



Il Rame





Il Rame

La collezione "Il Rame" è una linea innovativa di pentole dall'estetica raffinata e funzionale che riprende nelle forme e nella lavorazione il gusto e la solidità della tradizione, ma che si distingue per le soluzioni tecniche all'avanguardia.

Di grande versatilità e resistenza, interpreta i desideri degli appassionati e degli chef più esigenti. Adatta a diversi tipi di preparazioni, in particolare a cotture lente come arrostiti, zuppe, minestre, bolliti di carne, pesce e verdure.

Il rame, combinato con l'alluminio e con il Teflon Platinum è perfetto per la diffusione uniforme del calore, ottimizzando i tempi di cottura

The "Il Rame" (Copper) collection is a line of innovative cookware with a distinguished and practical look that has traditional style and soundness in its shape and production, but that also is unique for its modern technical solutions.

Extremely versatile and resistant, it responds to the needs of the most demanding chefs and cooking lovers. Suitable for various kinds of food preparation, particularly, for slow cooking such as roasts, soups, boiled meat, fish and vegetables. Copper, combined with aluminium and Teflon Platinum spreads out heat perfectly and optimises cooking times.

Die Kollektion "Il Rame" (Kupfer) ist eine innovative Kochgeschirrschere mit einer perfekten und funktionellen Ästhetik. Ihre Formen stehen für traditionellen Geschmack und Zuverlässigkeit gepaart mit den neuesten technischen Lösungen. Durch ihre Vielseitigkeit und Widerstandsfähigkeit erfüllt sie die Wünsche aller, die gerne kochen sowie auch die der anspruchsvollsten Chefköche. Dieses Kochgeschirr eignet sich hervorragend für verschiedene Zubereitungsarten, vor allem für Gerichte, die zeitaufwendig sind wie Braten, alle Arten von Suppen, gekochtes Fleisch, Fisch und Gemüse. Kupfer – hier in Verbindung mit Aluminium und Teflon Platinum – bietet eine perfekte und gleichmäßige Wärmeverteilung bei gleichzeitiger Optimierung der Zubereitungszeiten.

La collection "Il Rame" (Le Cuivre) est une ligne toute nouvelle d'ustensiles de cuisine d'une esthétique raffinée est fonctionnelle qui reprend, dans sa forme et sa réalisation, le goût et la solidité de la tradition, mais qui se distingue par des solutions techniques d'avant-garde.

D'une grande pluralité et d'une excellente solidité, la collection interprète les désirs des amoureux de la cuisine et des chefs les plus exigeants. Elle s'adapte à différents genres de préparations, en particulier, aux cuissons lentes tels que rôtis, soupes, potages, bouillons de viande, de poisson et de légumes.

Le cuivre, associé à l'aluminium et au Teflon Platinum est parfait pour la diffusion uniforme de la chaleur, et optimise ainsi les temps de cuisson.

La colección "Il Rame" (El Cobre) es una línea innovadora de cacerolas con una estética refinada y funcional que retoma en las formas y en la elaboración el gusto y la solidez de la tradición, pero que se distingue por las soluciones de vanguardia.

De gran versatilidad y resistencia, interpreta los deseos de los apasionados y de los chef más exigentes. Apta para diversos tipos de preparaciones, en especial cocciones lentas como carnes guisadas, sopas, cocidos, potajes, pescados y verduras. El cobre, combinado con aluminio y Teflón Platinum resulta perfecto para la difusión uniforme del calor, optimizando los tiempos de cocción.





La Gamma

The Range Das Sortiment
La Gamme La Gama

Padella

Ø 24 cm
Ø 28 cm

L'ampia superficie piana del fondo a contatto con la fiamma consente la più rapida e diretta diffusione della temperatura per cotture istantanee. La forma ricurva delle pareti agevola le operazioni di "spadellamento" e di fiammeggiatura al salto.

Frying pan

Ø 24 cm
Ø 28 cm

The large surface and contact with the heat source allows quicker and more direct heat diffusion for instant cooking. The curved shape of the sides eases stir-frying and sauteing.

Stielpfanne

Ø 24 cm
Ø 28 cm

Die breite, ebene Bratfläche, die direkt mit der Flamme in Verbindung kommt, ermöglicht eine schnellere und direktere Temperaturverteilung bei kurzen Kochzeiten. Die ausgestellten Schüttränder erleichtern das problemlose Ausgießen sowie das Flambieren.

Poêle

Ø 24 cm
Ø 28 cm

La large surface plane du fond en contact avec la flamme permet une diffusion plus rapide et plus directe de la température, pour des cuissons instantanées. Retirer les mets de la poêle ou flamber devient une opération facile grâce à la forme courbée des parois.

Sartén

Ø 24 cm
Ø 28 cm

La amplia superficie plana del fondo a contacto con la llama permite una más rápida y directa difusión de la temperatura para cocciones instantáneas. La forma curva de las paredes facilita las maniobras de girar tortillas y crêpes y de flambear.

Wok

Ø 28 cm - Lt 4

Pentola con caratteristiche multifunzionali. La sua forma, con il fondo stretto, raccordato con le pareti senza soluzione di continuità, consente una perfetta diffusione del calore.

Wok

Ø 28 cm - Lt 4

A multifunctional sautépan. Its bowl shape and the fact that the base and sides are one piece allow perfect heat diffusion.

Wok

Ø 28 cm - 4 l

Multifunktionseller Wok. Seine Form mit dem kleinen Boden, der unterbrechungslos in die Seitenwände übergeht, ermöglicht eine optimale Wärmeverteilung.

Wok

Ø 28 cm - litres 4

Ustensile aux caractéristiques multifonctionnelles. Sa forme au fond étroit, raccordé aux parois sans solution de continuité permet une parfaite diffusion de la chaleur.

Wok

Ø 28 cm - Lt 4

Cacerola de características multifuncionales. Su forma, con el fondo estrecho, empalmado con las paredes sin solución de continuidad, permite una perfecta difusión del calor.

Tegame

Ø 24 cm con coperchio
Ø 28 cm con coperchio

Fondo piano e pareti alte consentono cotture rapide e uniformi.

Il coperchio in rame permette una regolazione dell'umidità.

Il tegame a due manici è preferibile alla padella quando si privilegiano i lunghi tempi di cottura.

Covered sauté pan

Ø 24 cm with lid
Ø 28 cm with frying pan lid

Flat bottomed and high-sided allowing quick, even cooking. The lid allows the control of the moisture.

The two-handled pan is better than a frying pan when a long cooking time is required.

Servierpfanne

Ø 24 cm mit Deckel
Ø 28 cm mit Deckel

Der ebene Boden und die hohen Seitenwände ermöglichen schnelle und einheitliche Kochzeiten, leichte Regelung der Feuchtigkeit durch den Deckel. Bei langen Kochzeiten ist die Servierpfanne mit zwei Griffen der normalen Pfanne vorzuziehen.

Marmite

Ø 24 cm avec couvercle
Ø 28 cm avec couvercle

Le fond plat et les hautes parois permettent des cuissons rapides et uniformes. Le couvercle permet d'avoir une humidité constante.

La marmite est préférable à la poêle quand on privilège les cuissons lentes.

Sartén

Ø 24 cm con tapa
Ø 28 cm con tapa

Fondo plano y paredes altas permiten cocciones rápidas y uniformes. La tapa permite la regulación de la humedad. La sartén con dos asas es preferible a la sartén con una sola asa cuando se preparan platos que requieran mucho tiempo de cocción.

Casseruola con manico

Ø 16 cm - Lt 1,6

Alle caratteristiche della casseruola a due manici si unisce un diverso tipo di manicatura, "ad una mano" che ne determina un uso molto attivo sul fuoco. Particolarmente adatta per cucinare sughi e piatti che richiedano molti interventi durante la cottura.

Casseruola

Ø 16 cm - Lt 1,6

Ø 20 cm - Lt 2,8

I bordi alti e le pareti verticali consentono una uniforme trasmissione della temperatura molto adatta per cotture lunghe di zuppe e creme. Il rapporto tra il diametro e l'altezza della parete concilia la maneggevolezza con la capienza.

Paiolo

Ø 24 cm - Lt 4

Pentola dai bordi alti e svasati per cotture lunghe. Le pareti inclinate aiutano al meglio le operazioni di mescolatura sul fuoco. Particolarmente adatto per cucinare zuppe e soprattutto, polente.

Tortiera

Ø 26 cm

La conducibilità termica del rame unito al rivestimento antiaderente garantisce la migliore uniformità di cottura. Fondamentale per dolci a pasta vaporosa.

Saucepan with handle

Ø 16 cm - Lt 1,6

The "saucepan with one handle" has the same characteristics as the casserole with two, that allows very vigorous hob use. Suitable for cooking sauces and dishes that require a lot of attention during cooking.

Casserole

Ø 16 cm - Lt 1,6

Ø 20 cm - Lt 2,8

The high straight sides allow an even heat distribution. Suitable for the cooking at length of soups and custards. The ratio between the diameter and the height of the sides combines volume and easy handling.

Cauldron pan

Ø 24 cm - Lt 4

High-sided saucepan ideal for long cooking. The curved sides help mixing on the hob. Particularly suited for cooking soups and above all "polenta".

Cake tin

Ø 26 cm

The heat conduction of copper along with the non-stick coating guarantees even cooking. Very important for cakes and puff pastry.

Stielkasserolle

Ø 16 cm - 1,6 l

Diese Kasserolle besitzt die gleichen Eigenschaften wie die mit zwei Griffen, sie zeichnet sich jedoch durch den "Stielgriff" aus, durch den sie sicher in der Hand liegt. Vor allem geeignet für die aufwendigere Zubereitung von Soußen und anderen Speisen.

Kasserolle

Ø 16 cm - 1,6 l

Ø 20 cm - 2,8 l

Durch die hohen Ränder und die senkrechten Seitenwände werden die Temperaturen gleichmäßig übertragen, was vor allem für Zubereitungen mit langen Kochzeiten, wie z.B. dicke Suppen oder Cremes, vorteilhaft ist. Das Verhältnis zwischen Wandstärke und -Höhe vereinigt Handlichkeit und Leistungsfähigkeit.

Kochtopf

Ø 24 cm - 4 l

Topf mit hohen, weiten Seitenrändern für lange Kochzeiten. Die ausgestellten Seitenwände erleichtern das Mischen der Zutaten, so dass der Topf bestens für die Zubereitung von dicken Suppen und vor allem auch von Polenta geeignet ist.

Kuchenform

Ø 26 cm

Die Wärmeleitfähigkeit des Kupfers garantiert zusammen mit der Antihafbeschichtung einen gleichmäßigen Backvorgang. Hervorragend geeignet vor allem für luftige Teige.

Casserole

Ø 16 cm - litres 1,6

Aux caractéristiques du faitout s'ajoute un différent type de manche, "à une main" qui en détermine une utilisation très active sur le feu. Elle s'adapte particulièrement à la préparation de sauces et des plats exigeant de nombreuses interventions en cours de cuisson.

Faitout

Ø 16 cm - litre 1,6

Ø 20 cm - litres 2,8

Les hauts bords et les parois verticales permettent une transmission parfaite de la température convenant aux longues cuissons de soupes et de crèmes. Le rapport entre le diamètre et la vapeur concilie l'usage facile à la capacité.

Chaudron

Ø 24 cm - litres 4

Ustensile à hauts bords évasés pour les cuissons lentes. Les parois inclinées permettent de tourner les mets facilement au cours de la cuisson. Particulièrement apte à cuisiner les soupes et, surtout, la polenta.

Moule à tarte

Ø 26 cm

La conductibilité thermique du cuivre allié au revêtement antiadhérent garantit la meilleure uniformité de cuisson. Fondamental pour les gâteaux à pâte vapeuruse.

Cazo

Ø 16 cm - Lt 1,6

A las características de la cacerola con dos asas se une un tipo diverso de cacerola "con mango" lo que permite un uso muy activo sobre el fuego. Particularmente apta para cocinar salsas y platos que requieran mucha intervención durante la cocción.

Cacerola

Ø 16 cm - Lt 1,6

Ø 20 cm - Lt 2,8

Los bordes altos y las paredes verticales permiten una transmisión uniforme de la temperatura. Ideal para cocciones largas como sopas, cocidos y cremas. La relación entre el diámetro y la altura de la pared armoniza la manejabilidad con la capacidad.

Perol

Ø 24 cm - Lt 4

Olla con bordes altos e inclinados hacia afuera. Las paredes inclinadas facilitan la operación de mezclar sobre el fuego. Especialmente aptas para cocinar sopas y, sobre todo, polentas.

Tartera

Ø 26 cm

La conductibilidad térmica del cobre unida al revestimiento antiadherente garantiza una mejor uniformidad en la cocción. Indispensable para preparar dulces con masa esponjosa.



Le Caratteristiche

The Features

Die Eigenschaften

Les Caractéristiques Las Características

L'innovazione tecnica della linea consiste nella sinergia di tre diversi strati: una lamina calda di rame viene posata su una lamina altrettanto calda di alluminio. Insieme vengono passate tra rulli di un laminatoio (come due strati di pasta fresca nella macchina per tirare la sfoglia) e compenetrati tanto da diventare un unico e indivisibile materiale: rame da un lato, alluminio dall'altro.

Su questo nuovo materiale si applica il rivestimento Teflon Platinum e si ottiene "Il Rame". L'estetica della forma è esaltata inoltre dai bellissimi e robusti manici in ottone.



The new techniques of the line consist of three different metal layers: a hot copper plate on an equally hot aluminium one. They are put through a rolling mill (like two sheets of pasta being pulled through the rollers) and squeezed through until it becomes one uniform material: copper on one side and aluminium on the other.

This new material is coated with Teflon Platinum and the result is "Il Rame" (Copper). The good look and shape are enhanced by attractive, robust brass handles.

Die technische Innovation dieser Kochgeschirrserie liegt in der Synergie des Sandwichbodens aus drei verschiedenen Schichten: eine warme Kupferfolie wird auf eine warme Aluminiumfolie gelegt. Zusammen durchlaufen diese Folien ein Walzwerk (wie zwei Schichten frischen Nudelteigs in der Nudelmaschine) und vermengen sich zu einer einzigen, untrennbaren Materialschicht: einerseits Kupfer, andererseits Aluminium.

Auf dieses neue Material kommt eine Teflon-Platinum-Beschichtung und fertig ist "Il Rame" (Kupfer). Die stabilen Messinggriffe unterstreichen zusätzlich noch die Formschönheit dieses Kochgeschirrs.

L'innovation technique de la ligne consiste dans la synergie de trois différentes couches : une lame chaude de cuivre est posée sur une lame chaude également, d'aluminium. Elles sont passées ensemble entre les rouleaux d'un laminoir (comme deux feuilles de pâte fraîche dans la machine à pâtes) et pénètrent l'une dans l'autre pour devenir un seul matériau indivisible : cuivre d'un côté, aluminium de l'autre.

Le revêtement Teflon Platinum est appliqué sur ce nouveau matériau et on obtient "Il Rame" (Le Cuivre).

L'esthétique de la forme est mise en relief par les très beaux manches solides en laiton.

La innovación técnica de la línea consiste en la sinergia de las tres capas distintas: una lámina caliente de cobre es colocada sobre una lámina caliente de aluminio. Se pasan juntas por el rodillo de una laminadora (como dos capas de masa fresca en la máquina para estirar el hojaldre) compenetrándose de tal modo que se transforman en un único e indivisible material: cobre por un lado y aluminio por el otro.

Sobre este nuevo material se aplica el revestimiento Teflón Platinum y así se obtiene "Il Rame" (El Cobre). La estética de la forma está resaltada por bellísimas y robustas asas de latón.

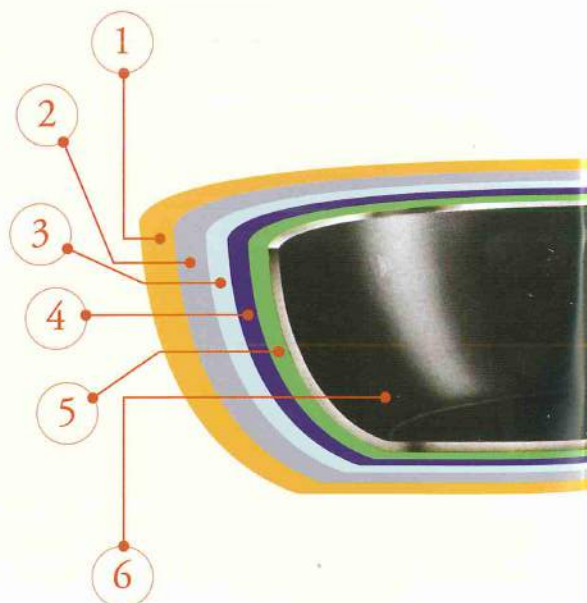
1. Rame
2. Alluminio
3. Strato di ancoraggio e rinforzo ceramico
4. Strato base del rivestimento
5. Strato intermedio a resistenza diffusa
6. Impermeabilizzazione a massima antiaderenza

1. Copper
2. Aluminium
3. Anchoring layer with ceramic reinforcement
4. Primer coating layer
5. Intermediate layer to ensure the highest performance all over the pan
6. Impermeability and maximum adherence

1. Kupfer
2. Aluminium
3. Befestigungsschicht und keramische Verstärkung
4. Grundschrift der Versiegelung
5. Zwischenschicht mit verbreiteter Widerstandsfähigkeit
6. Undurchlässigkeit bei höchster Haftung

1. Cuivre
2. Aluminium
3. Couche céramique de fixation et de renfort
4. Couche de revêtement de base
5. Couche intermédiaire à résistance diffuse
6. Étanchéité de grande adhérence

1. Cobre
2. Aluminio
3. Capa de fijación y refuerzo de cerámica
4. Capa base del revestimiento
5. Capa intermedia de resistencia difundida
6. Impermeabilización bajo máxima adherencia







La Manutenzione

Maintenance
L'Entretien

Die Pflege
El Mantenimiento

Dopo l'uso il rame si ossida a prova della sua purezza, dando il via ad un processo di "invecchiamento" che, nel tempo, attribuirà al metallo il colore rosso scuro che lo contraddistingue. A chi preferisce ridonare al rame l'originale splendore, consigliamo di procedere alla lucidatura utilizzando prodotti specifici in commercio. Per ottenere i migliori risultati di lucentezza si consiglia di utilizzare il cleaner Ballarini. Per l'impugnatura dell'utensile a caldo vengono forniti in dotazione, nella confezione, le apposite presine Ballarini.

After being used the copper oxidises, which shows that it is pure, and triggers off an "ageing process" that over time, will turn the metal a distinguished dark reddish colour. To give the copper its original splendour back then use a specific polish that can be bought from a retailer. To increase the brilliance of the pans we recommend using "Ballarini cleaner". For picking up the pans when the handles are hot, use the Ballarini pot holders that are provided in the box. It is always best to avoid placing empty pans on the hob. During cooking it is advisable to lower the heat.

Nach dem Gebrauch oxidiert das Kupfer aufgrund seiner Reinheit und erfährt so einen "Alterungsprozess", durch den das Metall mit der Zeit die ihm eigene dunkelrote Farbe annimmt.



Après usage, le cuivre s'oxyde : c'est la preuve de sa pureté, et donne lieu à un processus de "vieillesse" qui, avec le temps, attribue au métal la couleur rouge foncé qui le distingue. Si on préfère lui redonner sa splendeur d'origine, nous conseillons d'utiliser des produits spécifiques. Pour obtenir les meilleurs résultats de brillant nous conseillons l'emploi de cleaner Ballarini. Les poignées Ballarini sont fournies avec les ustensiles pour en faciliter la prise à chaud. Il vaut toujours mieux éviter de placer sur la flamme le

Después del uso el cobre se oxida no obstante su pureza, comenzando un proceso de "envejecimiento" que, con el tiempo, dará al metal el color rojo oscuro que lo caracteriza. Para los que prefieren devolver al cobre su esplendor original, aconsejamos lustrarlo con los productos específicos que se venden en el comercio. Para obtener mejores resultados de brillo se aconseja usar el cleaner Ballarini. Para poder coger el utensilio caliente, cada paquete contiene en su interior específicas agarraderas Ballarini. No se aconseja poner sobre

Ziehen Sie es vor, dem Kupfer den ursprünglichen Glanz zurückzugeben, empfehlen wir Ihnen die handelsüblichen Produkte zum Polieren. Damit Ihr Kochgeschirr weiterhin schön glänzt, empfehlen wir Ihnen den Cleaner der Fa. Ballarini. Für einen sicheren Umgang mit Ihrem neuen Kochgeschirr, haben wir der Packung die passenden Ballarini-Topflappen beigelegt. Vermeiden Sie es, das leere Kochgeschirr aufs Feuer zu stellen. Wir empfehlen, keine zu große Flamme für die Zubereitung zu wählen. Verwenden Sie keine Scheuermittel zur Reinigung, sondern geeignete Reinigungsmittel oder reiben Sie die Oberfläche leicht mit Zitrone ab.

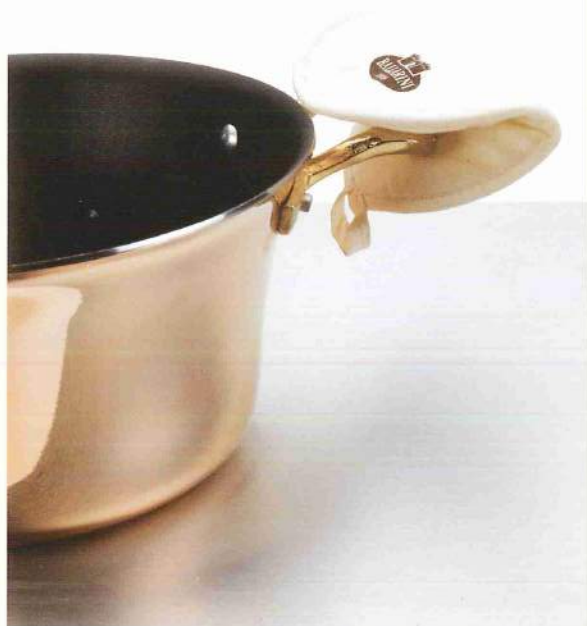


réceptient vide. Pendant la cuisson il est conseillé de modérer la flamme. Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits abrasifs mais des détergents indiqués ou bien un citron passé délicatement sur la surface.

el fuego el recipiente vacío. Durante la cocción es aconsejable moderar la llama. Para la limpieza no usar productos abrasivos sino adecuados detergentes, o bien pasar delicadamente un limón sobre la superficie.

E' sempre meglio evitare di porre sul fuoco il recipiente vuoto. Durante la cottura è consigliabile moderare la fiamma. Per la pulizia non usare prodotti abrasivi ma appositi detergenti oppure un limone passato sulla superficie delicatamente.

When cleaning do not use abrasive products but the recommended detergent, or lemon, delicately on the surfaces.



L'Espositore

The Display
Présentoir

Das Display
El Expositor

La dotazione del corner Ballarini viene integrata con il nuovo espositore dedicato alla linea "Il Rame". I ripiani a sbalzo mettono in grande risalto il prodotto riducendo al minimo lo spazio dell'espositore stesso. La costruzione autoportante e la forma semplice e rigorosa consentono un'agevole e autonoma sistemazione sia in combinazione spaziale con il corner Ballarini sia in esposizione isolata ed autonoma.

The Ballarini corner is enriched with a new display for the "Il Rame" (Copper) line. Mismatched shelving enhances the product and reduces the space of the display itself. The self-carrying structure and the simple shape allow an easy and individual set up both in the Ballarini corner as well as isolated single exhibition.

Die Ausstattung der Ballarini-Ecke wird durch das neue Display, eigens für die Serie "Il Rame" (Kupfer) entworfen, vervollständigt.

Die freitragenden Auslagen stellen das Produkt deutlich in den Vordergrund, so dass das Display nur minimal auffällt. Der selbsttragende Aufbau und die strenge, einfache Form ermöglichen eine bequeme und eigenständige Unterbringung, entweder im gesamten Raum mit der Ballarini-Ecke oder als eigenständige Einzelausstellung.

La fourniture du corner Ballarini est intégrée au nouveau présentoir consacré à la ligne "Il Rame" (Le Cuivre).

Les étagères en saillie font ressortir le produit réduisant au maximum la présence du support.

Sa structure auto-portante et sa forme simple et rigoureuse permettent de le place facilement tant dans un concept spacial avec le corner Ballarini que dans une exposition isolée et autonome.

La dotación del corner Ballarini está integrada con el nuevo expositor dedicado a la línea "Il Rame" (El Cobre).

Los estantes en voladizo resaltan el producto reduciendo al máximo la presencia del propio expositor.

La construcción autoportante y la forma simple y rigurosa permiten una ágil y autónoma ubicación, ya sea combinándola en el espacio con el corner Ballarini o en forma aislada y autónoma.





Il Packaging

The Packaging
Le Packaging

Die Verpackung
El Packaging

*L*astuccio, sobrio ed elegante, sottolinea il valore della tradizione. Il colore e la semplicità della grafica sottolineano la facilità e la quotidianità di uso degli strumenti della linea. Lo strumento di cottura è accuratamente protetto in un sacchetto di panno. Ogni confezione è corredata di folder con le istruzioni per l'uso e la manutenzione e di presine di sicurezza fornite in forme e dimensioni adeguate ad ogni pezzo della linea.

The simple but elegant case underlines the traditional values. The colour and the simplicity of the graphics highlight the ease and everyday nature of the line's products. The set is carefully protected in a cloth bag. Each pack includes an instruction folder explaining the use and upkeep of the pans and even safety pot holders, in the size and shape of each item of the line.

Die schlichte und doch elegante Verpackung unterstreicht traditionelle Werte. Die Farbe und das schlichte Design unterstreichen die einfache und alltägliche Verwendung dieser Kochgeschirrserie. Die Kochgeschirre werden durch eine Stoffhülle geschützt. Jede Verpackung enthält ein Faltblatt mit der Gebrauchs- und Pfleghanleitung sowie Topflappen in verschiedenen Formen und Maßen, jeweils passend zum Artikel.

La boîte, sobre et élégante, souligne la valeur de la tradition. La couleur et la simplicité du graphique soulignent la facilité et la quotidienneté d'emploi des instruments de la ligne. L'instrument de cuisson est soigneusement protégé par une pochette en drap. Chaque boîte contient un opuscule comprenant les modes d'emploi et d'entretien, les poignées de sûreté de forme et de dimensions indiquées pour chaque pièce de la ligne.

El estuche, sobrio y elegante, destaca el valor de la tradición. El color y la simplicidad de la gráfica destacan la facilidad y cotidianidad de uso de los utensilios de la línea. El instrumento de cocción está cuidadosamente protegido con una bolsa de paño. Cada paquete contiene un folder con las instrucciones de uso, mantenimiento y agarraderas de seguridad, con formas y dimensiones adecuadas a cada pieza de la línea.



ø cm 24
ø cm 28

Art. 545V8A

Padella

Frying pan
Pfanne
Poêle
Sarten



ø cm 24
ø cm 28

Art. 54228B

Tegame + coperchio

Pan 2 h. + lid
Schmorpfanne mit 2 Griffen + Deckel
Cocotte + couvercle
Tartera 2 m. + tapa



ø cm 16 Lt 1,6
ø cm 20 Lt 2,8

Art. 54258B

Casseruola + coperchio

Casserole + lid
Kochtopf + Deckel
Faitout + couvercle
Cacerola 2 m. + tapa



ø cm 16 Lt 1,6

Art. 54288B

Casseruola con manico + coperchio

Sauce pan 1h. + lid
Stielkasserolle + Deckel
Casserole + couvercle
Cazo + tapa



ø cm 24 - Lt 4

Art. 54708A

Paiolo

Cauldron pan
Kochtopf
Chaudron
Perol



ø cm 28 - Lt 4

Art. 54898B

Wok + coperchio

wok + lid
wok mit Gegengriff + Deckel
wok avec poignée + couvercle
wok con asa + tapa



ø cm 26

Art. 54378A

Tortiera

Pie dish
Torten Form
Moule à manqué
Tartera



BALLARINI PAOLO & FIGLI SPA
Via Risorgimento, 3
46017 Rivarolo Mantovano (MN)
Telefono 0376.9901
Fax 0376.990200



Fax Export Dept. 0376.990230
e-mail: ballarini.italia@ballarini.it
e-mail: ballarini.export@ballarini.it
<http://www.ballarini.it>