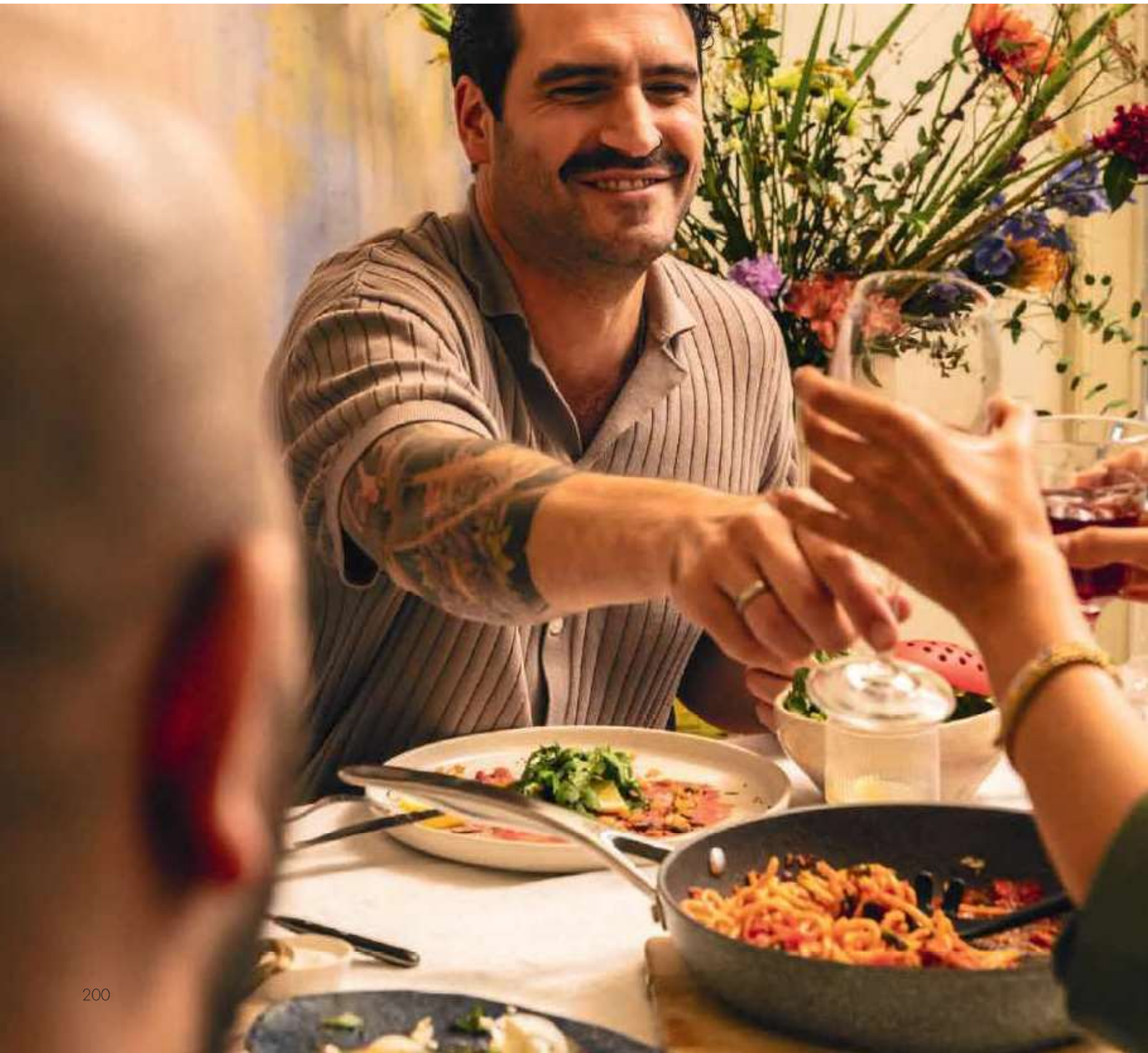
BALLARINI

BALLARINI
1889

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 Antihaftbeschichtungen und setzt neue Markttrends für Aluminium-Kochgeschirr. Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von BALLARINI ist bestrebt, die Antihaftbeschichtungen 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. PATENTIERTER 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 antihaftbeschichteten Pfannen. Die hochwertigen Antihaftbeschichtungen 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 Antihaftbeschichtung durch einen Temperaturschock beschädigt werden. Kurzum, mit dem THERMOPOINT können Sie Energie sparen und gleichzeitig Ihre Kochergebnisse verbessern.

BALLARINI
SALINA

Die Serie Salina empfiehlt sich für den robusten und vielfältigen Einsatz in der Küche. Die CERAFORCE® Granitium Antihaftbeschichtung mit Titanium Verstärkung macht das Kochgeschirr strapazierfähig. 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.

- Aus geschmiedetem Aluminium
- CERAFORCE® Granitium Antihaftbeschichtung mit Titanium Verstärkung
- Energieeffizientes Kochen auf dem Induktionsherd, dank spezieller Radiant Induktion Technologie
- Leicht und schnell zu reinigen
- Made in Italy

Bratpfanne

- CERAFORCE® Granitium Antihaftbeschichtung mit Titanium Verstärkung

∅ 20 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1030837
∅ 24 cm	8 cm ↑	Art.-Nr. 1030839
∅ 28 cm	8 cm ↑	Art.-Nr. 1030840
∅ 32 cm	8 cm ↑	Art.-Nr. 1030841

Wok

- CERAFORCE® Granitium Antihaftbeschichtung mit Titanium Verstärkung

∅ 30 cm	12 cm ↑	Art.-Nr. 1030891

Schmorpfanne mit Deckel

- CERAFORCE® Granitium Antihaftbeschichtung mit Titanium Verstärkung
- Mit Glasdeckel und Edelstahlgriffen an beiden Seiten

∅ 28 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1030844

Servierpfanne mit Deckel

- CERAFORCE® Granitium Antihaftbeschichtung mit Titanium Verstärkung
- Mit Glasdeckel

∅ 28 cm	12 cm ↑	Art.-Nr. 1030843

BALLARINI
BOLOGNA GRANITIUM

Die Serie Bologna Granitium ist perfekt für gesunde Gerichte, da du nur wenig Fett benötigst, um diese zuzubereiten. Die spezielle Beschichtung ist sehr robust. Die Pfanne heizt sich schnell auf, sodass du auf allen Kochfeldern, auch auf Induktion, energieeffizient braten und kochen kannst. Der Thermopoint am ergonomisch geformten Pfannenstiel zeigt an, wann die richtige Temperatur erreicht ist.

- Dickwandiges Kochgeschirr
- CERAFORCE® Granitium
- Boden aus Aluminium und Stahl für eine kurze Aufheizdauer
- Thermopoint: energiesparender Temperaturanzeiger im Stiel (rot für die ideale Brattemperatur, dunkelgrün für Abkühlphase)
- Bis 150°C backofengeeignet
- Made in Italy

Bratpfanne

Ø 20 cm	Boden Ø 14,4 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1030873
Ø 24 cm	Boden Ø 17,8 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1030875
Ø 28 cm	Boden Ø 20,3 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1030876
Ø 32 cm	Boden Ø 23,9 cm	7,5 cm ↑	Art.-Nr. 1030877

Schmorpfanne mit Deckel

Ø 28 cm	9 cm ↑	Art.-Nr. 1030878

BALLARINI
1889

BALLARINI
1889

BALLARINI
2800

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

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

Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung

- Aluminium
- Ofengeeignet
- Made in Italy

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

Bratpfanne, hoch, mit Antihaftbeschichtung

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

BALLARINI
6900

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

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

Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung

- Aluminium
- Ofen- und induktionsgeeignet
- Made in Italy

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

Bratpfanne, hoch, mit Antihaftbeschichtung

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

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

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