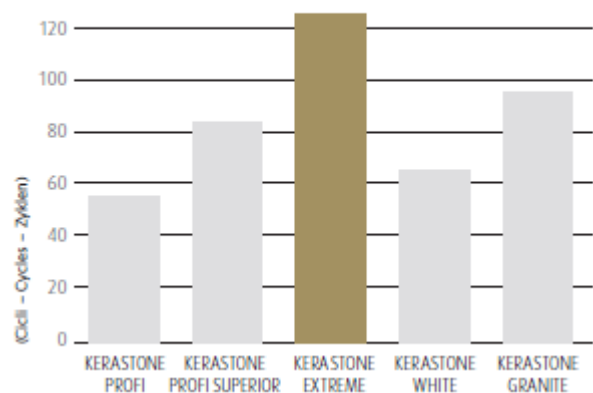
Abriebfestigkeit laut LGA-Test



Test mit Orbitalschwinger

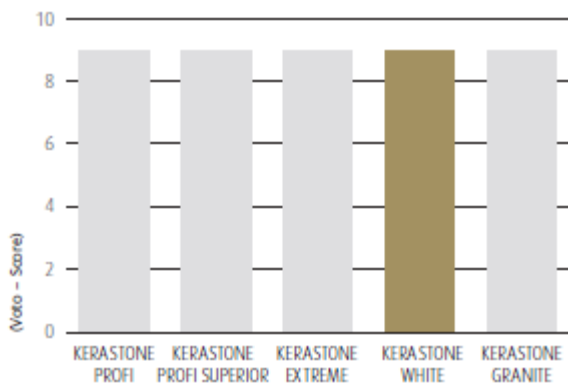
In diesem Abrieb-Test wird die Innenfläche des mit KERASTONE-beschichteten Kochgeschirrs einem Gemisch von Stahlkugeln, Aluminiumoxid und Wasser unterzogen (wie im genannten LGA-Test).

Kratzresistenz laut MUST-Test



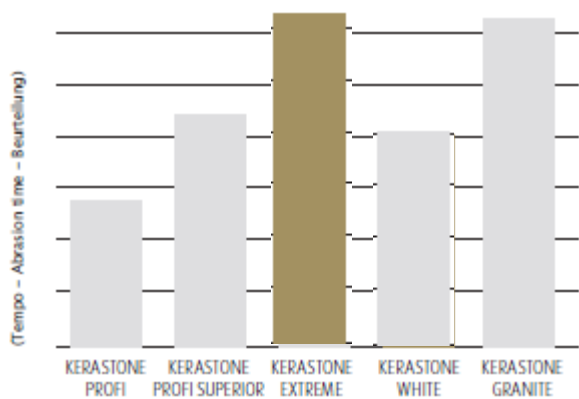
Bei diesem Test wird die KERASTONE-Antihaftversiegelung nach Erhitzen des Kochgeschirrs auf 200°C (durchschnittliche Verwendungstemperatur) mit einer Hartmetallkugel bearbeitet. Die Kratzfestigkeit wird bewertet, indem die Anzahl der Durchgänge gezählt wird, die erforderlich sind, um die Versiegelung soweit abzuschleifen, dass der Alu-Körper zu sehen ist.

Resistenz im MTP-Test nach 3 Stunden



Bei diesem Test wird die Kerastone-Antihaftversiegelung nach Erhitzung des Geräts auf 200°C (durchschnittliche Verwendungstemperatur), mit einem Schwenkopf bearbeitet, an dem drei Hartmetallkugeln angebracht sind; dies simuliert die Verwendung eines Metall-Küchenhelfers.

Haltbarkeit der Antihafteigenschaft



Beschleunigte Kochsimulationen auf der zuvor getesteten Oberfläche, um die anschließende Antihafteigenschaft zu ermitteln.

2 Geschmiedete Produkte

Kalt-Schmiedetechnik in
schwerer Ausführung

Verstärkter Rand, um
Verformungen zu vermeiden



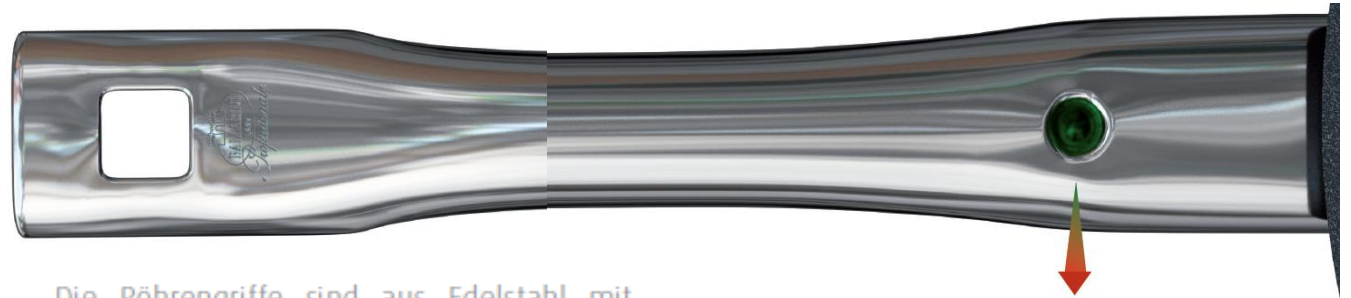
BODEN

Extra-starker Boden für
optimale Hitzeverteilung und
Wärmespeicherung und eine Perfekte
Planstabilität entsprechend EU-Norm
EN 12983-1

3

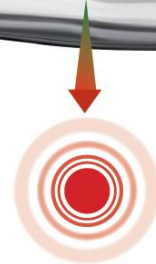
Der hitzebeständige Griff

safepoint
● ● ●



Die Röhregriffe sind aus Edelstahl mit verstärkter Riffelung; dies ermöglicht eine bessere Verdrehungsfestigkeit. Die Forschungsabteilung der Firma Ballarini hat das Griffsortiment aufgrund der strengsten Leistungsverzeichnisse getestet, die im europäischen Standard EN12983-1 beschrieben werden.

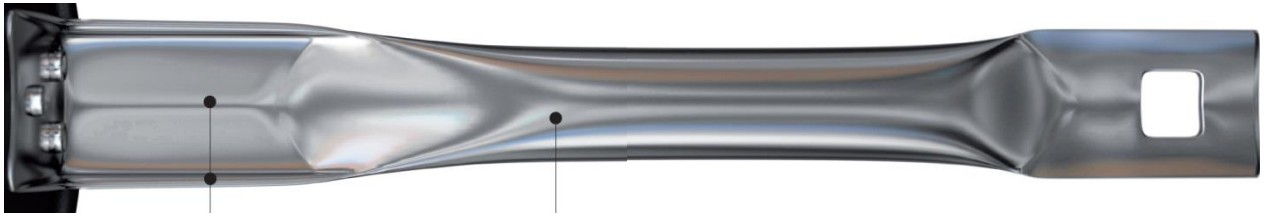
55°C
caldo - hot - heiß



SAFEPOINT

Temperaturanzeige, bestehend aus einer thermochromatischen Zelle, die ihre Farbe von grün auf rot wechselt, wenn der Griff eine Temperatur von über 55°C erreicht; dies ist die von der europäischen Gesetzgebung vorgesehene Höchsttemperatur für einen sicheren Kontakt mit einer Metalloberfläche. Ein exklusives Ballarini-Patent.

Das Griffsortiment von Ballarini Professionale wurde entwickelt, um die Beanspruchungs-, Biege- und Stoßtests mit erhöhten Sicherheitskoeffizienten zu bestehen



Verstärkte Riffelung

Hohlgriff zur Reduzierung der Wärmeleitung, völlig dicht gegen das Eindringen von Flüssigkeiten



Sicherheit und perfekte Ergonomie

"Abflachung" des Griffendes zur Vereinfachung der Bewegung beim Wenden mit der Pfanne

BIEGETEST

Ein Gewicht von 10 Kg wirkt auf das Griffende ein, ohne Brechen Befestigungselemente.



BEANSPRUCHUNGSTEST

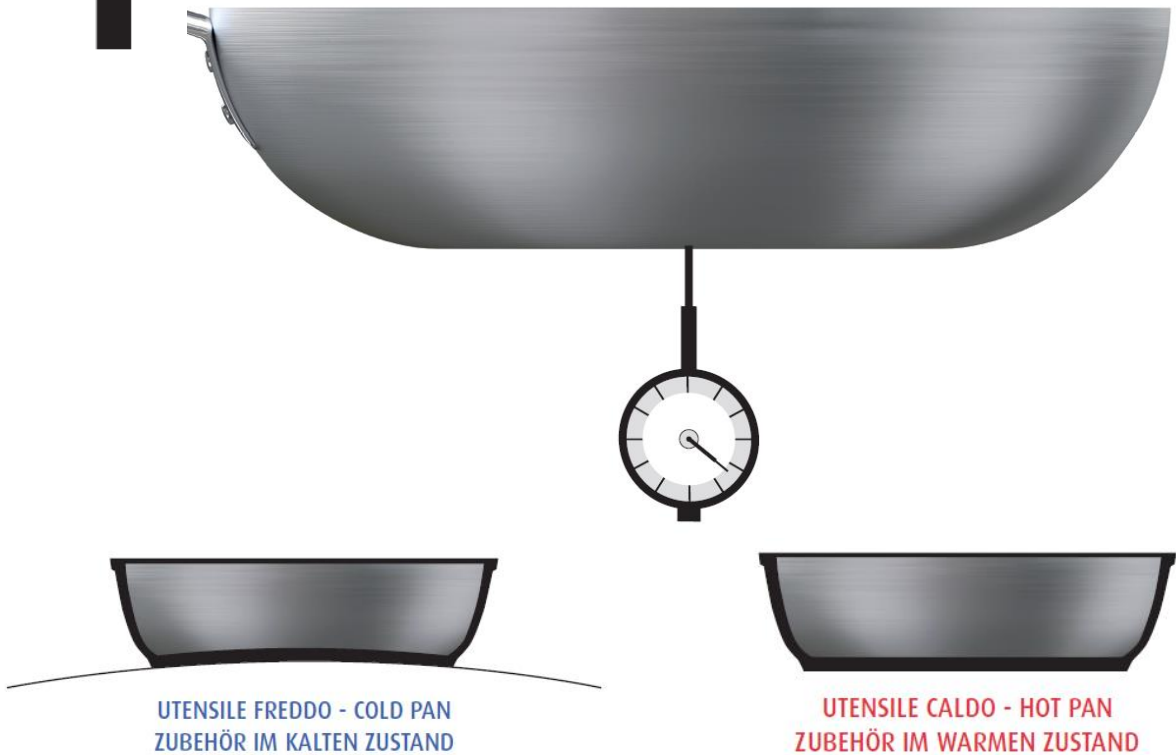
15.000 Zyklen mit Artikeln, die mit einem Gewicht belastet werden, welches 1,5 Mal so hoch ist wie ihre Kapazität, mit einer Verbiegung der Grifflänge von unter 5%.

STOSSTEST

Stoß von 1 Kgm mit einer Winkelbewegung <math><10^\circ</math>.

4

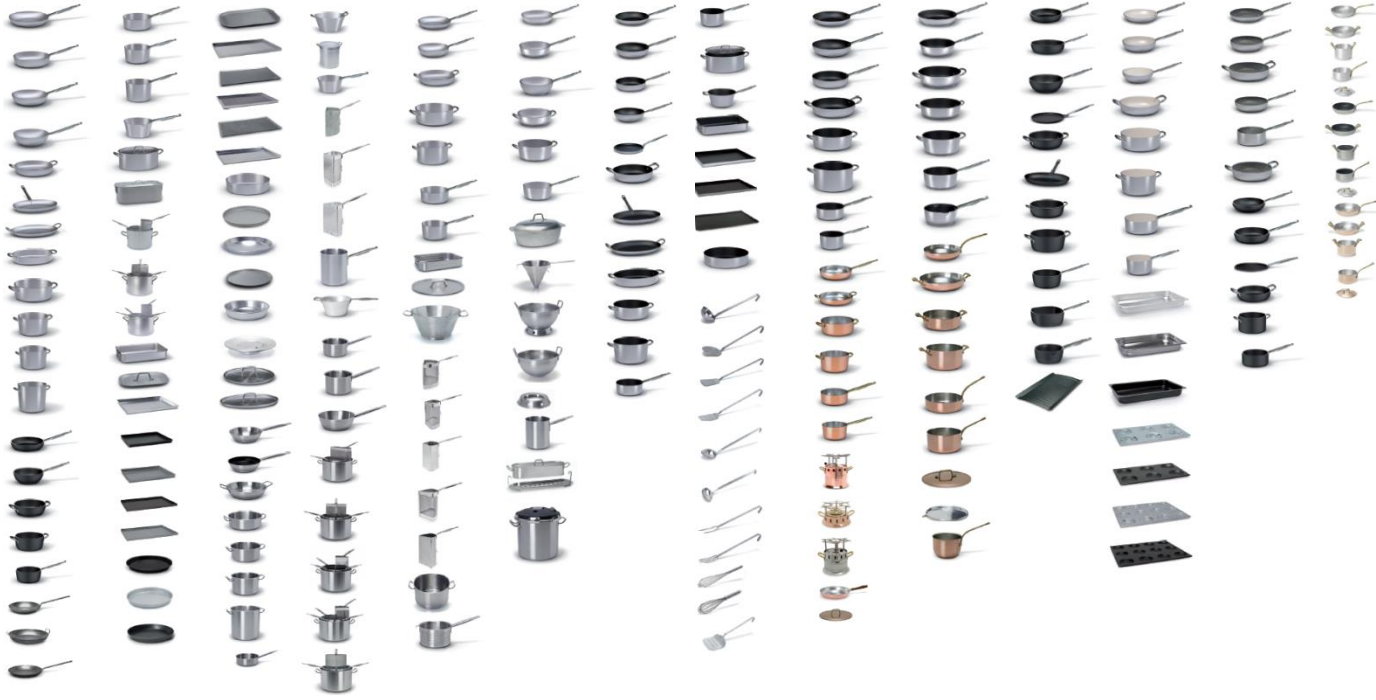
Planstabilität des Bodens



Die Geräte werden mit einer kalibrierten Hohlwölbung versehen, die bei Erreichen der Kochtemperatur eine perfekte Planstabilität des Pfannenbodens garantiert. Bei Verwendung auf Wärmequellen wie elektrischen Kochplatten, Glaskeramikfeldern und Induktionsfeldern ermöglicht der ebene Boden eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Die Planstabilität wird in Tests mit thermischen Schocks geprüft, bei denen das Gerät mehrmals nacheinander erhitzt und abgekühlt wird; die Tests entsprechen der EU-Norm EN 12983-1.

5

Sortimentsbreite



6

Technologie und Produktion Made in Italy



Von der Produktion der Aluminiumscheibe bis zur Endbearbeitung: Die vollständige Herstellung des Kochgeschirrs erfolgt unter der strengen, umfassenden Kontrolle der gesamten Produktionskette innerhalb des Werks in Rivarolo Mantovano. Ballarini ist die einzige Firma in Europa, die sich eines kompletten Arbeitszyklus rühmen kann, der mit Technologien realisiert und entwickelt wird, die Umwelt und Mitarbeiter schützen.



MADE IN ITALY

Eigenschaften einer geschmiedeten Pfanne gegenüber einer gegossenen Pfanne

Unternehmen - QUALITÄT Zusammenfassung

Qualitätsparameter	Geschmiedetes Aluminium	Aluguss
Widerstandsfähigkeit der Beschichtung	++	++
Spülmaschinen-Eignung der unbeschichteten Teile	++	+
Korrosionsbeständigkeit der Beschichtung	+++	+
Wärmeverteilung	+++	+++
Reinheit der Legierung	+++	++
Immanente Schadhafteigkeit	+++	++
Qualitätssicherheit des Herstellungsprozesses	+++	+
Preise	++	++
Ökobilanz	+++	+
SUMME	24	15
Summe gewichtet in %	160,00 %	100,00 %