



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PADELLA SVASATA BASSA "A SALTARE" 1 manico, con RIVESTIMENTO ANTIADERENTE PROFESSIONALE KERA STONE-PROFI GRANITE, Serie 2800, GAMMA COMPLETA con diametro da 240 mm a 400 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-115434



Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.240, alta mm.45

€ 26,55 + IVA

€ 32,39 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-115435



Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.280, alta mm.50

€ 33,02 + IVA

€ 40,28 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-115436



Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.320, alta mm.50

€ 39,52 + IVA

€ 48,21 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-115437



Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.360, alta mm.55

€ 47,90 + IVA

€ 58,44 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



MRN-115438



Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.400, alta mm.60

€ 57,23 + IVA

€ 69,82 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

TECHNO CHEF

BALLARINI 1889

Finitura esterna
Alluminio satinato

Spessore costante
3.0 mm

Rivestimento interno
KERA STONE
PROFESSIONAL BURN TEST
PFOA FREE COOKWARE
RESTAURANT TESTED

Fondo
Fondo ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità 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"

TECHNOCHEF.IT