

Rialto

art. 930L4A
Ø cm 18 - 20 - 22 - 24 - 26
28 - 30 - 32

padella
frying-pan
Pfanne
poêle
sartén



art. 934L4A
Ø cm 24 - 28

padella alta
deep pan 1 handle
Schmorpfanne 1 Griff
sauteuse
sartén honda



art. 933L4A
Ø cm 20 - 24 - 28

tegame 2 maniglie
pan 2 handles
Servierpfanne 2 Griffe
cocotte
tartera 2 asas



art. 932L4A
Ø cm 20 - 24 - 28

casseruola 2 maniglie
casserole 2 handles
Kochtopf 2 Griffe
faitout
cacerola 2 asas



art. 931L4A
Ø cm 16

casseruola 1 manico
sauce pan 1 handle
Stielkasserolle
casserole
cazo



art. 939W40
Ø cm 28

wok



art. 939F4A
cm 28 X 28

bistecchiera
grill pan
Grillpfanne
poêle à grill
asador



art. 936000
cm 30 X 22 - cm 35 X 25

teglia
oven dish
Brat-und Auflaufform
plat à four
bandeja para horno



art. 334902
Ø cm 16 - 20 - 24 - 28

coperchio in vetro
glass lid
Glasdeckel
couverture en verre
tapa de vidrio



Manico ergonomico termoisolante

Ergonomic heat-insulating handle
Ergonomischer Griff, wärmeisolierend
Manche ergonomique thermo-isolant
Mango ergonómico termoaislante



4 YEAR
GUARANTEE - GARANTIE

Qualità testata

Ballarini effettua continui controlli attraverso prestigiosi enti internazionali, quali Neutron (Italia), LGA (Germania) e Danish Institute (Danimarca) per assicurare l'assoluta idoneità alimentare e sicurezza dei propri rivestimenti antiaderenti.

Tested quality

Ballarini also has ongoing controls performed by respected international agencies such as Neutron (Italy), LGA (Germany), and the Danish Institute (Denmark) to ensure that the company's non-stick coatings are completely suitable and safe for use with foodstuffs.

Geprüfte Qualität

Ballarini lässt kontinuierlich Kontrollen durch bedeutende internationale Institute wie Neutron (Italien), LGA (Deutschland) und Danish Institute (Dänemark) durchführen. Somit werden die absolute Lebensmittelunbedenklichkeit und die Sicherheit der Antihafversiegelungen gewährleistet.

Qualité testée

Ballarini réalise des contrôles habituels par l'intermédiaire de prestigieux instituts internationaux, tels que Neutron (Italie), LGA (Allemagne) et Danish Institute (Danemark) afin d'assurer l'aptitude alimentaire et la sécurité de ses revêtements anti-adhésifs.

Calidad certificada

Ballarini efectúa continuamente controles por medio de prestigiosos entes internacionales, como Neutron (Italia), LGA (Alemania) y Danish Institute (Dinamarca) para que aseguren que sus revestimientos antiadherentes son absolutamente idóneos y seguros para uso a contactos con alimentos.

