

BALLARINI



10 GRÜNDE, SICH FÜR BALLARINI ZU ENTSCHEIDEN



1. DESIGN UND QUALITÄT, MADE IN ITALY

BALLARINI ist echt italienisch. Seit über 130 Jahren lässt die Marke italienisches Erbe, Familienwerte und lokale Traditionen in jedes BALLARINI Produkt einfließen. Jedes Produkt wird so entworfen, als wäre es für die eigene Küche bestimmt – denn feststeht: Kochen sollte Spaß machen. Der Produktionsstandort Rivarolo Mantovano in der norditalienischen Lombardei hat nur 2.540 Einwohner. Sein beeindruckendes Tor mit den zwei starken Türmen im BALLARINI Logo ist nicht nur ein Design-Merkmal. Es ist eine Tradition, dass Pfannen und Töpfe Rivarolo durch dieses Tor verlassen.

2. WERDEN SIE TEIL DER FAMILIE

Für BALLARINI bedeutet „Made in Italy“ viel mehr als nur der Ursprung an einem Ort auf einer Landkarte. Jedes Produkt wird so gestaltet, als wäre es für die eigene Küche – denn jeder, der mit BALLARINI kocht, ist Teil der erweiterten Familie.

3. KOMPETENZ IN ANTIHAFTBESCHICHTUNGEN SEIT 1967

BALLARINI gilt als Pionier auf dem Gebiet der Antihafbeschichtungen und setzt neue Markttrends für Aluminium-Kochgeschirr. Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von BALLARINI ist bestrebt, die Antihafbeschichtungen ständig zu verbessern, damit sie härter, leistungsfähiger und kratzfester werden. So optimieren sie die Produkte ständig weiter und entwickeln regelmäßig neue Lösungen.

4. KALTGESCHMIEDETES ALUMINIUM

Vor mehr als 30 Jahren beschloss BALLARINI, eigene Küchenutensilien im Kaltprägeverfahren herzustellen. Im Gegensatz zu Produkten aus Warmmetallguss erlaubt das heutige Kaltschmiedeverfahren von BALLARINI die Verwendung von hochreinen Aluminiumlegierungen. Der geschmiedete Körper enthält keine Blasen – außerdem können Böden und Ränder so dicker werden, was eine bessere Stabilität, Festigkeit und Handhabung gewährleistet.

5. PATIENTIERTER RADIANT INDUCTION BODEN

Da Aluminium nicht magnetisch ist, kann es nicht auf Induktion verwendet werden. Darum hat BALLARINI den Radiant Boden entwickelt. Der Induktionsboden hilft, die Energieeffizienz durch besonders kurze Aufheizzeiten zu erhöhen und sorgt für eine hohe Stabilität der Pfanne.

6. PFANNEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Die BALLARINI Pfannen erfüllen die hohen Ansprüche, die in der Gastronomie an Kochgeschirr gestellt werden. Neben Spitzenqualität überzeugen sie vor allem durch ihre Vielseitigkeit. Dank Ofenfestigkeit bis 250°C können die Gastro-Pfannen nicht nur auf dem Herd, sondern auch im Ofen verwendet werden.

7. BEWUSSTER GENUSS MIT WENIGER ÖL

Kunden achten immer stärker auf eine leichte, gesunde und bewusste Ernährung. Diesen Wunsch unterstützt BALLARINI mit seinen antihafbeschichteten Pfannen. Die hochwertigen Antihafbeschichtungen ermöglichen es Ihnen, Ihre Gerichte mit weniger Öl zuzubereiten.

8. EU-ZERTIFIZIERTE PRODUKTION

Die Qualitätszertifizierung UNI EN ISO 9001:2008 steht für die Verpflichtung des Unternehmens zu Programmen zur Verbesserung von Produkten, Preisen und Dienstleistungen. Die gewählte Zertifizierungsstelle ist SGS Italia SpA, eine der strengsten und renommiertesten internationalen Stellen.

9. LOVE FOR THE PLANET – NACHHALTIGKEIT BEI BALLARINI

Durch kontinuierliche technologische Weiterentwicklung hat BALLARINI seinen Produktionszyklus nachhaltiger gestaltet, um dessen Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern. Nachhaltige Verpackungen, Nutzung erneuerbarer Energien und die Verwendung von recyclefähigem Aluminium sind nur einige Ansätze, mit denen sich BALLARINI täglich für die Umwelt engagiert.

10. INNOVATION IM GRIFF: THERMOPOINT

Mit dem patentierten THERMOPOINT ist es einfach zu wissen, wann der richtige Zeitpunkt zum Regulieren der Kochtemperatur gekommen ist. Das bedeutet: Die Pfanne kann nicht so leicht überhitzen oder die Antihafbeschichtung durch einen Temperaturschock beschädigt werden. Kurzum, mit dem THERMOPOINT können Sie Energie sparen und gleichzeitig Ihre Kochergebnisse verbessern.

BALLARINI

ALBA PFANNENSORTIMENT

Die Serie Alba empfiehlt sich für den robusten und vielfältigen Einsatz in der Küche. Die fünfschichtige KERAVIS Ti-X-Antihafbeschichtung mit Titanverstärkung macht das Kochgeschirr strapazierfähig – sogar die Verwendung von Metall-Küchenhelfern macht ihm nichts aus. Dank des Radiant Induction Bodens aus Stahl und Aluminium ist das Kochgeschirr für jegliche Herdart geeignet, inklusive Induktion. Die aus Edelstahl gefertigten Seiten- und Stielgriffe sind an den Körper genietet und dadurch extrem stabil.

- Bimetall-Boden aus Aluminium und Stahl für eine kurze Aufheizdauer
- Radiant Induction Boden für eine gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung
- Ergonomische Edelstahlgriffe extrem stabil dank Edelstahlvernietung
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Mit KERAVIS Ti-X-Antihafbeschichtung
- Ofen- und induktionsgeeignet
- Made in Italy

∅ 20 cm	Boden ∅ 16 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006827	75001-875-0
∅ 24 cm	Boden ∅ 19,8 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006828	75001-876-0
∅ 28 cm	Boden ∅ 23,4 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1006829	75001-877-0
∅ 32 cm	Boden ∅ 27,8 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1006830	75001-878-0



Schmorpfanne, hoch, mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	9 cm ↑	Art.-Nr. 1006983	75002-482-0
---------	--------	------------------	-------------



Wok mit Antihafbeschichtung

∅ 30 cm	∅ Boden 16 cm	12 cm ↑	Art.-Nr. 1006831	75001-879-0
---------	---------------	---------	------------------	-------------



Grillpfanne, quadratisch, mit Antihafbeschichtung

28 x 28 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1006985	75002-484-0
------------	--------	------------------	-------------



Kochtopf mit Deckel und Antihafbeschichtung

∅ 20 cm	14 cm ↑	2,75 l	Art.-Nr. 1006986	75002-485-0
∅ 24 cm	18 cm ↑	4,75 l	Art.-Nr. 1006987	75002-486-0



Stieltopf mit Antihafbeschichtung

∅ 16 cm	9 cm ↑	1,5 l	Art.-Nr. 1006988	75002-487-0
∅ 18 cm	12 cm ↑	2,0 l	Art.-Nr. 1006989	75002-488-0



Servierpfanne mit Deckel und Antihafbeschichtung

∅ 24 cm	7 cm ↑	3,5 l	Art.-Nr. 1006991	75002-490-0
∅ 28 cm	8 cm ↑	4,5 l	Art.-Nr. 1006992	75002-491-0



BALLARINI SALINA

Die Serie Salina zeichnet sich durch eine sechslagige GRANITIUM Ti-X-Antihafbeschichtung mit einer Schutzschicht aus Titan aus, die für zusätzliche Stärke der Beschichtung sorgt. Das Kochgeschirr heizt innerhalb kürzester Zeit auf – dank des Aluminiumkörpers und des innovativen Radiant Induction Bodens. Durch die integrierte Stay-Cool-Funktion bleiben die Griffe des Kochgeschirrs schön kühl.

- Bimetall-Boden aus Aluminium und Stahl für eine kurze Aufheizdauer
- Radiant Induction Boden für eine gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Ergonomische Edelstahlgriffe extrem stabil dank Edelstahlvernetzung
- Bis 230°C backofengeeignet



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Mit GRANITIUM Ti-X-Beschichtung
- Ofen- und induktionsgeeignet
- Made in Italy

∅ 20 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1007032	75002-808-0
∅ 24 cm	5,3 cm ↑	Art.-Nr. 1007042	75002-820-0
∅ 26 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1007044	75002-823-0
∅ 28 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1007043	75002-822-0
∅ 32 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1007045	75002-824-0



Schmorpfanne mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1007038	75002-814-0
---------	--------	------------------	-------------



Schmorpfanne mit Deckel und Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	9 cm ↑	Art.-Nr. 1007036	75002-812-0
---------	--------	------------------	-------------



Wok mit Antihafbeschichtung

∅ 30 cm	∅ Boden 12 cm	12 cm ↑	Art.-Nr. 1007039	75002-815-0
---------	---------------	---------	------------------	-------------



Grillpfanne, quadratisch, mit Antihafbeschichtung

28 x 28 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1007046	75002-825-0
------------	--------	------------------	-------------



Stieltopf mit Antihafbeschichtung

∅ 16 cm	11 cm ↑	1,5 l	Art.-Nr. 1007033	75002-809-0
∅ 18 cm	13 cm ↑	2,0 l	Art.-Nr. 1007037	75002-813-0
∅ 20 cm	13 cm ↑	2,75 l	Art.-Nr. 1007048	75002-827-0



Servierpfanne mit Deckel und Antihafbeschichtung

∅ 24 cm	7 cm ↑		Art.-Nr. 1007035	75002-811-0
∅ 28 cm	8 cm ↑		Art.-Nr. 1007034	75002-810-0



BALLARINI BOLOGNA GRANITIUM

Die Pfannen der Serie Bologna Granitium haben eine 5-lagige GRANITIUM-Antihafbeschichtung, die zusätzlich mit mineralischen Partikeln verstärkt ist, um das Kochgeschirr besonders robust zu machen. Der THERMOPPOINT im Griff zeigt auf einen Blick, ob die richtige Temperatur zum Braten erreicht ist. Der Bimetall-Boden aus Aluminium und Stahl sorgt für ein schnelles Aufheizen.

- Bimetall-Boden aus Aluminium und Stahl für eine kurze Aufheizdauer
- Radiant Induction Boden für eine gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- THERMOPPOINT: Im Griff integrierte Heiß-Kalt-Anzeige, für energiesparendes Kochen
- Ergonomische, thermoisolierte Kunststoffgriffe, temperaturbeständig bis 160°C



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Mit GRANITIUM-Antihafbeschichtung
- Induktions- und ofengeeignet (bis 160°C)
- Made in Italy

∅ 20 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006541	75000-631-0
∅ 24 cm	5,3 cm ↑	Art.-Nr. 1006543	75000-632-0
∅ 28 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1006545	75000-633-0
∅ 32 cm	5,6 cm ↑	Art.-Nr. 1006547	75000-634-0



Wok mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	6,75 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1006550	75000-638-0
---------	--------	---------	------------------	-------------



Schmorpfanne mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1006494	75000-580-0
---------	--------	------------------	-------------



Schmorpfanne mit Glasdeckel und Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	9 cm ↑	Art.-Nr. 1006549	75000-637-0
---------	--------	------------------	-------------



Servierpfanne mit Deckel und Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	8 cm ↑	Art.-Nr. 1006548	75000-636-0
---------	--------	------------------	-------------

BALLARINI SIENA

Das budgetbewusste Kochgeschirr der Serie Siena ist ideal geeignet für den häufigen Gebrauch in der Küche. Dank der Quartz Plus-Antihafversiegelung ist die Oberfläche widerstandsfähig. Der thermoisolierte Kunststoffgriff sorgt für einen guten Halt.

- Quartz Plus-Antihafversiegelung
- Aluminiumboden für eine kurze Aufheizdauer
- Geeignet für alle Herdarten, exklusive Induktion
- Ergonomischer, thermoisolierter Griff mit rutschhemmender Gummierung, temperaturbeständig bis 160°C



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Made in Italy

∅ 16 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006465	750004810
∅ 20 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006725	750016070
∅ 24 cm	6,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006726	750016080
∅ 28 cm	8 cm ↑	Art.-Nr. 1006727	750016090



Wok mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	10 cm ↑	Art.-Nr. 1006433	750003190
---------	---------	------------------	-----------



Schmorpfanne mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1006426	750003120
---------	--------	------------------	-----------

BALLARINI CHEF

Die Bratpfannen der Serie Chef sind die idealen Begleiter für die gesunde Küche. Ihre spezielle Quartz Plus-Antihafversiegelung ist nicht nur kratz- und abriebfest, sondern ermöglicht auch ein fettarmes Braten.

- Quartz Plus-Antihafversiegelung
- Aluminiumboden für eine kurze Aufheizdauer
- Geeignet für alle Herdarten, exklusive Induktion
- Edelstahlgriffe extrem stabil dank Edelstahlvernietung
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006723	75001-605-0
∅ 32 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006894	75002-043-0
∅ 36 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006899	75002-052-0
∅ 40 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1006900	75002-055-0

BALLARINI 500

Die Serie 500 steht für Kochgeschirr, das Sie über viele Jahre hinweg in Ihrer Küche unterstützt. Die Bratpfannen vereinen hohe Kratz- und Abriebfestigkeit mit guten Antihaf-Eigenschaften. Die soliden Aluminiumpfannen eignen sich für jede Art von Kochfeld (außer Induktion). Freuen Sie sich auf die perfekte Ergänzung Ihres Kochgeschirrs zum Kochen, Garen und Braten.

- Quartz Plus-Antihafversiegelung
- Aluminiumboden für eine kurze Aufheizdauer
- Geeignet für alle Herdarten, exklusive Induktion
- Edelstahlgriffe extrem stabil dank Edelstahlvernietung
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006891	75002-037-0
∅ 32 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006895	75002-046-0
∅ 36 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006897	75002-050-0
∅ 40 cm	6 cm ↑	Art.-Nr. 1006901	75002-056-0



BALLARINI

2000

Kochgeschirr, das alle Ansprüche der Restaurantküche erfüllt, erhalten Sie mit der Serie 2000. Die KERASTONE PROFÍ-Antihafbeschichtung ist kratzfest und verhindert das Anbrennen von Speisen. Die Griffe aus Edelstahl in Röhrenform verringern die Wärmeleitung und bleiben kühl. Der Aluminiumboden sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung in Pfanne und Wok.

- Kratzfeste KERASTONE PROFÍ-Antihafbeschichtung
- Edelstahlgriffe bleiben kühl
- Geeignet für alle Herdarten, exklusive Induktion
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Backofengeeignet (bis 250°C)
- Made in Italy

∅ 20 cm	4 cm ↑	Art.-Nr. 1006570	75000.739.0
∅ 24 cm	4,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006571	75000.740.0
∅ 28 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006572	75000.741.0
∅ 32 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006573	75000.742.0
∅ 36 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006574	75000.743.0



Wok mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	8,8 cm ↑	Art.-Nr. 1006578	75000.763.0
---------	----------	------------------	-------------



Stieltopf mit Antihafbeschichtung

∅ 20 cm	8 cm ↑	2,3 l	Art.-Nr. 1006586	75000.793.0
---------	--------	-------	------------------	-------------



Stielkasserolle mit Antihafbeschichtung

∅ 20 cm	11,5 cm ↑	3,2 l	Art.-Nr. 1006587	75000.799.0
---------	-----------	-------	------------------	-------------

BALLARINI

2800

Kochgeschirr aus hochwertigem Aluminium, das auch höchsten Ansprüchen gerecht wird: Die Serie 2800 begeistert mit ihrer professionellen KERASTONE PROFI GRANITE-Antihafbeschichtung. Die fünfplagige Beschichtung ist mit Mineralpartikeln verstärkt und extrem robust. Des Weiteren überzeugen die Pfannen mit dem starken Aluminiumboden und den kühlbleibenden Edelstahlgriffen.

- Fünfplagige KERASTONE PROFI GRANITE-Antihafbeschichtung
- Edelstahlgriffe bleiben kühl
- Metal Safe
- Geeignet für alle Herdarten, inkl. Induktion
- Bis 250°C backofengeeignet
- Made in Italy



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Ofengeeignet
- Made in Italy

∅ 24 cm	4,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006590	75000-859-0
∅ 28 cm	5,0 cm ↑	Art.-Nr. 1006591	75000-860-0
∅ 32 cm	5,0 cm ↑	Art.-Nr. 1006592	75000-861-0
∅ 36 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006593	75000-862-0



Bratpfanne, hoch, mit Antihafbeschichtung

∅ 24 cm	7,0 cm ↑	Art.-Nr. 1006595	75000-864-0
∅ 28 cm	7,0 cm ↑	Art.-Nr. 1006596	75000-865-0
∅ 32 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006597	75000-866-0
∅ 36 cm	8,0 cm ↑	Art.-Nr. 1006598	75000-867-0

NEUHEIT*

BALLARINI

6900

Die Serie 6900 überzeugt mit den gleichen Eigenschaften wie die Produkte der Serie 2800, ist darüberhinaus für Induktion geeignet.

- Fünfplagige KERASTONE PROFI GRANITE-Antihafbeschichtung
- Edelstahlgriffe bleiben kühl
- Metal Safe
- Geeignet für alle Herdarten, inkl. Induktion
- Bis 250°C backofengeeignet
- Made in Italy



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Ofen- und induktionsgeeignet
- Made in Italy

∅ 24 cm	4,5 cm ↑	Art.-Nr. 1021776	75003-442-0
∅ 28 cm	5,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021778	75003-443-0
∅ 32 cm	5,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021779	75003-444-0
∅ 36 cm	5,5 cm ↑	Art.-Nr. 1021785	75003-396-0



Bratpfanne, hoch, mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	7,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021786	75003-445-0
∅ 32 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1021787	75003-446-0
∅ 36 cm	8,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021788	75003-447-0
∅ 40 cm	8,5 cm ↑	Art.-Nr. 1021789	75003-448-0

* Verfügbar ab Dezember 2022.
Vorgängermodell vorerst weiterhin verfügbar.

BALLARINI

3000

Die unbeschichteten Pfannen aus Carbonstahl vereinen hohe Kratz- und Verschleißfestigkeit. Die robusten Multitalente sind auf allen Herdarten, inklusive Induktionskochfeldern, einsatzbereit. Carbonstahl ist besonders geeignet für extrem hohe Temperaturen. Zum perfekten Anbraten von Fleisch, um zu „karamellisieren“ sowie zum Flambieren in der Pfanne.

- Unbeschichtetes Kochgeschirr aus Carbonstahl
- Geschweißte Eisenstiele für eine sichere Handhabung
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Besonders geeignet für extrem hohe Temperaturen



Bratpfanne

∅ 24 cm	4,5 cm ↑	Art.-Nr. 1006609	75000-890-0
∅ 28 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006610	75000-891-0
∅ 32 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006611	75000-892-0
∅ 36 cm	5 cm ↑	Art.-Nr. 1006612	75000-893-0



BALLARINI

6000

Das Kochgeschirr, das besonders hohen Ansprüchen professioneller Köch*innen genügt: Mit der Serie 6000 entscheiden Sie sich für ein vielseitiges und robustes Kochgeschirr. Der 5 mm starke Induktionsboden sorgt für eine sehr ausgeglichene Wärmeverteilung, die KERASTONE PROFI SUPERIOR-Antihafbeschichtung ist hitzebeständig, kratzfest und leicht zu reinigen.

- Professionelle KERASTONE PROFI SUPERIOR-Antihafbeschichtung
- Full Induction Boden für eine gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung
- Edelstahlgriffe bleiben kühl
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratpfanne mit Antihafbeschichtung

- Aluminium
- Ofen- und induktionsgeeignet
- Made in Italy

∅ 28 cm	7,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021806	75003-487-0
∅ 32 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1021807	75003-461-0
∅ 36 cm	8,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021808	75003-488-0



Schmorpfanne mit Antihafbeschichtung

∅ 28 cm	9,0 cm ↑	Art.-Nr. 1021811	75003-464-0
---------	----------	------------------	-------------



Kochtopf mit Antihafbeschichtung

∅ 20 cm	11,5 cm ↑	3,2 l	Art.-Nr. 1021817	75003-467-0
∅ 24 cm	13,5 cm ↑	5,5 l	Art.-Nr. 1021818	75003-493-0



Stieltopf mit Antihafbeschichtung

∅ 20 cm	11,5 cm ↑	3,2 l	Art.-Nr. 1021816	75003-529-0
---------	-----------	-------	------------------	-------------

BALLARINI

9000

Material, Verarbeitung, Design: Mit der Serie 9000 entscheiden Sie sich für italienische Pfannen, die höchsten Profi-Ansprüchen gerecht werden. Der dreischichtige Thermoboden sorgt für eine ideale Hitzeverteilung, durch den verwendeten Edelstahl 18/10 ist die Pfanne dabei angenehm robust in der Anwendung. Alle Pfannen der Serie sind auch für Induktionsherde geeignet.

- Aus rostfreiem, gebürstetem Edelstahl 18/10
- Dreischichtiger Sandwichboden für optimale Wärmeverteilung
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratpfanne

∅ 20 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1007071	75002-873-0
∅ 24 cm	7 cm ↑	Art.-Nr. 1007072	75002-874-0
∅ 28 cm	8 cm ↑	Art.-Nr. 1007073	75002-875-0
∅ 32 cm	9 cm ↑	Art.-Nr. 1007074	75002-876-0

BALLARINI

9200

Wenn nur das hochwertigste Kochgeschirr gut genug für Ihre Küche ist: Die Serie 9200 überzeugt mit absoluter Profi-Qualität aus rostfreiem Edelstahl 18/10. Die Töpfe sind mit einem dreischichtigen Sandwich-Thermodiffusionsboden für optimale Wärmeverteilung und breiten, stabilen Stahlrohrgreifen ausgestattet. Bei der großen Auswahl an Töpfen für jeden Zweck, werden auch Sie die ideale Ergänzung für Ihre hochwertige Küche finden.

- Dreischichtiger Sandwichboden für optimale Wärmeverteilung
- Große Auswahl unterschiedlichster Töpfe und Topfgrößen
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion
- Bis 250°C backofengeeignet



Bratentopf

- 18/10 Edelstahl
- Ofen- und induktionsgeeignet

∅ 20 cm	2,50 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1010620	75003-211-0
∅ 24 cm	4,25 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1010564	75003-206-0
∅ 28 cm	6,75 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1010565	75003-200-0
∅ 32 cm	11,00 l	15 cm ↑	Art.-Nr. 1010566	75003-205-0
∅ 36 cm	15,50 l	17 cm ↑	Art.-Nr. 1010568	75003-204-0
∅ 40 cm	21,00 l	19 cm ↑	Art.-Nr. 1010571	75003-203-0
∅ 45 cm	32,00 l	22 cm ↑	Art.-Nr. 1010572	75003-202-0
∅ 50 cm	40,00 l	24 cm ↑	Art.-Nr. 1010573	75003-201-0



Gemüsetopf

∅ 18 cm	2,70 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1010649	75003-208-0
∅ 20 cm	3,70 l	13 cm ↑	Art.-Nr. 1007094	75003-084-0
∅ 24 cm	6,00 l	15 cm ↑	Art.-Nr. 1010783	75003-314-0
∅ 28 cm	9,25 l	17 cm ↑	Art.-Nr. 1007095	75003-085-0
∅ 32 cm	14,00 l	19 cm ↑	Art.-Nr. 1007096	75003-086-0
∅ 36 cm	20,00 l	22 cm ↑	Art.-Nr. 1010784	75003-249-0
∅ 40 cm	28,00 l	25 cm ↑	Art.-Nr. 1007097	75003-087-0
∅ 45 cm	40,00 l	28 cm ↑	Art.-Nr. 1010788	75003-313-0
∅ 50 cm	50,00 l	30 cm ↑	Art.-Nr. 1010789	75003-321-0





Suppentopf

∅ 20 cm	5,70 l	20 cm ↑	Art.-Nr. 1007098	75003-088-0
∅ 24 cm	9,75 l	24 cm ↑	Art.-Nr. 1007099	75003-089-0
∅ 28 cm	15,50 l	28 cm ↑	Art.-Nr. 1007100	75003-090-0
∅ 32 cm	23,00 l	32 cm ↑	Art.-Nr. 1007101	75003-091-0
∅ 36 cm	32,00 l	36 cm ↑	Art.-Nr. 1010793	75003-332-0
∅ 40 cm	45,00 l	40 cm ↑	Art.-Nr. 1007102	75003-092-0
∅ 45 cm	64,00 l	45 cm ↑	Art.-Nr. 1010794	75003-326-0
∅ 50 cm	88,00 l	45 cm ↑	Art.-Nr. 1010797	75003-322-0



Stieltopf

∅ 16 cm	1,30 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1010799	75003-327-0
∅ 18 cm	1,80 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1010800	75003-324-0
∅ 20 cm	2,50 l	9 cm ↑	Art.-Nr. 1010801	75003-329-0
∅ 24 cm	4,25 l	10 cm ↑	Art.-Nr. 1010802	75003-312-0
∅ 28 cm	6,75 l	12 cm ↑	Art.-Nr. 1010805	75003-311-0



Konische Sauteuse

∅ 16 cm	1,0 l	6 cm ↑	Art.-Nr. 1010837	75003-308-0
∅ 18 cm	1,5 l	6 cm ↑	Art.-Nr. 1010838	75003-225-0
∅ 20 cm	2,0 l	7 cm ↑	Art.-Nr. 1010839	75003-226-0
∅ 24 cm	3,3 l	8 cm ↑	Art.-Nr. 1010840	75003-227-0



Pasta-/Nudelpotf

∅ 36 cm	20,00 l	23 cm ↑	Art.-Nr. 1010834	75003-221-0
---------	---------	---------	------------------	-------------

