

Click & Cook



+



+



+



+



+



+



+







Manici reclinabili, pomolo riducibile, pentole impilabili.
La nuova linea di pentole Click & Cook BALLARINI
si adatta a vari usi e innumerevoli spazi.

Una soluzione rivoluzionaria ai problemi di spazio in cucina

A revolutionary solution to problems of space in the kitchen. Folding handles, retracting knob, stackable pans.

The new Ballarini Click & Cook cookware range is ideal for various uses and all sorts of spaces.

Eine revolutionäre Lösung, die Platz in der Küche spart! Abklappbare Griffe, ineinander stapelbares Kochgeschirr.

Die neue Produktlinie Click & Cook von Ballarini ist vielseitig einsetzbar und Platz sparend.

Une solution révolutionnaire à vos problèmes d'espace à la cuisine. Manches pliables, bouton réductible, récipients de cuisson empilables. La nouvelle ligne de récipients Click & Cook Ballarini s'adapte à des utilisations différentes et à d'innombrables espaces.

Una solución revolucionaria a los problemas de espacio en la cocina. Mangos plegables, pomo reducible, ollas apilables. La nueva línea de ollas Click & Cook Ballarini se adapta a varios usos e innumerables espacios.



Un sistema esclusivo

Frutto della ricerca tecnologica Ballarini, CLICK SYSTEM è il rivoluzionario dispositivo che permette di piegare manici, maniglie e pomoli in poche semplici mosse, riducendo sensibilmente l'ingombro di pentole e coperchi.

A revolutionary system. The result of Ballarini's technological research, Click System is a revolutionary device that enables handles and knobs to be folded away with just a few simple actions, considerably reducing the amount of space taken up by pans and lids.

Ein ausgeklügeltes System. Ballarinis neueste Entwicklung, CLICK SYSTEM, mit welcher alle Griffe mit einer einfachen Bewegung eingeklappt und ausgeklappt werden können. Die patentierte Arretierungsvorrichtung der Griffe erlaubt sicherste Handhabung während des Kochens und Platz sparendste Unterbringung vor und nach dem Kochen.

Un système exclusif. Fruit de la recherche technologique Ballarini, CLICK SYSTEM est le dispositif révolutionnaire qui permet de plier les manches, les poignées et les boutons en quelques gestes simples, réduisant de façon sensible l'encombrement de récipients de cuisson et de couvercles.

Un sistema exclusivo. Fruto de la investigación tecnológica Ballarini, CLICK SYSTEM es el revolucionario dispositivo que permite plegar mangos, asas y pomos en pocos y simples movimientos, reduciendo sensiblemente el volumen de ollas y tapas.



Premere il pulsante + tirare.
Push the button + pull.
Knopf drücken + Stiel ein Stück herausziehen.
Appuyer sur le bouton + tirer.
Apretar el pulsador + sacar.

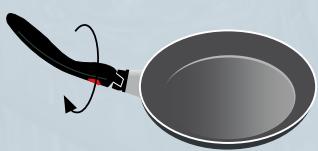




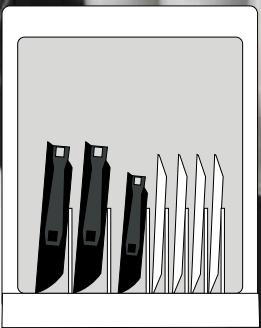
2
Ruotare
Turn
Drehen
Tourner
Rodar

Chiudere
Close
Schließen
Fermer
Cerrar

3



Nella lavastoviglie
In the dishwasher
In der Spülmaschine
Au lave-vaisselle
En el lavavajillas



Spazi ottimizzati oltre i fornelli



La vita di una pentola non si esaurisce alla prova del fuoco. Prima e dopo il loro utilizzo padelle, tegami, casseruole e coperchi devono trovare spazio in cucina e spesso risultano troppo ingombranti. Con un semplice click le pentole Click & Cook si chiudono, diventano perfettamente impilabili e occupano meno spazio nella dispensa, in frigorifero e in lavastoviglie.

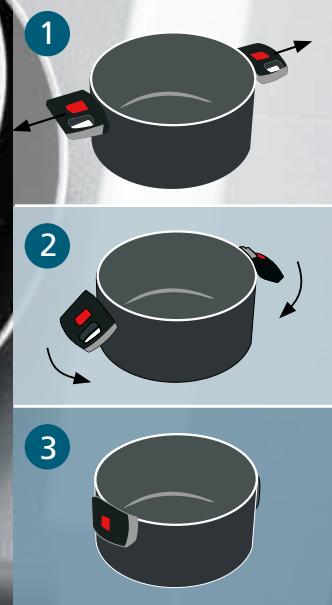
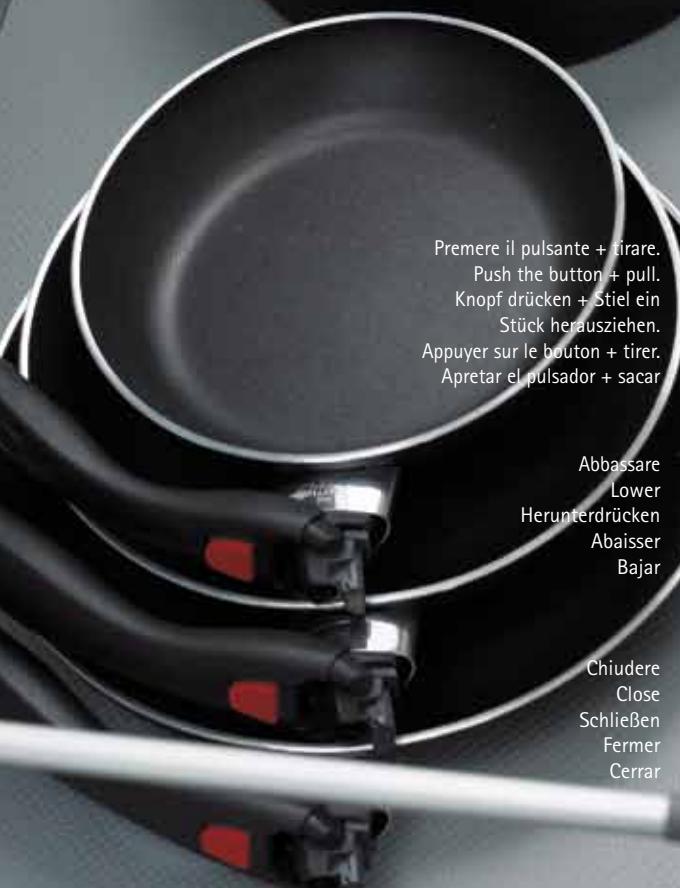
Optimized space beyond the hob. The testing time for a pan is not just when in action on the hob. Before and after they are used, frying pans, saucepans, pots and lids have to be stored in the kitchen, and often they simply take up too much space. With just a simple click, the appendages of Click & Cook pans fold away, making the units perfectly stackable, and much less obtrusive in the cupboard, the refrigerator and the dishwasher.

Optimale Raumausnutzung. Auch Töpfe und Pfannen brauchen ihren „Lebensraum“! Speziell in der Küche ist Platz Mangelware. Häufig hat man einfach nicht genug Platz, um alle Pfannen, Töpfe und Deckel in der Küche unterzubringen. Mit dem neuen System von Ballarini genügt ein einfaches Click und die Click & Cook-Artikel lassen sich Platz sparend im Schrank unterbringen oder sogar ineinander stapeln. So haben sie immer einen Platz im Küchenschrank, im Kühlschrank oder in der Geschirrspülmaschine.

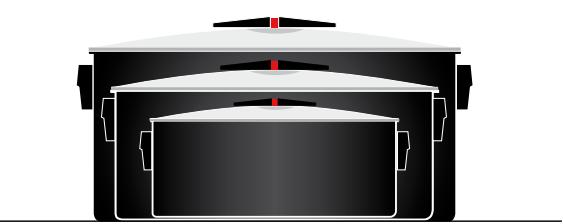


Espaces optimisés au-delà des feux. La vie d'un récipient de cuisson ne s'épuise pas à l'épreuve du feu. Avant et après leur utilisation poêles, cocottes, faitouts et couvercles, doivent trouver leur place à la cuisine mais apparaissent souvent trop encombrants. D'un simple « clic » les récipients Click & Cook se ferment, deviennent parfaitement empilables et tiennent moins de place dans les placards, au réfrigérateur et au lave-vaisselle.

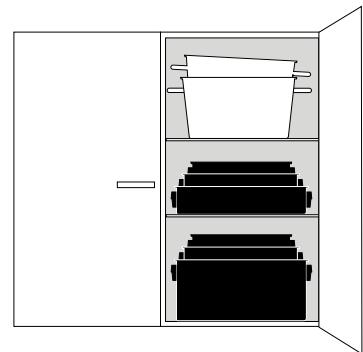
Espacios optimizados fuera de los fogones. La vida de una olla no termina con la prueba del fuego. Antes y luego de su uso sartenes, cazuelas, ollas y tapas deben encontrar espacio en la cocina y a menudo resultan un estorbo. Con un simple clic las ollas Click & Cook se cierran, son perfectamente apilables y ocupan menos espacio en la despensa, en el frigorífico y en el lavavajillas.



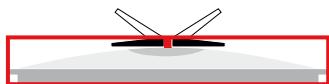
click



Nella dispensa
In the cupboard
In der Vorratskammer
Dans le buffet de cuisine
En la despensa



Ingombrante come... un piatto.



I coperchi della collezione Click & Cook sono dotati di un ingegnoso pomolo che si chiude perfettamente per dare al coperchio l'ingombro di un piatto, facilitando lo stivaggio in lavastoviglie e in dispensa.

As bulky as... a plate. Lids in the Click & Cook collection are equipped with an ingenious knob that retracts completely, giving the lid the same dimensions as a plate, making its placement in the dishwasher and in the cupboard easier.

Benötigt nicht mehr Platz als ein Teller. Auch die Deckel der Click & Cook-Serie haben einen völlig neuartigen Griff. Er ist so einzuklappen, das er zum Aufbewahren oder Spülen in der Spülmaschine mit dem Deckel abschließt und nicht mehr Platz einnimmt als ein Teller.

Encombrant comme...une assiette. Les couvercles de la collection Clic & Cook sont munis d'un ingénieux bouton qui se ferme parfaitement pour donner au couvercle l'encombrement d'une assiette. Le rangement au lave-vaisselle et dans le placard devient facile

Voluminosas como... un plato. Las tapas de la colección Click & Cook están dotadas de un ingenioso pomo que se cierra perfectamente otorgando a la tapa el volumen de un plato, facilitando su colocación en el lavavajillas y en la despensa.

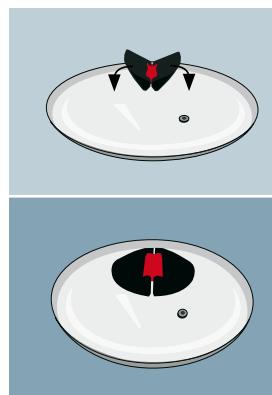


1

Abbassare
Lower
Herunterdrücken
Abaisser
Bajar

2

Posizione salvaspazio
Space saving position
Platzsparende Position
Position gain de place
Posición ahorra espacio





Quando è aperto il pomolo garantisce una solida presa e può essere utilizzato come porta cucchiaino.

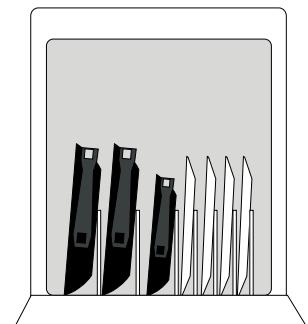
When it is open, the knob permits a secure grip, and it can also be used as a spoon rest

Beim Kochen garantiert der Deckelgriff eine sichere Handhabung und kann sogar als Kochlöffelablage verwendet werden.

Quand il est ouvert le bouton garantit une prise solide et peut être utilisé comme pose cuillère

Cuando el pomo está abierto garantiza un sólido agarre y puede ser utilizado como porta cuchara.

Nella lavastoviglie
In the dishwasher
In der Spülmaschine
Au lave-vaiselle
En el lavavajillas





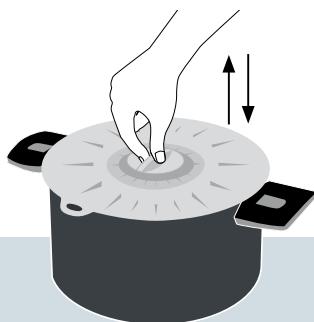
1

Appoggiare il tappo
Put down the lid
Den Deckel aufsetzen
Appuyer le couvercle
Apoyar la tapa



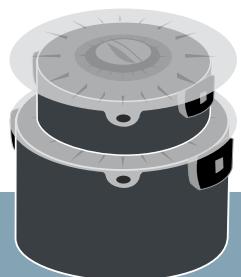
2

Premere leggermente per far uscire l'aria
Press lightly to let the air out
Leicht drücken, damit die Luft entweicht
Appuyer légèrement pour évacuer l'air
Apretar ligeramente para dejar salir el aire



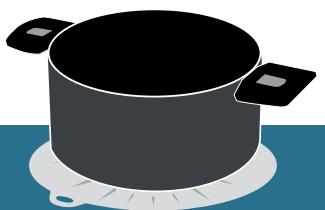
3

Il tappo regge il peso di altri contenitori.
The lid bears the weight of other containers.
Der Deckel trägt das Gewicht anderer Behälter.
Le couvercle supporte le poids d'autres récipients.
La tapa soporta el peso de otros contenedores.



4

Sottopentola
Tablemat
Topfuntersetzer
Dessous de plat
Salvamanteles



Silicone innovativo

Una vera innovazione fatta di silicone: il coperchio salva-freschezza. Con una leggera pressione crea un effetto sottovuoto e chiude ermeticamente qualsiasi pentola. È ideale per cuocere sui fornelli, nel forno tradizionale e in microonde, ma anche per stivare i cibi in frigorifero e freezer. Può essere lavato in lavastoviglie, piegato e arrotolato: torna sempre nella sua forma originale. È disponibile nelle tre misure (small, medium, large), adattabili a qualsiasi padella, tegame, casseruola.

Innovative silicone. A real innovation in silicone: the lid that seals in freshness. With just a light pressure, it creates a vacuum effect to provide an air-tight seal for any saucepan. It is ideal for cooking on the hob, in traditional and microwave ovens, but also for storing foods in the refrigerator and freezer. It can be washed in the dishwasher, folded and rolled, and it always returns to its original shape. It is available in three sizes (small, medium and large), suitable for any frying pan, saucepan or pot.

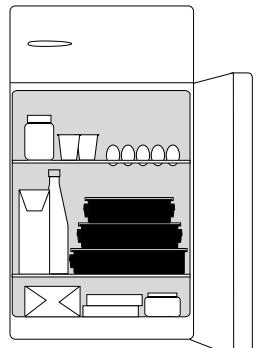
Innovatives Silikon. Die neueste Innovation aus Silikon: der Deckel mit der Frischegarantie. Durch einen leichten Druck entsteht ein Vakuum, sodass man verschiedenste Töpfe dicht verschließen kann. Ideal für Herd, Backofen oder Mikrowelle. Er kann auch zur Aufbewahrung im Kühl- oder Gefrierschrank eingesetzt werden. Der Deckel ist spülmaschinenfest und er kann gebogen oder aufgerollt werden und kehrt danach immer in seine ursprüngliche Form zurück. Verfügbar in drei Größen (Klein, Mittel, Groß) und geeignet für jede Pfanne oder Kasserolle.

Silicone innovatif. Véritable innovation réalisée en silicone, le couvercle protège-fraîcheur. Une légère pression crée un effet sous-vide et ferme hermétiquement tout récipient de cuisson. C'est l'idéal pour cuire sur cuisinières, au four traditionnel, au micro-ondes, mais aussi pour ranger les aliments au réfrigérateur ou au freezer. Il est lavable au lave-vaisselle, plié et enroulé : il reprend toujours sa forme d'origine. Il est disponible en trois dimensions (small, medium, large), il s'adapte à tout poêle, cocotte ou faitout.

Silicona innovadora. Una verdadera innovación hecha de siliconas: la tapa salva aromas. Con una ligera presión crea efecto vacío y cierra herméticamente cualquier olla. Es ideal para cocinar sobre fogones, en horno tradicional y en microondas, pero también para conservar los alimentos en el frigorífico o en el congelador. Puede lavarse en lavavajillas, plegada y enrollada: siempre vuelve a su forma original. Está disponible en tres medidas (small, medium, large), adaptables a cualquier sartén, cacerola, olla.



Nel frigorifero
Im Kühlschrank
In the refrigerator
Au frigidaire
En el frigorífico



Click & Cook

art. 815130.20
Ø cm 20

padella . frying-pan . Pfanne
 poêle . sartén



art. 815130.24
Ø cm 24

padella . frying-pan . Pfanne
 poêle . sartén



art. 815130.28
Ø cm 28

padella . frying-pan . Pfanne
 poêle . sartén



padelle impilate
 stacked frying pans . Ineinander gestapelte Pfannen
 poêles empilées . sartenes apiladas



art. 812330.20
Ø cm 20

tegama . deep pan . Servierpfanne
 cocotte . tartera



art. 812330.24
Ø cm 24

tegama . deep pan . Servierpfanne
 cocotte . tartera



art. 812330.28
Ø cm 28

tegama . deep pan . Servierpfanne
 cocotte . tartera



tegami impilati
 stacked pans 2h . Ineinander gestapelte Servierpfannen
 cocottes empilées . tarteras apiladas



art. 812500.16
Ø cm 16

casseruola . casserole . Kochtopf
 faitout . cacerola



art. 812500.20
Ø cm 20

casseruola . casserole . Kochtopf
 faitout . cacerola



art. 812500.24
Ø cm 24

casseruola . casserole . Kochtopf
 faitout . cacerola



casseruole impilate
 stacked casseroles . Ineinander gestapelte Töpfe
 faitouts empilés . cacerolas apiladas



art. 814F02.16
Ø cm 16

coperchio vetro con valvola
 glass lid with air vent . Glasdeckel mit
 Entlüftungsventil . couvercle en verre
 avec évent . tapa de vidrio con válvula.



art. 814F02.20
Ø cm 20

coperchio vetro con valvola
 glass lid with air vent . Glasdeckel mit
 Entlüftungsventil . couvercle en verre
 avec évent . tapa de vidrio con válvula.



art. 814F02.24
Ø cm 24

coperchio vetro con valvola
 glass lid with air vent . Glasdeckel mit
 Entlüftungsventil . couvercle en verre
 avec évent . tapa de vidrio con válvula.



art. 814F02.28
Ø cm 28

coperchio vetro con valvola
 glass lid with air vent . Glasdeckel mit
 Entlüftungsventil . couvercle en verre
 avec évent . tapa de vidrio con válvula.



coperchi impilati
 stacked lids . Ineinander gestapelte Deckel
 couvercles empilés . tapas apiladas



art. OGCS00.22
small

coperchio in silicone
 silicone lid . Silikondeckel . couvercle en silicone
 tapas de siliconas



art. OGCS00.27
medium

coperchio in silicone
 silicone lid . Silikondeckel . couvercle en silicone
 tapas de siliconas



art. OGCS00.32
large

coperchio in silicone
 silicone lid . Silikondeckel . couvercle en silicone
 tapas de siliconas





**click
SYSTEM**



Triple rivestimento antiaderente
rinforzato con particelle ceramiche.

3 fache Antihaftbeschichtung verstärkt
durch Keramik-Partikel.

Triple non-stick coating reinforced with
ceramic particles.

Triple revêtement anti-adhésif renforcé
avec particules céramiques.

Triple revestimiento antiadherente reforzado
con partículas cerámicas



Manico ergonomico termoisolante

Ergonomic heat-insulating handle

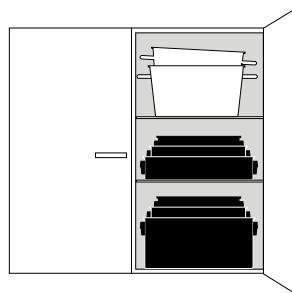
Ergonomischer Griff, wärmeisolierend

Manche ergonomique thermo-isolant

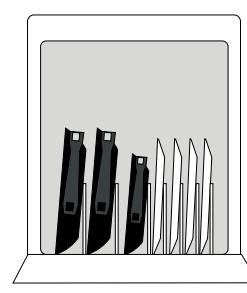
Mango ergonómico termoaislante



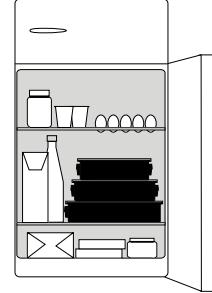
5 YEAR
GUARANTEE - GARANTIE



Nella dispensa
In the cupboard
In der Vorratskammer
Dans le buffet de cuisine
En la despensa



Nella lavastoviglie
In the dishwasher
In der Spülmaschine
Au lave-vaisselle
En el lavavajillas



Nel frigorifero
In the refrigerator
Im Kühlschrank
Au frigidaire
En el frigorífico

Qualità testata

Ballarini effettua continui controlli attraverso prestigiosi enti internazionali, quali Neotron (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 Neotron (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 Neotron (Italien), LGA (Deutschland) und Danish Institute (Dänemark) durchführen. Somit werden die absolute Lebensmittelunbedenklichkeit und die Sicherheit der Antihaftversiegelungen gewährleistet.

Qualité testée

Ballarini réalise des contrôles habituels par l'intermédiaire de prestigieux instituts internationaux, tels que Neotron (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 Neotron (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.

Da oltre 100 anni Ballarini lavora coniugando tradizione e know-how tecnologico a valori di sostenibilità. Come testimonia la certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001, un riconoscimento di grande prestigio che avvalora la grande sensibilità etica ed ambientale dell'azienda. Consapevole che la tutela dell'ambiente non è che un ulteriore aspetto della qualità, Ballarini sceglie di stampare tutti i suoi strumenti informativi su carta riciclata.



Since 1889 Ballarini mixes its technological know-how and the faithfulness to tradition to the concept of sustainable development, as testified by the certification of environmental management system UNI EN ISO 14001, acknowledging the attention of the company to ethical issues and respect of Nature. Conscious of the quality aspects involved in environmental care, Ballarini chooses to print its advertising material on recycled paper.



MADE IN ITALY

Ballarini Paolo & Figli SpA . Via Risorgimento, 3 . 46017 Rivarolo Mantovano
(MN) . tel. +39 0376 9901 . www.ballarini.it

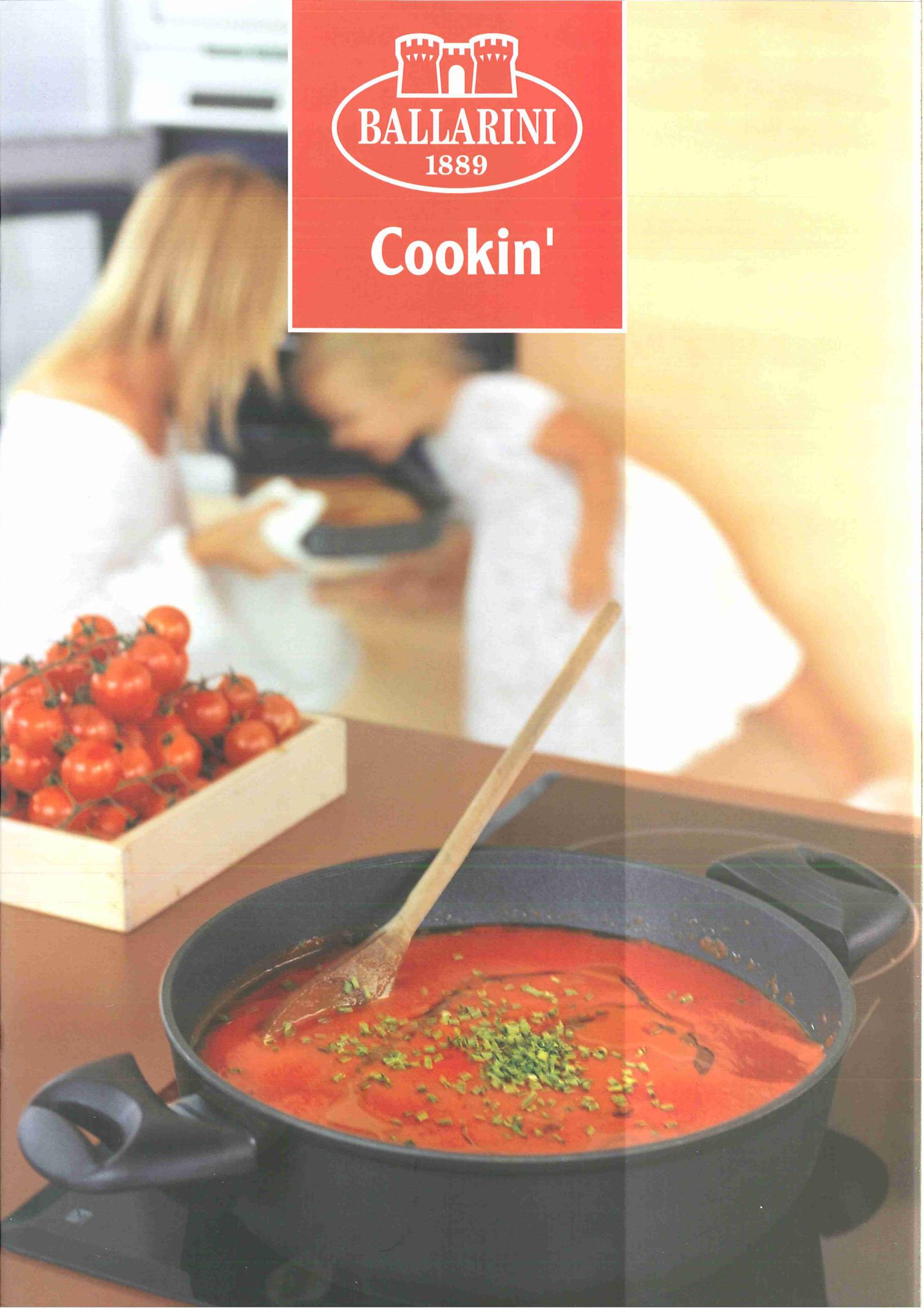
In collaborazione con





BALLARINI
1889

Cookin'



Classe inattaccabile. COOKIN' è come una scultura: un unico pezzo di alluminio forgiato ne costituisce la fibra. Lo speciale fondo ad altissimo spessore è alla base dei più elevati standard culinari.



Non-stick range. COOKIN' is like a sculpture: made up of one piece of forged aluminium. The special very thick base is basis of the high cooking standards.

Unangreifbar. COOKIN' ist wie eine Skulptur: aus Aluminium in einem Stück geschmiedet. Der extrastarke Boden ist die Basis für höchste kulinarische Standards.

Classe inattachable. Cookin ' est comme une sculpture : une unique pièce en aluminium forgé en constitue la fibre. Le fond spécial très épais est à la base des standards culinaires les plus élevés.

Clase indiscutible. COOKIN' es como una escultura: una única pieza de aluminio forjado constituye la fibra. El especial fondo de grueso espesor constituye la base de los más elevados estándares culinarios.



high
school





Goccia dopo goccia, il perfetto calore. Le opere d'arte vogliono solide fondamenta. Il fondo "a goccia" di COOKIN' è il segreto per una distribuzione del calore semplicemente perfetta.



Drop by drop perfect heat. Works of art need solid foundations. The <<drop>> "Cookin'" base is the secret of a simply perfect heat distribution.

Die perfekte Wärme tropfchenweise. Kunstwerke benötigen eine solide Basis! Der <<tropfenförmige>> Boden der Kochgeschirrserie COOKIN' ist das Geheimnis einer schlichtweg perfekten Wärmeverteilung.

La chaleur parfaite goutte à goutte. Les œuvres d'arts exigent de solides fondations. Le fond "goutte à goutte" de Cookin' est le secret de la distribution de la chaleur tout simplement parfaite.

Gota a gota el perfecto calor. Las obras de arte necesitan bases sólidas. El fondo <<a gota>> de COOKIN' es el secreto para una distribución simplemente perfecta del calor.

Morbidissima cottura. Vogliamo donarvi una cucina delicata, che mantiene morbide le pietanze e non richiede particolari attenzioni: così, abbiamo messo i puntini sulle pentole.



Gentle cooking. We want to give you a delicate cuisine, that maintains the dish light and does not require particular attention: for this reason we pay attention to the smallest detail of our saucepans.

Feine Ergebnisse. Wir wünschen uns eine feine Küche für Sie, bei der die Gerichte zart bleiben und die Ihnen auch Vergnügen bereitet: Deshalb haben wir uns für das gepunktete Design entschieden.

Cuisson très douce. Nous voulons vous offrir une cuisine délicate, moelleuse qui ne demande aucune attention particulière: c'est ainsi que nous avons mis les points sur les ustensiles.

Cocción suave. Deseamos regalaros una cocina delicada, que mantiene suaves los manjares y que no requiere particular dedicación: por eso hemos puesto la mira en las cacerolas







È forte, ma non attacca. Una pentola fortissima e resistente, con un rivestimento antiaderente che rispetta i cibi e li lascia liberi di esprimersi.

It's strong, but it doesn't stick.
A very strong and resistant saucepan, with a non-stick coating that respects the food and gives the go ahead to free expression.

Stark und nichts bleibt haften. Ein starker und widerstandsfähiger Artikel mit einer Antihafversiegelung, mit der Sie problemlos die verschiedensten Gerichte zubereiten können.

Elle est solide et n'attache pas.
Un ustensile très solide et résistant, au revêtement antiadhérent qui respecte les aliments et les laisse s'exprimer en toute liberté.

Es fuerte ¡pero no ataca! Una cacerola muy fuerte y resistente, con revestimiento antiadherente que respeta a los alimentos y los deja libres para que se expresen.



La vita è più leggera. Sì, quando gli strumenti sono quelli giusti, tutto è più facile e il cibo non è solo nutrimento ma gioia.

Life is lighter. Yes, when the tools are right, everything is easier and food is not just nourishment but enjoyment as well.

Das Leben wird leichter. Ja, wenn man die richtigen Küchenartikel benutzt, ist alles viel einfacher und Essen bedeutet nicht nur Ernährung, sondern auch Freude.

La vie est plus légère. Eh bien oui, quand les ustensiles sont ceux qu'il faut, tout est plus facile, les aliments ne sont pas une simple nourriture, mais une véritable joie.

La vida es más agradable. Sí, cuando los instrumentos son los adecuados, todo es más fácil y la comida no es sólo alimento sino también alegría.





high
quality

Opere di ampio respiro. Via libera ai vapori in eccesso! L'innovativo coperchio di COOKIN', mantiene equilibrata l'umidità e protegge i sapori.

Airy creations. Give the go ahead to excessive vapour! The innovative "COOKIN'" lid maintains the correct humidity during cooking, to guarantee the flavours

Frei atmend. Weg mit den überflüssigen Dämpfen! Der innovative COOKIN'-Deckel sorgt für ein perfektes Feuchtigkeitsgleichgewicht und schützt gleichzeitig das Aroma.

Oeuvres de grande haleine: voie libre à la vapeur en excès! Le nouveau couvercle de Cookin' conserve son humidité équilibrée et protège les saveurs.

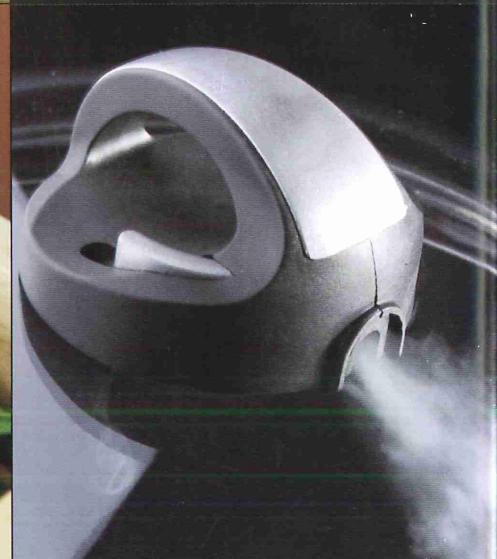
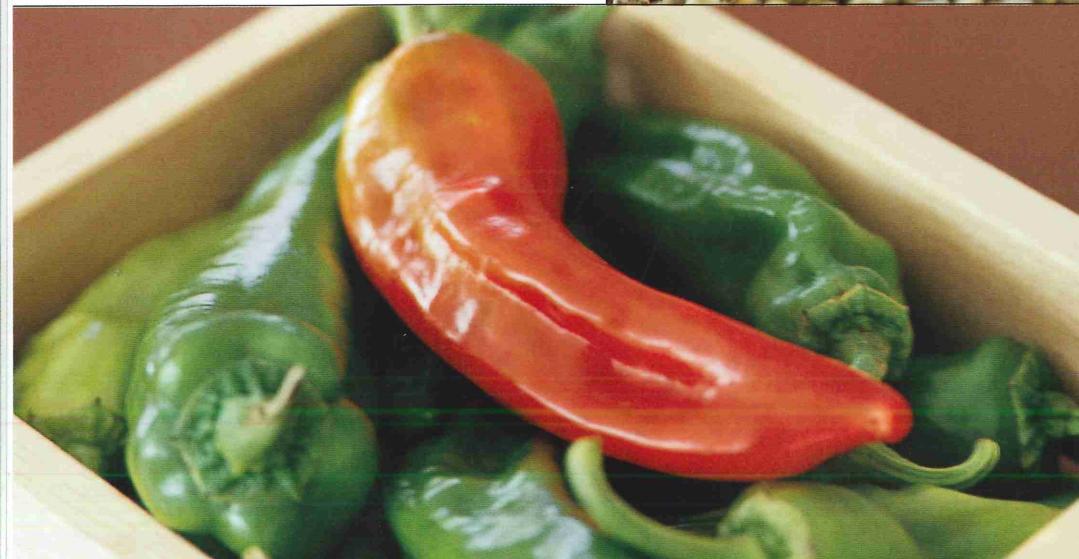
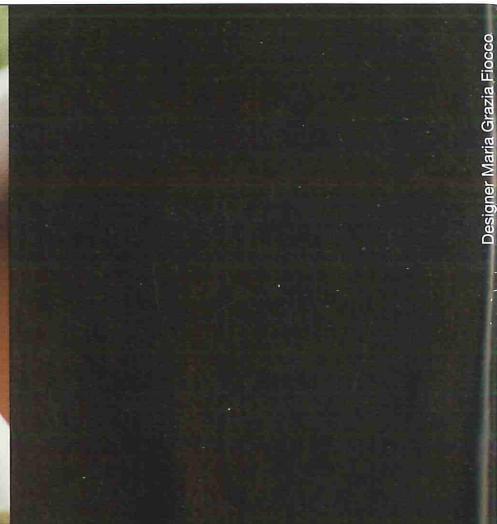
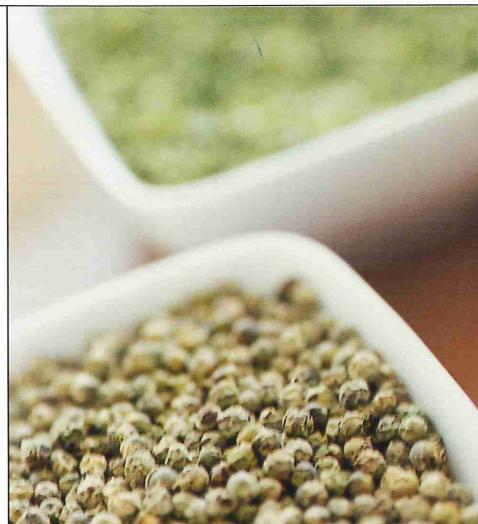
Obras de amplio respiro. ¡Demos vía libre a los vapores excesivos! La innovadora tapa de COOKIN', mantiene equilibrada la humedad y protege los sabores.



the shapes

Le forme della bontà.

COOKIN' è una linea completa: dalla padella della migliore tradizione al wok delle nuove tendenze multietniche.



The forms of goodness. "COOKIN'" is a completely new line: from frying pans to the best traditional woks for the new multicultural ideas.

Vielfältige Formen. COOKIN' ist eine komplett Kochgeschirrserie: Von traditionellen Pfannen bis hin zum Wok und anderen neuen multiethnischen Tendenzen.

Les formes de la bonté. Cookin' est une ligne complète: de la poêle de la meilleure tradition au Wok des nouvelles tendances multiethniques.

Las formas de la belleza. COOKIN' es una línea completa: desde la sartén más tradicional al wok de las nuevas tendencias multiétnicas.



Art. 9C0LC0
Ø cm 18 - 20 - 22 - 24
26 - 28 - 30 - 32

Padella
Frying-pan
Pfanne
Poêle
Sartén



Art. 9C1LC0
Ø cm 16
Casseruola 1 manico
Sauce pan 1h.
Stielkasserolle
Casserole
Cazo



Art. 9C9W40
Ø cm 28
Wok



Art. 9C3LC0
Ø cm 20 - 24 - 28
Tegame 2 maniglie
Pan with 2 handles
Schmor- und Servierpfanne 2 Griffen
Cocotte
Tartera 2 A



Art. 9C6000
cm 30x22 - cm 35x25
Teglia rettangolare
Oven roaster
Brat-u Backschale
Plat à four
Rustidera



Art. 334902
Ø cm 16 - 20 - 24 - 28
Coperchio in vetro igloo
Igloo glass lid
Igloo Glasdeckel
Couvercle en verre Igloo
Tapa de vidrio Igloo



Art. 9C2LC0
Ø cm 16 - 20 - 24 - 28
Casseruola 2 manici
Casserole 2 handles
Kochtopf 2 Griffen
Faitout
Cacerola 2 A



Art. 9C9F40
cm 28x28
Bistecciera
Grill pan
Grillpfanne
Poêle à gril
Asador





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>





Cortina

granitium







Cortina granitium

Art. 9H5F40
Ø cm 20-22-24-26-28-30-32

padella
frying pan
Pfanne



art. 9H10-0
Ø cm 28

padella alta
deep pan 1 handle
Schmorpfanne



art. 9H09-0
Ø cm 24-28

tegame 2 maniglie
deep pan 2 handles
Servierpfanne 2 Griffen



art. 9H76-0
Ø cm 20-24

casseruola 2 maniglie
casserole 2 handles
Kochtopf 2 Griffen



art. 9H7M-0
Ø cm 16

casseruola 1 manico
sauce pan 1 handle
Stielkasserolle



art. 9H9F40
cm 28x28

bistecchiera
grill pan
Grillpfanne



art. 9H06-0
Ø cm 28

wok saltapasta
stir fry
Wokpfanne



art. 9H5950
cm 30x22

teglia rettangolare
roasting pan
Auflaufform



art. 334902
Ø cm 16-20-22-24-26-28-32

coperchio in vetro
glass lid
Glasdeckel



5 YEAR
GUARANTEE - GARANTIE

QUALITÀ TESTATA

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

TESTED QUALITY

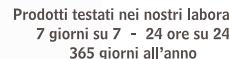
Ballarini also has ongoing controls performed by respected international agencies such as Neotron (Italy), LGA (Germany), and the Danish Institute (Denmark) to ensure that the company's non-stick coatings are completely suitable and safe for use with foodstuffs.

GEPRÜFTE QUALITÄT

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



STRESS
TESTED
QUALITY



Prodotti testati nei nostri laboratori
7 giorni su 7 - 24 ore su 24
365 giorni all'anno

ANTIADERENTE GRANITIUM

rivestimento antiaderente estremamente resistente composto da 5 strati, (3 strati + 2 strati di particelle minerali), per uso ultra intensivo

EXTREMELY RESISTANT

NON-STICK COATING

Composed of 5 layers (3 layers + 2 layers with mineral particles)



CORPO IN ALLUMINIO

per uso alimentare, spessore extra forte

FOOD-SAFE ALUMINIUM

extra thick body

EXTREM DICKWANDIGES KOCHGESCHIRR

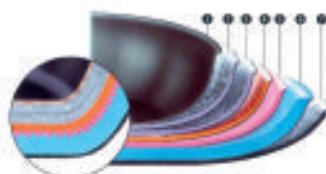
aus Rein-Aluminium



GRANITIUM - sezione della pentola

GRANITIUM - section of the pot

GRANITIUM - Querschnitt



1. Impermeabilizzazione a massima antiaderenza
2. 3. Doppio strato di materiali indurenti, otticamente visibili, per una eccezionale resistenza al graffio, al taglio, all'usura
4. Strato di rivestimento intermedio a resistenza diffusa, struttura di rinforzo ad elevata carica minerale
5. Strato di rivestimento di ancoraggio
6. Corpo in alluminio preventivamente trattato a rugosità controllata
7. Rivestimento esterno a copertura integrale

1. Impermeability with maximum non-stick power
2. 3. Double layer of visible hardening materials providing the coating with exceptional scratch, cut and wear resistance
4. Middle layer with diffused resistance Reinforcement structure with high mineral content
5. Anchor layer
6. Aluminium body, previously treated and with controlled roughness
7. Stainless protective external layer

1. Optimale Antihaf-Versiegelung
2. 3. Eine sichtbare doppelte Schicht gehärteter Materialien, um der Beschichtung ausgezeichnete Eigenschaften an Kratz, Schneidefestigkeit und Widerstandsfähigkeit gegen Abnutzung zu verleihen
4. Mittlere Beschichtung mit erhöhter Widerstandsfähigkeit - Verstärkungsstruktur mit hohem Mineralanteil
5. Haftbeschichtung
6. Kern in Aluminium, für eine kontrollierte Rauheit verarbeitet
7. Rostfreie Schutzschicht

BREVETTO THERMOPOINT PATENTED THERMOPOINT PATENTIERTER THERMOPOINT

Dispositivo salva energia, cambia colore al variare della temperatura dell'utensile.

Heat indicator for energy saving cooking.

Energiesparender Temperaturanzeiger, der durch einen Farbwechsel unterschiedliche Temperaturzustände des Kochgeschirres anzeigt.

ROSSO: l'utensile ha raggiunto la temperatura ideale per la cottura, si può abbassare la fiamma risparmiando energia

RED: the utensil has reached the optimum frying temperature, this allows the temperature to be reduced and the energy to be saved

ROT: Das Kochgeschirr hat die ideale Brattemperatur erreicht, die Hitze kann reduziert und Energie eingespart werden



THERMOP POINT



VERDE: l'utensile può essere toccato e lavato in tutta sicurezza

DARK GREEN: the utensil can be touched and washed safely

GRÜN: Das Kochgeschirr kann gefahrlos berührt und gereinigt werden



Regina delle Dolomiti, territorio di grandi contrasti e incredibili paesaggi, di guglie rocciose, fitte foreste e larghi prati, Cortina d'Ampezzo è incastonata in uno scenario maestoso e dolce allo stesso tempo, che la rende una delle località più belle di tutto l'arco alpino. Qui il lusso dei negozi e il glamour dei locali alla moda si fonde sapientemente alla bellezza del paesaggio, in un connubio di natura e mondanità che le ha regalato fama internazionale.

The Queen of Dolomity, Cortina d'Ampezzo, is set in a contrasting and incredible landscape of steep rocks, thick forests and wide meadows, a majestic and at the same time sweet scenario, making it the most beautiful place in the Alps. Luxury shops and glamorous clubs meeting the beauty of a gorgeous nature grant to Cortina an international prestige.

Die Königin der Dolomiten, Cortina d'Ampezzo, befindet sich inmitten einer unvergleichlich schönen Landschaft voller Kontraste mit steilen Berghängen, dichten Wäldern und weiten Wiesen. Majestatisch und doch zugleich sanft ist die Kulisse, die Cortina umgibt und so einen der schönsten Orte in den Alpen entstehen lässt. Luxuriöse Geschäfte und mondäne In-Lokale passen sich der Schönheit der Natur an und verleihen Cortina internationales Prestige.

Da oltre 100 anni Ballarini lavora coniugando tradizione e know-how tecnologico a valori di sostenibilità. Come testimonia la certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001, un riconoscimento di grande prestigio che avvalorava la grande sensibilità etica ed ambientale dell'azienda. Consapevole che la tutela dell'ambiente non è che un ulteriore aspetto della qualità, Ballarini sceglie di stampare tutti i suoi strumenti informativi su carta riciclata.



Since 1889 Ballarini mixes its technological know-how and the faithfulness to tradition to the concept of sustainable development, as testified by the certification of environmental management system UNI EN ISO 14001, acknowledging the attention of the company to ethical issues and respect of Nature. Conscious of the quality aspects involved in environmental care, Ballarini chooses to print its advertising material on recycled paper.



MADE IN ITALY

Ballarini Paolo & Figli SpA . Via Risorgimento, 3
46017 Rivarolo Mantovano (MN) . tel. +39 0376 9901 . www.ballarini.it





Greenline



Una collezione di strumenti da cottura nell'assoluta tutela dell'ambiente. Riciclabili e realizzati con materie prime provenienti dal riciclo, nel rispetto del risparmio energetico e di processi produttivi ecologici, che contribuiscono alla riforestazione di Riserve Naturali in paesi in via di sviluppo: Greenline, la scelta etica.

Ein umweltgerechtes Innovationsvermögen. Eine komplett umweltfreundliche Kochgeschirrserie. Alle Teile sind nicht nur recycelbar sondern aus recycelten Materialien und energiesparenden und ökologischen Produktionsprozessen hergestellt und tragen so zum Schutz von Naturreservaten in Entwicklungsländern bei: Greenline - eine ethische Wahl.

The power of innovation to protect the environment. A collection of cooking utensils which are completely environmentally friendly. They are recyclable and, indeed, are actually made from recycled materials. Their manufacture involves ecological production processes which contribute to the reforestation of Natural Reserves in developing countries: go for Greenline, it's an ethical choice.

La force de l'innovation dans le respect de l'environnement. Une collection d'instruments de cuisson dans la sauvegarde absolue de l'environnement. Recyclables et réalisés à partir de matières premières provenant du recyclage, dans le respect de l'énergie énergétique et des procédés de production écologiques contribuant à la reforestation de Réserves Naturelles dans des pays en voie de développement: Greenline, le choix éthique.

La fuerza de la innovación y el respeto por el medio ambiente. Una colección de instrumentos de cocción que respeta completamente el medio ambiente. Reciclables y realizados con materias primas provenientes del reciclaje, respetan el ahorro energético y los procesos productivos ecológicos que contribuyen a la reforestación de Reservas Naturales en países en vías de desarrollo: Greenline, la elección ética.

De kracht van innovatie met respect voor het milieu. Een collectie kookgerei met totale bescherming van het milieu. Recyclebaar en gemaakt uit gerecycleerd materiaal, met aandacht voor energiebesparing en ecologische productieprocessen die bijdragen aan de herbebossing van Natuurreservaten in ontwikkelingslanden. Greenline, de ethische keuze.

一种保护环境的创新力量

这是具有完全环保性的优质厨具的集大成者。事实上，这些可回收的厨具也是由再生材料制成的，将极具生态性的生产流程纳入到产品的制作过程中，这在发展中国家的自然保护区的更新造林中发挥着积极的作用：实现环保，这是一种符合道德操守的选择。

Follow the

Greenline



the ethical choice





Indicatore di calore: indica la temperatura ideale per cucinare risparmiando energia.

Temperaturanzeiger: Die optimale Brattemperatur wird angezeigt. Jetzt kann man mit dem Braten beginnen und Energie sparen.

Heat indicator: indicates the ideal temperature for energy-saving frying.

Indicateur de chaleur: il indique la température idéale pour cuisiner en économisant de l'énergie.

Indicador de calor: indica la temperatura ideal para cocinar ahorrando energía.

Met hitte indikator: deze geeft de ideale temperatuur aan om energiezuinig te bakken.

热指示:表明油炸温度处于理想节能状态



Questo prodotto contribuisce alla creazione di 5 m² di nuove foreste

5 m² neuer Regenwald entstehen durch dieses Produkt

This product contributes to the reforestation of 5 m²

Ce produit contribue à la création de 5 m² de nouvelles forêts

Este producto contribuye a la reforestación de 5 m² de nuevos bosques

Dit produkt draagt bij aan de herbebossing van 5 m²

每件产品贡献 5 平方米造林

La forza dell'innovazione nel rispetto dell'ambiente



Segui la linea verde

= -75% CO₂

Segui la linea verde
Scopri il valore
dell'etichetta
ambientale





La responsabilità etica che l'azienda si assume è racchiusa ed espressa nell'etichetta ambientale che accompagna ogni utensile. Una dichiarazione assoluta a garanzia di tutti i valori che questi prodotti esprimono e di un processo produttivo completamente volto alla tutela dell'uomo e dell'ambiente.

Entdecken Sie den Wert des Umweltschutzlabels. Für die ethische Verantwortung, die unser Unternehmen übernimmt, steht unser Umweltlabel, mit dem jedes Kochgeschirr versehen ist. Eine uneingeschränkte Erklärung zur Sicherstellung aller Werte, für die diese Produkte stehen, und für einen Herstellungsprozess, der komplett im Zeichen des Schutzes von Mensch und Umwelt steht.

Discover the value of the environmental label. The ethical responsibility that the company has assumed is embodied and expressed in the environmental label that accompanies each utensil. It bears an absolute declaration of the deep values at the core of these products and a guarantee that their production is destined for the benefit of mankind and the environmental protection.

Découvrez la valeur de l'étiquette environnementale. La responsabilité éthique que l'entreprise assume est contenue et exprimée sur l'étiquette Environnementale accompagnant chaque ustensile. Une déclaration absolue en garantie de toutes les valeurs qu'expriment ces produits et du procédé de production entièrement voué à la sauvegarde de l'homme et de l'environnement.

Descubre el valor de la etiqueta medioambiental. La responsabilidad ética asumida por la empresa está incluida y expresada en la etiqueta medioambiental que acompaña a cada utensilio. Una declaración de garantía absoluta de todos los valores que expresan estos productos y de un proceso productivo totalmente orientado al respeto del hombre y del medio ambiente.

Ontdek de waarde van de milieusticker. De ethische verantwoordelijkheid die ons bedrijf op zich neemt is omsloten en wordt tot uitdrukking gebracht op de milieusticker die op elk product is aangebracht. Een duidelijke verklaring, die de waarden die deze producten uitdrukken en een productieproces dat volledig gericht is op de bescherming van de mens en het milieu garanderen.

探寻环境标志的价值
伴随着每一款厨具的推出，该公司所承担的道德责任亦在环境标志中得以充分落实和体现。它对深度价值的真正宣言深植在这些产品的核心之中，同时这也是一个企业致力于实现人类和环境双重受益的生产承诺。



Posizionarsi in modo distintivo



Nasce un nuovo servizio di raccolta dell'alluminio promosso da Ballarini. Senza fini di lucro e a basso impatto ambientale, che coinvolge tutti i soggetti della filiera ecologica: il consumatore, il negoziante, la rete commerciale Ballarini, le istituzioni, CiAI (Consorzio Imballaggi Alluminio), la ditta Ballarini. Un ciclo ecologico continuo che permetterà all'azienda di acquistare alluminio riciclato per produrre prodotti di qualità eticamente puliti.

Eine klare Stellung einnehmen, um weiter zu wachsen und zeitlose Werte herzustellen. Die Firma Ballarini ruft einen neuen Sammeldienst für Aluminium ins Leben. Unentgeltlich und umweltschonend. Jeder, der Teil der ökologischen Kette ist, ist davon betroffen: der Verbraucher, der Händler, das Vertriebsnetz von Ballarini, die Institutionen, CiAI (italienisches Konsortium für Aluminiumverpackungen), die Firma Ballarini selbst. Ein geschlossener ökologischer Kreis, der es dem Unternehmen ermöglicht, das recycelte Aluminium zu kaufen, um nachhaltig ökologische Qualitätsprodukte herzustellen.

Stride distinctly to grow and create value over time. A new aluminium collection service is being promoted by Ballarini. It's not about money; it's about reducing the environmental footprint and it involves all stakeholders of the ecological chain: consumers, shopkeepers, the Ballarini commercial network, institutions, CiAI (the Aluminium Packaging Consortium) and the Ballarini company. It is a continuous ecological cycle that allows the company to buy recycled aluminium and re-use it in ethically sound products.

Se situer d'une façon distinctive pour croître et créer la valeur dans le temps. Une étude est en cours concernant un nouveau service de ramassage de l'aluminium promu par Ballarini. Sans but lucratif, à très faible impact environnemental, qui implique tous les sujets de la filière écologique : le consommateur, le négociant, le réseau commercial Ballarini, les institutions, le CiAI (Consortium emballages Aluminim), la maison Ballarini. Un cycle écologique continu que permettra à l'entreprise d'acheter de l'aluminium recyclé pour fournir des produits de qualité éthiquement propres.

Situarse en posición destacada para crecer y crear valor en el tiempo. Nace un nuevo servicio de recogida del aluminio promovido por Ballarini. Sin ánimo de lucro y de bajo impacto medioambiental, involucra a todos los eslabones de la cadena ecológica: el consumidor, el vendedor, la red comercial Ballarini, las instituciones, el CiAI (Consortio Embalajes Aluminio), la empresa Ballarini. Un ciclo ecológico continuo que permitirá a la compañía adquirir aluminio reciclado para crear productos de calidad éticamente limpios.

Zich op een duidelijk manier positioneren door te groeien en waarde in de tijd te creëren. Ballarini introduceert een nieuwe inzamelingsservice voor aluminium. Zonder winstoogmerk en met een lage milieu-impact, waarbij alle groepen uit de ecologische productielijn betrokken zijn: de consument, de winkelier, het distributienetwerk van Ballarini, overheidsinstellingen, CiAL (Consortium voor Aluminium Verpakkingsmateriaal), en het bedrijf Ballarini. Een continue milieucyclus die het bedrijf in staat zal stellen om gerecycled aluminium te kopen om ethisch schone kwaliteitsproducten te fabriceren.

在时间的长河中，实现质的飞跃和价值创造

这是Ballarini（巴拉利尼）全力推广的一种全新铝回收服务。这与利益无关，而是为了降低对环境的影响，它涉及到生态链的所有利益相关者：消费者、店主、Ballarini（巴拉利尼）商业网络、机构、CiAI（铝包装联合企业）和Ballarini（巴拉利尼）公司。这是一个连续的生态循环，使该公司能够购买可回收铝并在其符合道德操守的优质产品中实现再利用。

il Consumatore

Portare una pentola in alluminio esausta presso un negozio autorizzato significa risparmiare il 95% di energia, che altrimenti si dovrebbe utilizzare per produrre lo stesso quantitativo di alluminio partendo dall'estrazione del minerale.

Verbraucher

Wer einen alten Aluminiumtopf zu einem autorisierten Händler bringt, sorgt damit für eine Energieeinsparung von 95% gegenüber der Herstellung der gleichen Menge Aluminium aus dem Mineral.

The role of the Consumers

Taking a used aluminium pot to an authorized shop would mean a 95% saving in energy, that otherwise would be used for producing the same aluminium quantity starting with the extraction of the mineral.

Le consommateur

Rapporter un instrument de cuisson usé dans un magasin autorisé signifie une épargne de 95% d'énergie qu'autrement on devrait utiliser pour produire la même quantité d'aluminium à partir de l'extraction du minéral.

El Consumidor

Entregar una olla de aluminio usada a una tienda autorizada significa ahorrar el 95% de energía que, de lo contrario, debería utilizarse para producir la misma cantidad de aluminio a partir de la extracción del mineral.

De consument

Het terugbrengen van een afgedankte aluminium pan naar een geautoriseerde winkel betekent een energiebesparing van 95%, die anders gebruikt zou moeten worden om dezelfde hoeveelheid aluminium te produceren te beginnen bij het ontginnen van de grondstof.

消費者的作用

将已使用过的铝质锅具送至一家授权店中，这将意味着实现高达95%的能源节约，利用再生材料而实现的的制铝量与通过提取矿物所获得的制铝量十分相当。

il Negoziante

È punto di riferimento per il Consumatore. È centro di raccolta autorizzato, offre alla comunità prodotti sostenibili ed eticamente responsabili, oltre ad un vero e proprio servizio sociale.

Händler

Die Händler sind Ansprechpartner der Kunden. Sie bilden die autorisierten Sammelpunkte; sie bieten nachhaltige und ethisch verantwortliche Produkte an. Ein "gesellschaftlicher" Service.

The role of the Retailers

They are the point of reference for Consumers. They are authorized collection points, offering the community sustainable and ethically responsible products, as well as a real social service.

Le négociant

Point de repère pour le consommateur, centre de ramassage autorisé, il offre à la communauté des produits soutenables et éthiquement responsables, en plus d'un véritable service social.

El Vendedor

Es un punto de referencia para el Consumidor. Es un centro de recogida autorizado, ofrece al público productos sostenibles y éticamente responsables, además de un verdadero servicio social.

De winkelier

Is een referentiepunt voor de consument en een geautoriseerd inzamelcentrum. Naast een daadwerkelijke dienst aan de gemeenschap, biedt hij de gemeenschap duurzame en ethisch verantwoorde producten.

零售商的作用

他们是消费者的参考点。他们也是获得授权的回收点，可为社区提供符合道德操守的可持续产品以及一种真正的社会服务。

per crescere e creare valore nel tempo



il Green Service Ballarini

Il personale Ballarini si occupa del ritiro del materiale presso la rete di Negozianti, evitando che un'azienda di trasporti si occupi di questo compito: si annullano così le emissioni di CO2 per la raccolta, in quanto effettuata durante la normale attività di visita della rete commerciale. Il trasporto viene effettuato con veicoli ecologici.

Green Service Ballarini (Nur für Italien gültig)

Mitarbeiter von Ballarini kümmern sich um die Abholung des Materials bei den Händlern. Dank ihrer Mithilfe muss kein eigenes Transportunternehmen beauftragt werden, wodurch wiederum CO2 eingespart wird, da die Abholung bei Gelegenheit der regelmäßigen Besuche der Vertreter von Ballarini erfolgt. Für den Transport werden umweltfreundliche Fahrzeuge verwendet, die Ballarini zur Verfügung stellt.

The role of the Ballarini Green Service
Ballarini personnel deal with the voluntary collection of the material from the network of Retailers. Their precious help will avoid a transport company to do this job: by so doing there won't be any further emissions of CO2, since the collection it is performed during the normal activity of the Ballarini sales network visiting its points of sale. The used pots are transported with ecological vehicles.

Le Green Service Ballarini

Le personnel Ballarini s'occupe du ramassage du matériel auprès du réseau de négociants, évitant ainsi qu'une entreprise de transport s'en charge: en éliminant ainsi les émissions CO2 pour le ramassage celui-ci étant effectué au cours d'une normale activité de visite du réseau commercial. Le transport est effectué par des véhicules écologiques.

El Green Service Ballarini

El personal Ballarini se ocupa de eliminar el material en la red de Vendedores, evitando que una empresa de transportes se encargue de esta tarea: de este modo se evitan las emisiones de CO2 de la recogida, ya que se efectúa durante la rutina de visita de la red comercial. El transporte se realiza con vehículos ecológicos.

De Ballarini Green Service

Het personeel van Ballarini zorgt voor het inzamelen van het materiaal bij het netwerk van winkeliers, waardoor voorkomen wordt dat een transportbedrijf zich hiermee bezig moet houden: zo wordt CO2-uitstoot voor de inzameling voorkomen, doordat deze plaatsvindt tijdens de normale bezoeken van de vertegenwoordigers van Ballarini. Het transport wordt uitgevoerd met milieuvriendelijke voertuigen.

Ballarini (巴拉利尼) 绿色服务的作用

Ballarini (巴拉利尼) 的员工负责处理网络零售商自愿回收的材料。他们的宝贵帮助将无需使用运输公司来负责此项工作：这样做不仅不会造成回收而产生的二氧化氮排放，因为它是在Ballarini (巴拉利尼) 销售网络对其销售点的正常活动过程中完成的。采用生态车将对已使用过的锅具进行运输。

le Istituzioni

Promuovono le imprese socialmente responsabili. I comuni e le province delle maggiori città italiane favoriscono il ritiro delle pentole usate presso i negozi, autorizzando il personale Ballarini ad entrare anche nelle zone ZTL.

Institutionen (Nur für Italien gültig)

Verantwortliche Firmen werden gefördert. Die Provinzen und Gemeinden von italienischen Hauptstädten unterstützen die Abholung der alten Töpfe, indem sie den Ballarini-Mitarbeitern Sondergenehmigungen für die verkehrsberuhigten Zonen ausstellen.

The role of the Institutions

They promote socially responsible enterprises. The municipalities and provinces of major Italian cities encourage the collection of used pots from shops authorizing Ballarini personnel to enter even into pedestrian precincts.

Les institutions

Elles encouragent les entreprises socialement responsables. Les communes et les provinces des plus grandes villes italiennes favorisent le ramassage des ustensiles usés auprès des magasins en autorisant le personnel Ballarini à entrer dans les zones à circulation limitée.

Las Instituciones

Promueven las empresas socialmente responsables. Los ayuntamientos y las provincias de las mayores ciudades italianas favorecen la eliminación de ollas usadas en las tiendas, autorizando al personal de Ballarini para entrar incluso en las zonas de tráfico limitado.

De overheden

Promoten sociaal verantwoordelijke ondernemingen. Gemeentes en provincies van de grootste Italiaanse steden bevorderen de inzameling van de gebruikte pannen bij winkels, door aan het personeel van Ballarini toegang te verlenen tot verkeerszones met beperkte toegang.

机构的作用

他们促进有社会责任感的企业。市政当局及意大利各大省份鼓励授权巴拉里尼工作人员从商店回收所使用的锅具并收集进入专用区。

il Riciclo

Il Green Service Ballarini si occupa della consegna del materiale presso le piazzette ecologiche di competenza allestite nelle varie città. CiAI (Consorzio Imballaggi Alluminio) garantisce il riciclo del materiale raccolto attraverso la rete delle fonderie italiane per la produzione di alluminio pronto per nuove applicazioni. CiAI è un Consorzio nazionale senza fini di lucro.

Recycling

Green Service Ballarini liefert das Material bei den Sammelstellen der einzelnen Städte ab. Das CiAI, eine gemeinnützige Organisation, (Consorzio Imballaggi Alluminio = Konsortium für Aluminiumverpackung) garantiert das Recycling des gesammelten Materials über ein Netz von Gießereien in Italien, die Aluminium für neue Produkte herstellen.

Recycling

The Ballarini Green Service handles the delivery of the material at the relevant ecological stations set up in the various cities. CiAI (Aluminium Packing Consortium) guarantees recycling the collected material through the network of Italian foundries for the production of aluminium ready for new applications. CiAI is a no-profit association.

Le recyclage

Le Green Service Ballarini s'occupe de la livraison du matériel sur les emplacements écologiques de compétence aménagés dans les différentes villes. CiAI (Consortium Emballages Aluminium) garantit le recyclage du matériel ramassé au réseau de fonderies italiennes pour la production d'aluminium prêt à de nouvelles applications. CiAI est un Consortium national sans but lucratif.

El Reciclaje

El Green Service Ballarini se ocupa de la entrega de material en los puntos de reciclaje correspondientes dispuestos en las diferentes ciudades. CiAI (Consorcio Embalajes Aluminio) garantiza el reciclaje del material recogido a través de la red de fundición italiana para la producción de aluminio listo para nuevas aplicaciones. CiAI es un Consorcio nacional sin ánimo de lucro.

Het recyclen

De Green Service van Ballarini zorgt voor de aflevering van het materiaal bij de inzamelingspunten die in de verschillende steden zijn ingericht. CiAI (Consorzio Imballaggi Alluminio - Consortium voor Aluminium Verpakkingsmateriaal) garandeert de recycling van het ingezamelde materiaal middels het netwerk van Italiaanse hoogovens voor de productie van aluminium voor nieuwe toepassingen. CiAI is een nationaal consortium zonder winstoogmerk.

循环利用

Ballarini (巴拉利尼) 绿色服务在各城市建立的相关生态站中负责材料的运输。CiAI (铝包装联合企业) 确保，通过意大利的铸造厂网络进行回收材料的循环利用，从而保护亟待用于新用途的铝生产。CiAI (铝包装联合企业) 是一家非盈利组织。

Ballarini

La ditta Ballarini acquista l'alluminio riciclato per produrre un prodotto di qualità, ma soprattutto eticamente pulito, da mettere a disposizione della comunità. Da sempre Ballarini reinveste gran parte dei propri profitti in nuove tecnologie volte alla salvaguardia dell'ambiente.

Ballarini

Die Firma Ballarini kauft das Recycling-Aluminium als Rohstoff für neue und ökologisch unbedenkliche Qualitätsprodukte. Ballarini reinvestiert schon seit geraumer Zeit einen großen Teil seiner Gewinne in neue, umweltschonende Technologien.

Ballarini

Ballarini purchases the recycled aluminium for producing a quality product, but above all an ethically clean product, at the service of the community. Ballarini has always reinvested a large portion of its profits in new technologies geared to protecting the environment.

Ballarini

La maison Ballarini achète de l'aluminium recyclé pour produire un produit de qualité, mais avant tout éthiquement propre, à mettre à la disposition de la communauté. Depuis toujours Ballarini réinvestit une grande partie de ses bénéfices dans de nouvelles technologies vouées à la sauvegarde de l'environnement.

Ballarini

La empresa Ballarini adquiere el aluminio reciclado para producir un producto de calidad, pero sobre todo éticamente limpio, y lo pone a disposición del público. Desde siempre Ballarini reinvierte gran parte de sus propios beneficios en nuevas tecnologías destinadas a salvaguardar el medio ambiente.

Ballarini

Ballarini koop het gerecyclede aluminium om hoogwaardige, maar vooral ethisch schone, producten te produceren die ter beschikking staan van de gemeenschap gesteld worden. Ballarini investeert sinds jaar en dag een groot deel van haar winst in nieuwe technologieën die gericht zijn op de bescherming van het milieu.

Ballarini (巴拉利尼)

Ballarini (巴拉利尼) 购买回收铝并用于生产高品质的产品，但首先必须是符合道德操守的产品，方可应用于社区服务。Ballarini (巴拉利尼) 始终坚持将其利润的一大部投入到一系列旨在保护环境的新技术的研发中。

Ballarini per l'ambiente

La certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001 rappresenta un riconoscimento di grande prestigio, che avvalora la grande sensibilità etica ed ambientale dell'azienda. Un prodotto Ballarini è dunque un prodotto di qualità che mette il Consumatore nella giusta condizione per effettuare un acquisto responsabile.

Ballarini für den Umweltschutz

Die Zertifizierung des Umweltmanagementsystems von Ballarini nach UNI EN ISO 14001 ist eine hohe Anerkennung der ökologischen Verantwortlichkeit des Unternehmens. Ein Ballarini-Produkt ist nicht nur einfach ein hochwertiges Produkt, sondern eins, das den Verbrauchern einen verantwortlichen Kauf ermöglicht. Denn ein verantwortlicher Kauf von heute ist eine messbare Einsparung von morgen.

Ballarini for the Environment

The certification of the environmental management system to EN ISO 14001, obtained by Ballarini, is a highly prestigious acknowledgement that confirms the company's great ethical and environmental sensitivity. A Ballarini product is therefore not only a quality product, but it puts the Consumer in the right condition to make a responsible purchase.

Ballarini pour l'environnement

La certification du système de gestion environnementale UNI EN ISO 14001 représente une reconnaissance de haut prestige; elle confirme la grande sensibilité éthique et de l'environnement de l'entreprise. Un produit Ballarini est donc un produit de qualité qui met le consommateur dans la condition juste pour effectuer un achat responsable.

Ballarini por el medio ambiente

La certificación del sistema de gestión medioambiental UNI EN ISO 14001 representa un reconocimiento de gran prestigio, que avala la gran sensibilidad ética y medioambiental de la empresa. Por tanto, un producto Ballarini es un artículo de calidad que da al Consumidor las condiciones adecuadas para efectuar una compra responsable.

Ballarini voor het milieu

De certificering van het milieubeheersysteem UNI EN ISO 14001 is een zeer prestigieuze erkenning, die de ethische en milieuvriendelijke inzet van het bedrijf bevestigt. Een Ballarini-product is dus een kwaliteitsproduct dat de consument in staat stelt om een verantwoordelijke aankoop te doen.

Ballarini (巴拉利尼) 与环境

Ballarini (巴拉利尼) 所获得的EN ISO 14001环境管理体系认证是一项极富声望的认可标准，以证明该公司具有极高的道德品质和环境关注力。因此，Ballarini (巴拉利尼) 的产品不仅是高品质的产品，同时也为消费者的购买提供有力的保障。

Green line

THERM POINT

art. GL0C0
ø cm 20-24-28

padella . Pfanne
frying pan . poêle
sartén . koekenpan
煎锅



art. 93763D
ø cm 20 (h 11 cm) - ø cm 24 (h 13 cm)

casseruola 2 maniglie + coperchio in vetro
Kochtopf 2 Griffe + Glasdeckel . casserole 2 handles + glass lid
faitout + couvercle en verre . cacerola 2 asas + tapa de vidrio
kookpan 2 handvatten + glazen deksel . 双耳蒸锅 + 玻璃盖

THERM POINT

art. GL4L0
ø cm 24-28

padella alta . Schmorpfanne
deep pan . sauteuse
sartén honda . diepe koekenpan
深平底锅



art. 937M30
ø cm 16 (h 9 cm)

casseruola 1 manico . Stielkasserolle
saucepans 1 handle . casserole
cazo . steelpan 1 handvat
单柄炖锅

art. GL3L0
ø cm 24-28

tegama 2 maniglie . Servierpfanne 2 Griffe
serving pan 2 handles . cocotte
tartera 2 asas . braadpan 2 handvatten
双耳炖锅



art. GL2L0
ø cm 20-24

casseruola 2 maniglie . Kochtopf 2 Griffe
casserole 2 handles . faitout
cacerola 2 asas . kookpan 2 handvatten
双耳蒸锅



art. GL06D
ø cm 20

wok 1 manico + coperchio in vetro
Wokpfanne + Glasdeckel . stir fry + glass lid
poêle wok 1 m. + couvercle en verre . wok + tapa de vidrio
wok + glazen deksel . 单柄炒锅 + 玻璃盖



art. GL200
ø cm 25

crepiera . Crepepfanne
crepe pan . crêpière
sartén para crepes . flensjespan
法式薄饼煎盘



THERM POINT

ROSSO caldo, pronto per cucinare.

ROT heiß, die optimale Brattemperatur ist erreicht.

RED hot, ready for cooking.

ROUGE chaud, prêt pour commencer la cuisson.

ROJO calor, listo para cocinar.

ROOD heet, de optimale baktemperatuur is bereikt.

红色 已加热, 待烹饪。



VERDE SCURO freddo, sicuro da toccare e lavare.

DUNKELGRÜN kalt, Jetzt kann man das Kochgeschirr berühren und waschen.

DARK GREEN cool, safe to touch and to wash.

VERT FONCÉ froid, température de sécurité pour toucher et laver la poêle.

VERDE OSCURO frío, seguro, se puede tocar y lavar.

DONKERGROEN koud, veilig om de pan aan te raken en te reinigen.

深绿 已冷却, 安全触摸和清洗。



TOP QUALITY NON-STICK
KERAVIS
EXTREME
METAL SAFE LONG LIFE COATING

HEALTHY
NON-STICK
PFOA • HEAVY METAL • NICKEL
FREE

Nuovo antiaderente con supporto ceramico

Neue Antihaftversiegelung mit keramischer Verstärkung

New non-stick coating with ceramic support

Nouveau revêtement anti-adhésif
avec support céramique

Nueva capa antiadherente con
soporte cerámico

Nieuwe anti-aanbaklaag met
keramische deeltjes

具有陶瓷颗粒支持的新涂层



THERMOPPOINT

art. GL110
ø cm 16

casseruola 1 manico
Stielkasserolle . saucepan 1 handles
casserole . cazo
steelpan 1 handvat . 单柄炖锅



art. GL07D
ø cm 24-26

wok 2 maniglie + coperchio in vetro
Wokpfanne 2 Griffen + Glasdeckel . wok 2 handles + glass lid
poêle wok 2 p. + couvercle en verre . wok 2 asas + tapa de vidrio
wok 2 handvatten + glazen deksel . 双耳炒锅 + 玻璃盖

art. GL9F0
cm 28x28

bistecciera . Grillpfanne
grill pan . poêle grill
asador . grill pan
烤盘



art. GL590
cm 35x25

teglia con maniglie . Auflaufform mit Griffen
roasting pan with handles . plat à four avec poignées
bandeja con asas . braadslede met handvatten
带手柄烤盘



art. GL9W0
ø cm 28

wok 1 manico . Wokpfanne
stir fry . poêle wok
wok . wok
单柄炒锅



art. GL462
ø cm 16-20-24-28

wok 2 maniglie + coperchio in vetro
Wokpfanne 2 Griffen + Glasdeckel . wok 2 handles + glass lid
poêle wok 2 p. + couvercle en verre . wok 2 asas + tapa de vidrio
wok 2 handvatten + glazen deksel . 双耳炒锅 + 玻璃盖



Qualità testata

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

Geprüfte Qualität

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

Tested quality

Ballarini also has ongoing controls performed by respected international agencies such as Neotron (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.

Qualité testée

Ballarini réalise des contrôles habituels par l'intermédiaire de prestigieux instituts internationaux, tels que Neotron (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 Neotron (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.

Geteste kwaliteit

Ballarini voert voortdurend controles uit bij vermaarde internationale instituten, zoals Neotron (Italië), LGA (Duitsland) en Danish Institute (Denemarken) om de absolute geschiktheid voor levensmiddelen en de veiligheid van de anti-aanbaklagen van haar producten te verzekeren.

认证品质

目前，意大利顶级厨具Ballarini（巴拉利尼）也正在接受几大颇具声望的国际机构的品质认证，如Neotron（意大利）、LGA（德国）以及丹麦研究所（丹麦），以确保公司的不粘涂层完全适于食品使用，安全无虞。

7 YEAR
GUARANTEE - GARANTIE



Rivestimento esterno ad alta resistenza termica e di facile pulizia.

Hitzebeständige Außenbeschichtung, leicht zu reinigen.

Heat-resistant outer coating, Easy to clean.

Revêtement extérieur à haute résistance thermique et d'un entretien facile.

Revestimiento externo de alta resistencia térmica y fácil de limpiar.

Buiten finish eenvoudig te reinigen en met hoge hittebestendigheid.

隔热外层涂料。易于清洁。





L'eccellenza costruttiva e la creatività italiana Ballarini vivono ogni giorno sui fornelli e sulle tavole di chi, in tutto il mondo, desidera ottenere il massimo attraverso la cottura. Un desiderio che Ballarini continua ad esaudire, impegnandosi con ingegno e passione per realizzare strumenti sempre nuovi e sempre migliori.

Die hervorragende Verarbeitung und das italienische Design von Ballarini findet man heute auf Tisch und Herd alljener, deren Wunsch ein Maximum an Kochleistungen ist. Ballarinis Ziel ist es, diesen Wunsch weiterhin gerecht zu werden. Deshalb wird mit anhaltendem Erfindungsgeist und Liebe zum Detail immer neues und besseres Kochgeschirr hergestellt.

The productive excellence and the Italian design of Ballarini articles express everyday their quality in the kitchen and on the table of their estimators, who wish to achieve the best in the art of cooking. Through a constant commitment to creativity and passion in the realisation of new cookware, Ballarini aims to keep up with this expectation.

L'excellence de construction et la créativité Ballarini vivent chaque jour sur les fourneaux et les tables de ceux qui, dans le monde entier, désirent obtenir le maximum à travers la cuisson. Un désir que Ballarini continue à satisfaire, en s'impliquant avec talent et passion à la réalisation d'instruments toujours plus nouveaux et toujours meilleurs.

La excelencia constructiva y la creatividad italiana Ballarini conviven cada día sobre los fogones y las mesas de quien, en todo el mundo, desea obtener lo máximo a través de la cocción. Un deseo que Ballarini continúa satisfaciendo, comprometiéndose con ingenio y pasión a realizar instrumentos siempre nuevos y mejores.

De constructieve manier en de Italiaanse creativiteit van Ballarini komen elke dag tot leven op de fornuizen en tafels van mensen, over de hele wereld, die met koken het optimale wil bereiken. Een wens die Ballarini blijft vervullen, door zich met vernuft en passie in te zetten om altijd nieuw en beter keukengerei te realiseren.

Ballarini (巴拉利尼) 厨具的极高性能和意大利式的精致设计完美彰显出它们的卓然品质，充分迎合厨房和餐桌的每日需求，是希望实现最佳艺术烹饪效果的消费者的首选品牌。通过不断赋予新厨具与众不同的创意和激情，Ballarini (巴拉利尼) 一直为实现这种期望而不断努力，始终坚持不辍。

Da oltre 100 anni Ballarini lavora coniugando tradizione e know-how tecnologico a valori di sostenibilità. Come testimonia la certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001, un riconoscimento di grande prestigio che avvalorla la grande sensibilità etica ed ambientale dell'azienda. Consapevole che la tutela dell'ambiente non è che un ulteriore aspetto della qualità, Ballarini sceglie di stampare tutti i suoi strumenti informativi su carta riciclata.



Since 1889 Ballarini mixes its technological know-how and the faithfulness to tradition to the concept of sustainable development, as testified by the certification of environmental management system UNI EN ISO 14001, acknowledging the attention of the company to ethical issues and respect of Nature. Conscious of the quality aspects involved in environmental care, Ballarini chooses to print its advertising material on recycled paper.



Ballarini Paolo & Figli SpA . Via Risorgimento, 3
46017 Rivarolo Mantovano (MN) . tel. +39 0376 9901 . www.ballarini.it





Rialto





Rialto, dietro ogni piatto c'è una lunga storia

Le stive delle navi veneziane che solcavano il Mediterraneo traboccavano di spezie: e così la cucina del Veneto, semplice e genuina per natura, s'impresò di sapori che arrivavano dal misterioso Oriente. Ci sono luoghi in cui tradizione e modernità convivono in una miscela perfetta. Come in Veneto, dove i cibi semplici dell'entroterra si sposano con la cucina della laguna, sontuosa e ricercata.

Rialto, a long history behind every dish. The holds of the Venetian ships that traversed the Mediterranean overflowed with spices: that is how Venetian cuisine, simple and genuine by nature, was enriched by the intriguing flavours of the Orient. There are places where tradition and modernity live in perfect harmony. Like in Veneto, where the simple foods of the mainland are wedded with the sumptuous and refined cuisine of Venice itself.

Rialto – hinter jedem Gericht verbirgt sich eine lange Geschichte. Die Laderäume der venezianischen Schiffe, die das Mittelmeer durchquerten, quollen über von Gewürzen: So wurde die Küche von Venetien, die eigentlich einfach und natürlich war, durch die Aromen, die aus dem geheimnisvollen Orient kamen, verfeinert. Es gibt Orte, an denen Tradition und Moderne perfekt im Einklang miteinander leben. Wie in Venetien, wo sich die einfachen Speisen des Hinterlands mit der reichen und erlesenen Küche der Lagune vermählen.

Rialto, chaque plat récèle une longue histoire. Les cales des bateaux vénitiens sillonnant la mer Méditerranée regorgeaient d'épices, ainsi, la cuisine de la Vénétie, à l'origine simple et naturelle, s'enrichit-elle de saveurs et d'arômes venant du mystérieux Orient. Il existe des endroits où la tradition et la modernité cohabitent en une alliance parfaite. Tout comme en Vénétie où les mets simples de l'arrière pays se marient à la cuisine de la lagune somptueuse et raffinée.

Rialto, detrás de cada plato hay una larga historia. Las bodegas de las naves venecianas que surcaban el Mediterráneo rebosaban de especias: y así es la cocina veneciana, simple y genuina por naturaleza, Enriquecida con sabores que llegan del misterioso Oriente. Hay lugares en donde la tradición y la modernidad conviven en una mezcla perfecta. Como en el Véneto, donde los platos simples del interior se unan con la cocina de la laguna, sumptuosa y rebuscada.

Rialto, iedere schotel heeft een lange geschiedenis. De ruimen van de Venetiaanse schepen die de Middellandse zee doorkliefden, waren gevuld met specerijen: en zodoende werd de van nature eenvoudige en pure keuken van Veneto verrijkt met smaken uit het mysterieuze Oosten. Er zijn plaatsen waarin traditie en moderniteit in een perfect mengeling samengaan. Zoals in Veneto, waar de eenvoudige gerechten van het binnenland zich verenigen met de weelderige en verfijnde keuken van de lagune.



Thermopoint, Indicatore di calore:
Indica la temperatura ideale per cucinare
risparmiando energia.

Thermopoint. Heat indicator: Indicates the ideal temperature for energy-saving frying.

Thermopoint. Temperaturanzeiger: Die optimale Brattemperatur wird angezeigt. Jetzt kann man mit dem Braten beginnen und Energie sparen.

Thermopoint. Indicateur de chaleur: Il indique la température idéale pour cuire en économisant de l'énergie.

Thermopoint. Indicador de calor: Indica la temperatura ideal para cocinar ahorrando energía.

Thermopoint. Warmte indicator: De optimale baktemperatuur is bereikt, men kan nu beginnen met energie zuinig bakken en braden.





Sapori prelibati,
ingredienti freschi:
la tradizione italiana
arriva in tavola



Delicious flavours, fresh ingredients: the Italian tradition on your table.
Feinste Aromen, frische Zutaten: Hier kommt Italiens klassische Küche auf den Tisch.
Goûts exquis, ingrédients de toute fraîcheur: la tradition italienne se met à table.
Sabores exquisitos, ingredientes frescos: la tradición italiana llega a la mesa.
Verrukkelijke smaken, verse ingrediënten: de Italiaanse traditie komt op tafel.



Il segreto dell'asparago è racchiuso nella terra in cui viene coltivato. Una terra che conserva il ricordo di un tempo millenario, quando era coperta dal mare. In Veneto si coltiva con passione e pazienza, perché il gambo possa crescere carnoso e la punta compatta. Il sole completa l'opera.

Verdi bianchi o violetti i bei germogli dell'asparago annunciano la primavera

Green, white or purple, lovely asparagus sprouts announce the coming of spring. The secret of asparagus lies in the soil in which it is planted. A soil that conserves the memory of millennia past, when it was covered by the sea. In Veneto, asparagus is cultivated with passion and patience so that the stalk becomes tender and the tip compact. The Mediterranean sun puts the finishing touch.

Ob grün, weiß oder violett, hier kündigen die schönen Spargeltriebe den Frühling an! Das Geheimnis des Spargels liegt in der Erde, in der er angebaut wird. Eine Erde, die eine jahrtausendealte Erinnerung in sich birgt, beginnend mit der Zeit, als das Meer noch alles bedeckte. In Venetien wird der Spargel mit Geduld und Liebe angebaut, so dass ein fleischiger Stiel und eine kompakte Spitze wachsen. Die Sonne rundet dann das Meisterwerk ab.

Verts, blancs ou violettes, les jolis bourgeons de l'asperge annoncent le printemps. Le secret de l'asperge tient à la terre où elle est cultivée. Une terre qui garde le souvenir d'une époque millénaire lorsqu'elle était recouverte par les eaux de la mer. En Vénétie, on cultive avec passion et avec patience pour que la griffe devienne charnue et que la pointe soit germe et compacte. Le soleil fait le reste.

Verdes, blancos o violetas, los bellos brotes del espárrago anuncian la primavera. El secreto del espárrago está encerrado en la tierra en la que es cultivado. Una tierra que conserva el recuerdo de un tiempo milenario, cuando estaba cubierta por el mar. En Véneto se cultivan con pasión y paciencia, para que el tallo pueda crecer carnoso y la punta compacta. El sol completa la obra.

Groen, wit of paars, de mooie loten van de asperge kondigen de lente aan. Het geheim van de aspergeplant ligt besloten in de aarde waarin ze geteeld wordt. Een aarde die de herinnering aan een duizendjarige tijd bewaart, toen ze nog onder de zeespiegel lag. In Veneto wordt de asperge met passie en geduld geteeld, zodat de steel vlezig en de punt stevig kan groeien. De zon voltooit het werkstuk.



Rialto

art. 930L40
Ø cm 20 - 22 - 24
26 - 28 - 30 - 32

padella
frying-pan
Pfanne
poêle
sartén
koekenpan



art. 934L40
Ø cm 24 - 28

padella alta
deep pan 1 handle
Schmorpfanne 1 Griff
sautéuse
sartén honda
diepe koekenpan



art. 933L40
Ø cm 24 - 28

tegama 2 maniglie
pan 2 handles
Servierpfanne 2 Griffe
cocotte
tartera 2 asas
pan 2 handvatten



art. 932L40
Ø cm 20 - 24 - 28

casseruola 2 maniglie
casserole 2 handles
Kochtopf 2 Griffen
faitout
cacerola 2 asas
braadpan 2 handvatten



art. 932L4D
Ø cm 20 - 24 - 28

casseruola 2 maniglie + coperchio
casserole 2 handles + glass lid
Kochtopf 2 Griffen + Glasdeckel
faitout + couvercle en verre
cacerola 2 asas + tapa de vidrio
braadpan 2 handvatten + glasdeksel



art. 931L40
Ø cm 16

casseruola 1 manico
sauce pan 1 handle
Stielkasserolle
casserole
cazo
steel pan



art. 939W40
Ø cm 28

wok



art. 939F40
cm 28 X 28

bistecciera
grill pan
Grillpfanne
poêle à gril
asador
grill pan



art. 334902
Ø cm 16 - 20 - 24 - 28

coperchio in vetro
glass lid
Glasdeckel
couvercle en verre
tapa de vidrio
glazen deksel



Manico ergonomico termoisolante

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



4 YEAR

GUARANTEE - GARANTIE

Qualità testata

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

Tested quality

Ballarini also has ongoing controls performed by respected international agencies such as Neotron (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 Neotron (Italien), LGA (Deutschland) und Danish Institute (Dänemark) durchführen. Somit werden die absolute Lebensmittelunbedenklichkeit und die Sicherheit der Antihaftversiegelungen gewährleistet.

Qualité testée

Ballarini réalise des contrôles habituels par l'intermédiaire de prestigieux instituts internationaux, tels que Neotron (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 Neotron (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.

Geteste kwaliteit

Ballarini voert voortdurend controles uit bij vermaarde internationale instituten, zoals Neotron (Italië), LGA (Duitsland) en Danish Institute (Denemarken) om de absolute geschiktheid voor levensmiddelen en de veiligheid van de anti-aanbaklaag van haar producten te verzekeren.



Corpo in alluminio forgiato a spessori differenziati

Forged aluminium body with differentiated thicknesses
Geschmiedeter Aluminiumkörper mit unterschiedlicher Schichtdicke
Corps en aluminium forgé à épaisseurs différencierées
Cuerpo de aluminio forjado con espesores diferenciados
Lichaam van in verschillende diktes gesmeed aluminium



Fondo rettificato fine adatto anche a piastre vetro-ceramica

Thin rectified base also suitable on glass-ceramic plates
Fein geschliffener Boden, auch für Glaskeramik-Kochfelder geeignet
Fond rectifié fin convenant également aux plaques en vitro-céramique
Fondo rectificado fino, idóneo para placas de vitrocerámica
Gepolijste bodem, ook geschikt voor keramische kookplaten



Rivestimento esterno ad alta resistenza termica e di facile pulizia

Heat-resistant outer coating. Easy to clean
Hitzebeständige Außenbeschichtung, leicht zu reinigen
Revêtement extérieur à haute résistance thermique et d'un entretien facile
Revestimiento externo de alta resistencia térmica y fácil de limpiar
Gemakkelijk te reinigen uitwendige bekleding met hoge hittebestendigheid

KERAVIS

Rivestimento antiaderente rinforzato con elevata resistenza all'usura.
Rivestimento composto da tre strati antiaderenti rinforzati con particelle ceramiche ad elevata durezza

Reinforced non-stick coating with high wear resistance.
Triple non-stick coating reinforced with high-hardness ceramic particles
Widerstandsfähige und verschleißfeste 3-Schicht-Antihaftversiegelung
verstärkt durch extrem harte Keramik-Partikel

Revêtement anti-adhérent renforcé à haute résistance à l'usure. Revêtement composé de 3 couches anti-adhérentes renforcées avec particules céramiques de haute dureté

Revestimiento antiadherente reforzado con alta resistencia al desgaste. Revestimiento compuesto de tres capas antiadherentes reforzadas con partículas cerámicas de alta dureza

Versterkte anti-aanbaklaag met hoge slijtageweerstand.
Uit drie anti-aanbaklagen bestaande, met bijzonder harde keramische deeltjes

Thermopoint, indicatore di calore: Indica la temperatura ideale per cucinare risparmiando energia



Thermopoint. Heat indicator:
Indicates the ideal temperature for energy-saving frying.

Thermopoint. Temperaturanzeiger:
Die optimale Brattemperatur wird angezeigt.
Jetzt kann man mit dem Braten beginnen und Energie sparen.

Thermopoint. Indicateur de chaleur:
Il indique la température idéale pour cuisiner en économisant de l'énergie.

Thermopoint. Indicador de calor:
Indica la temperatura ideal para cocinar ahorrando energía.

Thermopoint. Warmte indicator:
De optimale baktemperatuur is bereikt,
men kan nu beginnen met energie zuinig bakken en braden.



Rosso: caldo, pronto per cucinare

Red: hot, ready for cooking.
Rot: heiß, die optimale
Brattemperatur ist erreicht.
Rouge: chaud, prêt pour commencer la cuisson.
Rojo: calor, listo para cocinar.
Rood: heet, de optimale baktemperatuur is bereikt.

Verde scuro: freddo, sicuro da toccare e lavare.

Dark green: cool, safe to touch and to wash
Dunkelgrün: kalt, Jetzt kann man das Kochgeschirr berühren und waschen
Vert foncé: froid, température de sécurité pour toucher et laver la poêle
Verde oscuro: frío, seguro, se puede tocar y lavar
Dondergroen: koud, veilig om de pan aan te raken en te reinigen.



Quattrocentodieci sono i ponti che collegano le isole della magica Venezia. Il Canal Grande, sul quale si affacciano i più bei palazzi nobiliari della Serenissima, è attraversato dal pittoresco Ponte di Rialto. Un'unica campata di ventisette metri, un porticato coperto, due file di negozi unite al centro da altrettante arcate: nelle notti di foschia, mentre la pioggia cade lieve sullo sfondo, ammirarlo è un'emozione unica.

Four hundred and ten bridges connect the islands of magical Venice. The Grand Canal, overlooked by the most beautiful palaces of the nobility of the city known as the Serenissima, is crossed by the picturesque Rialto Bridge. A single span of 27 metres, a covered portico, two rows of shops joined at the centre by twin arcades: glimpsed through the nocturnal mist, with a soft rain as a backdrop, is a truly unforgettable experience.

Vierhundertzehn Brücken sind es, die die Inseln der magischen Stadt Venedig miteinander verbinden. Am Canal Grande, entlang dem die schönsten Paläste der Serenissima erbaut wurden, befindet sich die Rialtobrücke. Ein einziges Brückenjoch, siebenundzwanzig Meter lang, ein überdachter Bogengang, zwei Reihen Ladengeschäfte, die in der Mitte mit Arkaden zusammengeführt werden: In den Nächten voller Nebel, während der Regen leicht auf den Boden fällt, beschleicht einen bei seinem Anblick ein einzigartiges Gefühl.

Quatre-cent dix points relient les îles de Venise la Magique. Le Canal Grande sur lequel donnent les plus beaux palais nobiliaires de la Sérenissime est enjambé par le Pont Rialto : une unique travée de vingt-sept mètres, des arcades abritant deux rangées de boutiques; par les nuits brumeuses, quand à l'arrière-plan tombe une pluie fine, l'admirer est une émotion unique.

Cuatrocientos diez son los puentes que conectan las islas de la mágica Venecia. El Canal Grande, al que miran los más bellos palacios de los nobles de la Serenissima, está atravesado por el pintoresco Ponte de Rialto. Una única arcada de veintisiete metros, un pórtico cubierto, dos filas de tiendas unidas en el centro por otras arcadas; en las noches de niebla, mientras la lluvia cae leve sobre el fondo, admirarlo provoca una emoción incomparable.

Vierhonderdentien bruggen vormen de verbinding van de eilanden van het magische Venetië. Over het Canal Grande, waارlangs de mooiste adellijke gebouwen van de Serenissima staan, ligt de schilderachtige Rialto Brug. Een enkele, zeventwintig meter lange overspanning, een overdekte galerij, twee rijen winkels die in het midden met evenveel arcades zijn verbonden: in nevelige nachten, terwijl op de achtergrond de regen licht neerdaalt, geeft het bewonderen ervan een unieke emotie.

Da oltre 100 anni Ballarini lavora coniugando tradizione e know-how tecnologico a valori di sostenibilità. Come testimonia la certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001, un riconoscimento di grande prestigio che avvalora la grande sensibilità etica ed ambientale dell'azienda. Consapevole che la tutela dell'ambiente non è che un ulteriore aspetto della qualità, Ballarini sceglie di stampare tutti i suoi strumenti informativi su carta riciclata.



Since 1889 Ballarini mixes its technological know-how and the faithfulness to tradition to the concept of sustainable development, as testified by the certification of environmental management system UNI EN ISO 14001, acknowledging the attention of the company to ethical issues and respect of Nature. Conscious of the quality aspects involved in environmental care, Ballarini chooses to print its advertising material on recycled paper.



MADE IN ITALY

Ballarini Paolo & Figli SpA . Via Risorgimento, 3
46017 Rivarolo Mantovano (MN) . tel. +39 0376 9901 . www.ballarini.it





Taormina





Tra mare e fuoco nascono grandi miti

Alle pendici dell'Etna, i cibi semplici del Mediterraneo si fondono con aromi antichi, pregni di un'aura mitica e leggendaria. Le pentole Taormina sfidano il fuoco e non temono il trascorrere del tempo, perché sono costruite per resistere agli attacchi dell'usura. Insieme alle alte prestazioni, design e raffinatezza entrano in scena da protagonisti e regalano effetti gastronomici spettacolari.

Great legends are born between the sea and fire.
On the slopes of Mount Etna, simple Mediterranean foods are combined with ancient aromas, rich in a mythical and legendary aura. Taormina pans brave the fire and are unafraid of the passing of time because they are built to resist wear and tear. Besides offering high performances, design and elegance, these pans step onto the stage, enabling you to produce stunning culinary delights.

Aus Feuer und Meer erwachsen große Mythen.
An den Hängen des Ätna verschmelzen einfache Speisen des Mittelmeerraumes mit antiken Aromen, die von einer mythen- und sagenhaften Aura getränkt zu sein scheinen. Die Kochtöpfe Taormina trotzen dem Feuer und fürchten nicht den Zahn der Zeit, denn in ihrer Herstellung ist auf Verschleißfestigkeit geachtet worden. Zusammen mit außerordentlichen Eigenschaften, Design und Raffinesse stellen sie sich in den Mittelpunkt des Geschehens und verleihen eine spektakuläre gastronomische Wirkung.

Entre la mer et le feu naissent de grands mythes.
Sur les versants de l'Etna, les mets simples de la Méditerranée se mêlent aux arômes antiques, imprégnés d'une atmosphère mythique et légendaire. Les ustensiles de cuisson Taormina défient le feu et ne craignent aucunement le temps qui passe car ils sont construits pour résister aux attaques de l'usure. Alliés à leurs hautes performances, le design et le raffinement jouent en protagonistes et offrent des effets gastronomiques spectaculaires.

Entre el mar y el fuego nacen los grandes mitos
En las pendientes del Etna, los alimentos típicos del Mediterráneo se funden con aromas antiguos, impregnados de un aura mítica y leggendaria. Las ollas Taormina desafían al fuego y no temen al paso del tiempo, porque están construidas para resistir a las agresiones del desgaste. Con sus elevadas prestaciones, diseño y refinamiento entran en escena como verdaderas protagonistas y con ellas se consiguen efectos gastronómicos espectaculares.

Tussen zee en vuur ontstaan grote mythes
Op de helling van de Etna smelten eenvoudige Mediterrane gerechten samen met oude, van een mythische en legendarische uitstraling doortrokken geuren. De Taormina pannen trotseren het vuur en zijn niet bang voor het verstrijken van de tijd, want ze zijn vervaardigd om alle slijtage-aanvallen te weerstaan. Samen met de hoge rendementen, design en verfijndheid komen ze als hoofdrolspelers op het toneel en schenken grandioze gastronomische effecten.

Qualità sublime
garantita dieci anni





Perfette per le cucine a induzione, ottime per tutti gli altri metodi di cottura.

Sublime quality guaranteed for ten years.

Perfect for induction cooking and excellent for all other cooking methods.

Außerordentliche Qualität mit 10 Jahren Garantie.

Perfekt für Induktionsherde und alle sonstigen Herdarten.

Qualité sublime garantie dix ans. Parfaits pour les cuisinières à induction, excellents dans toutes les autres méthodes de cuisson.

Calidad sublime garantizada diez años. Perfectas para las cocinas de inducción, excelentes para todos los demás métodos de cocción.

Sublieme kwaliteit tien jaar gegarandeerd. Perfect voor inductiefornuizen, uitstekend voor alle andere manieren van koken.



Taormina

art. 930L-0
Ø cm 20-24-28-32

padella . frying-pan
 Pfanne . poêle
 sartén . koekenpan



art. 934L-0
Ø cm 24

tegame 1 manico . deep pan 1 handle
 Schmorpfanne . sauteuse
 sartén honda . pan 1 handvat



art. 937L-0
Ø cm 28

tegame 1 manico + 1 maniglia
 deep pan 1h + handgrip
 Grossraumpfanne mit Griff + Gegengriff
 sauteuse 1 manche + poignée
 cacerola baja 1 mango + asa
 hapjespan met handgreep



tegame 2 ma
 deep pan 2 handles +
 Glasdeckel . cocotte +
 + tapa de vidrio . p



art. 931L-0
Ø cm 16

casseruola 1 manico
 sauce pan 1 handle
 Stielkasserolle . casserole
 cazo . steelpan



art. 932L-D
Ø cm 16-20-24

casseruola 2 maniglie + coperchio in vetro
 casserole 2 handles + glass lid . Kochtopf 2 Griffe + Glasdeckel
 faitout + couvercle en verre . cacerola 2 asas + tapa de vidrio
 braadpan 2 handvatten + glazen deksel



art. 939W-0
Ø cm 28

wok



art. 939F-0
Ø cm 28

bistecciera . grill pan
 Grillpfanne . poêle à grill
 asador . grill pan



Qualità testata

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

Tested quality

Ballarini also has ongoing controls performed by respected international agencies such as Neotron (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 Neotron (Italien), LGA (Deutschland) und Danish Institute (Dänemark) durchführen. Somit werden die absolute Lebensmittelunbedenklichkeit und die Sicherheit der Antihaftversiegelungen gewährleistet.

Qualité testée

Ballarini réalise des contrôles habituels par l'intermédiaire de prestigieux instituts internationaux, tels que Neotron (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 Neotron (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.

Geteste kwaliteit

Ballarini voert voortdurend controles uit bij vermaarde internationale instituten, zoals Neotron (Italië), LGA (Duitsland) en Danish Institute (Denemarken) om de absolute geschiktheid voor levensmiddelen en de veiligheid van de anti-aanbaklagen van haar producten te verzekeren.



- 1 . Rivestimento antiaderente di finitura
- 2 . Strato intermedio Keravis con particelle minerali – elevata resistenza
- 3 . Primer di base
- 4 . Riporto ceramico con ossido di alluminio e ossido di titanio
- 5 . Superficie ad alta rugosità
- 6 . Corpo in alluminio ad alto spessore
- 7 . Rivestimento antiaderente esterno a copertura integrale

- 1 . Non-stick finishing layer
- 2 . Intermediate layer in Keravis with mineral particles for superior resistance
- 3 . Primer
- 4 . Ceramic layer with aluminium oxide and titanium oxide
- 5 . Roughened surface
- 6 . Body in extra-thick aluminium
- 7 . Full surface external non-stick layer

1 . Antihalt-In
 2 . Keravis Zw
 mit Kerami
 3 . Grundvers
 4 . Keramikau
 5 . Oberfläc
 6 . Extrastärk
 7 . Äußere An

1 . Revêtement
 2 . Couche int
 3 . Couche pri
 4 . Application
 et oxyde di
 5 . Surface à
 6 . Corps en a
 7 . Revêtement

1 . Recubrimie
 2 . Capa interi
 - alta resis
 3 . Primaire de
 4 . Aplicación
 5 . Superficie
 6 . Cuerpo de
 7 . Recubrimie

1 . Anti aanba
 2 . Keravis tus
 voor een s
 3 . Primaire la
 4 . Keramikla
 5 . Oppervlak
 6 . Extra sterk
 7 . Buitense l

10 YEAR
 GUARANTEE - GARANTIE

art. 933L-D
Ø cm 24-28

iniglie + coperchio in vetro
glass lid . Servierpfanne 2 Griffen +
- couvercle en verre . tartera 2 asas
pan 2 handvatten + glazen deksel



art. 334U02
Ø cm 16-20-24-28

coperchio in vetro. glass lid
Glaskappe. couvercle en verre
tapa de vidrio . glazen deksel



nenbeschichtung
ischenschicht verstärkt
ik-Partikel
iegelung
flage mit Titan-Plasma
er Aluminiumkern
tihalt-Vollversiegelung

nt antiadhérent de finition
ermédiaire Keravis avec particules minérales
maire de base
en céramique avec oxyde d'aluminium
e titane
forte rugosité
luminium de grande épaisseur
nt anti-adhérent externe à couverture intégrale

ento antiadherente
media Keravis con partículas minerales
tencia
base
de cerámica con óxido de aluminio y óxido de titanio
de alta rugosidad
aluminio de gran espesor
ento antiadherente externo con protección integral

k binnenlaag
ssenlaag versterkt met keramische deeltjes
uppure kwaliteit
ag
ag met Titan Plasma

ce aluminiumkern
aag met anti-aanbakeffect

Manicatura in acciaio/silicone per utilizzo in forno sino a 200°

Non-slip grips in ovenproof silicone up to 200°C
Rutschsichere Grifffläche aus backofenfestem Silikon (200°C)
Manches anti-glisses avec couverture en silicone résistant au four jusqu'à 200°C
Mangos con agarre antideslizante en silicona para uso en el horno hasta 200°C
Siliconen antie-slipgreet, ovenvast tot 200°C



Rivestimento antiaderente a 4 strati su base dura al Titanio.
Antiaderente a prova di utensili metallici

4 layer non-stick coating on titanium hard base. Metal safe non-stick coating
Kratzfeste 4-fach Antihaftversiegelung mit Titan-Plasma-Grundierung.
Geeignet für Küchenutensilien aus Metall

Revêtement à 4 couches sur base dure au titane.
Anti-adhésif à l'épreuve d'ustensiles métalliques

4 capas de revestimiento sobre base dura al titanio.
Antiadherente resistente a los utensilios metálicos

4 voudige krasvaste anti-aanbaklaag op een titanium ondergrond.
Anti-aanbaklaag geschikt voor alle metalen keukengerei



Rivestimento esterno ad alta resistenza termica
e di facile pulizia

Heat-resistant outer coating. Easy to clean

Hitzebeständige Außenbeschichtung, leicht zu reinigen

Revêtement extérieur à haute résistance thermique et d'un entretien facile

Revestimiento externo de alta resistencia térmica y fácil de limpiar

Gemakkelijk te reinigen uitwendige bekleding met hoge hittebestendigheid



Fondo composito alluminio-acciaio adatto a tutte le fonti di calore

Aluminium-steel composite base suitable for all heat sources

Mehrschichtiger Boden kombiniert aus Aluminium und Edelstahl, für alle Kochfelder geeignet

Fond composite aluminium - acier apte à toutes sources de chaleur

Fondo compuesto aluminio-acero idóneo para todas las fuentes de calor

Uit alluminium-staal samengestelde bodem, geschikt voor alle warmtebronnen

Fondo composito alluminio-acciaio inox per le migliori capacità induuttive e di accumulo termico

Stainless steel/aluminium induction base for maximum induction capacity and heat retention

Boden kombiniert aus Edelstahl für ideale Induktionsleistungen und geschmiedetem
Aluminium für gleichzeitige perfekte Wärmespeicherung und -leitung

Fond composite aluminium - acier inox pour obtenir les meilleures capacités
d'induction et d'accumulation thermique

Fondo compuesto de aluminio - acero inox para una mejor capacidad
inductiva y de acumulación térmica

Uit alluminium-roestvrij staal samengestelde bodem voor de beste
inductiekwaliteiten en hitte-accumulatie capaciteiten.



INDUCTION

Fondo induzione

Induction Base

Induktionsboden

Fond Induction

Fondo inducción

Inductiebodem

I materiali si alleano per una cottura divina

Il profumo del mare e i frutti della terra emanano tutta la propria forza, affidati a strumenti di cottura impeccabili. Il successo è nella qualità dell'antiaderente, che non può essere intaccato nemmeno dagli utensili in metallo. Le pentole Taormina sorprendono anche in forno, grazie ai manici in silicone resistenti alle alte temperature.

A combination of materials to make your cooking simply divine. The aromas of the sea and the fruits of the land find their full expression, entrusted to impeccable cooking instruments. Their success lies in the quality of the non-stick surface, which cannot be damaged even by metal utensils. Taormina pans are also perfect for use in the oven thanks to the silicon handles that are resistant to high temperatures.

Kombinierte Materialien für ein göttliches Kochen. Aus tadellosem Kochgeschirr verströmen der Duft des Meeres und die Früchte der Erde betörende Intensität. Der Erfolg liegt in der Qualität der Antihaftbeschichtung, der selbst metallische Küchenutensilien nichts anhaben können. Die Kochtöpfe Taormina überraschen selbst im Backofen dank ihrer Silikongriffe, die hohen Temperaturen standhalten.

Les matériaux font alliance pour une cuisson divine.
L'odeur de la mer et les fruits de la terre dégagent toute leur force, confiés à des instruments de cuisson impeccables. Le succès tient à la qualité de l'anti-adhérent celui-ci ne pouvant pas même être endommagé par des ustensiles en métal. Les instruments de cuisson Taormina sont surprenants au four aussi, grâce à leur manches en silicone, résistant aux températures élevées.

Los materiales se alían para una nueva forma de cocción divina
El perfume del mar y de los frutos de la tierra emana toda su fuerza al cocinarse en instrumentos de cocción impecables. El éxito está en la calidad del antiadherente, que no se daña ni siquiera con utensilios de metal. Las ollas Taormina sorprenden también en el horno, gracias a sus asas de silicona resistentes a altas temperaturas.

De materialen vormen een front voor goddelijk koken.
De geur van de zee en de vruchten van de aarde verspreiden, toevertrouwd aan onberispelijk kookgerei, al hun kracht.
Het succes ligt in de kwaliteit van de anti-aanbaklaag, die zelfs niet door metalen keukengerei kan worden aangetast. De Taormina pannen zijn, dankzij de tegen hoge temperaturen bestendige silicon handgrepen, zelfs in de oven een verrassing.





Taormina è un diamante sulla terrazza del Monte Tauro, affacciata sull'azzurro del Mare Ionio. Sul suo declivio i Greci lasciarono un'impronta che il tempo non cancella: un teatro suggestivo, in cui lo spettacolo della natura comincia e mai finisce. Là dove l'Etna fumante lancia uno sguardo all'immenso Mediterraneo, la Sicilia urla il suo splendore.

Taormina is a diamond on the terrace of Monte Tauro, facing out onto the deep blue Ionian Sea. The Greeks left a mark on its slopes that time has never erased: an evocative theatre in which the show of nature begins but never finishes. There, where the smoking Etna casts an eye over the vast Mediterranean and Sicily's beauty radiates.

Taormina ist ein Kleinod, das hoch über dem tiefen Blau des ionischen Meeres auf einer Felsenterasse des Monte Tauro thront. In den Hang eingebettet, hinterließen die Griechen ein von der Zeit unverwüstliches Zeichen: ein beeindruckendes Theater, in dem das Schauspiel der Natur beginnt und nie ein Ende zu finden scheint. Dort, wo der rauchende Ätna seinen Blick über den unendlich weiten Mittelmeerraum schweifen lässt, verkündet das Sizilien seine Herrlichkeit.

Taormina est un diamant sur la terrasse du Mont Tauro, surplombant le bleu de la Mer Jonienne. Sur ses penchants les Grecs ont laissé une empreinte que le temps n'efface pas: un théâtre suggestif où le spectacle de la nature commence et ne finit jamais. Là où l'Etna fumant jette un regard sur l'immense Méditerranée, la Sicile hurle toute sa splendeur.

Taormina es un diamante en la terraza del Monte Tauro, asomada al azul del Mar Jonio. En su declive, los griegos dejaron una impronta que el tiempo no consigue borrar: un teatro sugerente, en el que el espectáculo de la naturaleza comienza y nunca se acaba. Allí donde el humeante Etna lanza una mirada hacia el inmenso Mediterráneo, Sicilia grita su esplendor.

Taormina is een juweel op het terras van de Monte Tauro, met uitzicht op het blauwe water van de Ionische Zee. Op zijn helling lieten de Grieken een stempel achter dat de tijd heeft doorstaan: een suggestief theater, waarin het schouwspel van de natuur begint en nooit eindigt. Daar, waar de rokende Etna een blik werpt op de geweldige Middellandse zee en Sicilië zijn pracht uitschreewt.

Da oltre 100 anni Ballarini lavora coniugando tradizione e know-how tecnologico a valori di sostenibilità. Come testimonia la certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001, un riconoscimento di grande prestigio che avvalora la grande sensibilità etica ed ambientale dell'azienda. Consapevole che la tutela dell'ambiente non è che un ulteriore aspetto della qualità, Ballarini sceglie di stampare tutti i suoi strumenti informativi su carta riciclata.



Since 1889 Ballarini mixes its technological know-how and the faithfulness to tradition to the concept of sustainable development, as testified by the certification of environmental management system UNI EN ISO 14001, acknowledging the attention of the company to ethical issues and respect of Nature. Conscious of the quality aspects involved in environmental care, Ballarini chooses to print its advertising material on recycled paper.



MADE IN ITALY

Ballarini Paolo & Figli SpA . Via Risorgimento, 3
46017 Rivarolo Mantovano (MN) . tel. +39 0376 9901 . www.ballarini.it





Verona







Verona

art. VR5FA
Ø cm 20-26-30

padella
frying-pan
Pfanne



art. VR78D
Ø cm 20-24

casseruola 2 maniglie + coperchio in vetro
casserole 2 handles + glass lid
Kochtopf 2 Griffe + Glasdeckel

art. VR96D
Ø cm 28

tegama 1 manico + 1 maniglia + coperchio in vetro
deep pan 1h + handgrip + glass lid
Schmorpfanne mit Griff und Gegengriff + Glasdeckel



art. VR23D
Ø cm 24-28

tegama 2 maniglie + coperchio in vetro
deep pan 2 handles + glass lid
Servierpfanne 2 Griffe + Glasdeckel



art. VR7SD
Ø cm 16

casseruola 1 manico + coperchio in vetro
sauce pan 1 handle + glass lid
Stielkasserolle + Glasdeckel



art. VR9FA
Ø cm 28

bistecciera
grill pan
Grillpfanne



art. VR06A
Ø cm 28

wok saltapasta
wok 1 handle
Wokpfanne



10 YEAR
GUARANTEE - GARANTIE

Qualità testata

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

Tested quality

Ballarini also has ongoing controls performed by respected international agencies such as Neotron (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 Neotron (Italien), LGA (Deutschland) und Danish Institute (Dänemark) durchführen. Somit werden die absolute Lebensmittelunbedenklichkeit und die Sicherheit der Antihaffversiegelungen gewährleistet.



MANICO IN ACCIAIO

adatto anche per l'utilizzo in forno ad alte temperature

STEEL HANDLE OVENPROOF

suitable for use in the oven to high temperatures

ERGONOMICHER, EDELSTAHLGRIFF

extrem stabil durch Vernietung, hitzebeständig auch für den Backofen geeignet bis 250 Grad

RIVETTI IN ACCIAIO INOX

per garantire stabilità ed evitare ruggine

STAINLESS STEEL RIVETS

to guarantee safety and prevent rusting

HÖCHSTE STABILITÄT

durch rostfreie Edelstahl-Nieten

ANTIADERENTE AL TITANIO

estremamente resistente composto da 4 strati, (3 strati + base titanio), rinforzato con particelle ceramiche, per uso ultra intensivo.

EXTREMELY RESISTANT NON-STICK COATING

composed of 4 layers, (3 layers + titanium base), reinforced with ceramic particles, for ultra intensive use

EXTREM WIDERSTANDSFÄHIGE ANTIHAFTVERSIEGELUNG

aus 4 Schichten sowie TITAN-Plasma-Hartgrundierung, verstärkt durch Keramikpartikel, für intensiven Gebrauch.



Antiaderente a prova di utensili metallici

Resistant to metal utensils

Auch für Metallutensilien geeignet

RIVESTIMENTO ESTERNO

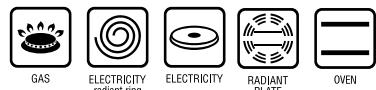
resistente alle alte temperature, facile da pulire

EXTERNAL FINISH

High temperature resistant, easy to clean

AUßenbeschichtung

Hitzebeständig leicht zu reinigen



TITANIO - SEZIONE DELLA PENTOLA

TITANIUM - SECTION OF THE POT

TITANIUM - QUERSCHNITT



- 1 . Rivestimento antiaderente di finitura
- 2 . Strato intermedio Keravis con particelle minerali – elevata resistenza
- 3 . Primer di base
- 4 . Riporto ceramico con ossido di alluminio e ossido di titanio
- 5 . Superficie ad alta rugosità
- 6 . Corpo in alluminio ad alto spessore
- 7 . Rivestimento antiaderente esterno a copertura integrale

- 1 . Non-stick finishing layer
- 2 . Intermediate layer in Keravis with mineral particles for superior resistance
- 3 . Primer
- 4 . Ceramic layer with aluminium oxide and titanium oxide
- 5 . Roughened surface
- 6 . Body in extra-thick aluminium
- 7 . Full surface external non-stick layer

- 1 . Antihaft-Innenbeschichtung
- 2 . Keravis Zwischenschicht verstärkt mit Keramik-Partikeln
- 3 . Grundversiegelung
- 4 . Keramikauflage mit Titan-Plasma
- 5 . Oberfläche
- 6 . Extrastarker Aluminiumkern
- 7 . Äußere Antihaft-Vollversiegelung

**CORPO FORGIATO
IN ALLUMINIO PER USO
ALIMENTARE**

Spessore extra forte, indeformabile

**FORGED BODY IN FOOD-SAFE
EXTRA THICK ALUMINIUM**
that guarantees indeformability

SCHMIEDETECHNIK

Extrem dickwandiges, nicht verformbares Kochgeschirr aus geschmiedetem Rein-Aluminium.



Verona è un tesoro di cultura, storia e romanticismo gelosamente custodito dalle acque del fiume Adige. Crocevia di civiltà, rifugio e ispirazione per i grandi poeti del passato, questa perla scaligera racchiude in sé storie di destini e grandi amori che, ancora oggi, la rendono una meta ambita dall'atmosfera senza tempo e forte di un fascino da cui, almeno una volta nella vita, bisogna lasciarsi sedurre.

Verona is a treasure trove of culture, history and romanticism that is jealously guarded by the waters of the River Adige. A crossroads of civilisation, refuge and inspiration for the great poets of yesteryear, this pearl of a city vaunts a history of destiny and great loves which ensure that it is still a popular destination today, a place with a timeless atmosphere and magnetic charm which you must allow yourself to be seduced by at least once in your life.

Verona ist ein Kleinod voller Kultur, Geschichte und Romantik, das eifersüchtig von den Wassern der Etsch gehütet wird. Die fortschrittliche Stadt war den großen vergangenen Dichtern ein Ort der Zuflucht und Inspiration. So vereint diese Perle der adeligen Herrscherfamilie der Scaliger Schicksale und große Liebesgeschichten, die aus der Stadt auch heute noch ein anziehendes Ziel mit zeitloser Atmosphäre machen. Zumindest einmal im Leben sollte man sich von ihr verführen lassen.

Da oltre 100 anni Ballarini lavora coniugando tradizione e know-how tecnologico a valori di sostenibilità. Come testimonia la certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001, un riconoscimento di grande prestigio che avvalorava la grande sensibilità etica ed ambientale dell'azienda. Consapevole che la tutela dell'ambiente non è che un ulteriore aspetto della qualità, Ballarini sceglie di stampare tutti i suoi strumenti informativi su carta riciclata.



Since 1889 Ballarini mixes its technological know-how and the faithfulness to tradition to the concept of sustainable development, as testified by the certification of environmental management system UNI EN ISO 14001, acknowledging the attention of the company to ethical issues and respect of Nature. Conscious of the quality aspects involved in environmental care, Ballarini chooses to print its advertising material on recycled paper.



MADE IN ITALY

Ballarini Paolo & Figli SpA . Via Risorgimento, 3
46017 Rivarolo Mantovano (MN) . tel. +39 0376 9901 . www.ballarini.it





MYCUCINA

in MONDADORI

Alta qualità, cultura ed eleganza nelle nuove confezioni regalo Ballarini



MYCUCINA, una proposta nuova per un pubblico esigente
che racconta il cucinare come momento di cultura in cui ogni dettaglio è curato con la massima attenzione.

Le nuove gift box MYCUCINA di Ballarini sono dedicate agli strumenti di cottura da sempre considerati indispensabili.
Utensili che rispondono agli alti standard qualitativi Ballarini, appositamente studiati per una cucina buona e accurata.



IL TASTEBOOK

128 pagine di ricette, rubriche e spazi per gli appunti

in MONDADORI



LE RICETTE

Declinato in tre differenti versioni, diverse a seconda dello strumento di cottura a cui è dedicato, il tastebook **MYCUCINA** racconta con una grafica originale e innovativa ingredienti e modalità di preparazione delle ricette più rappresentative della tradizione gastronomica italiana.



IL TASTEBOOK

128 pagine di ricette, rubriche e spazi per gli appunti

in MONDADORI



LE NOTE

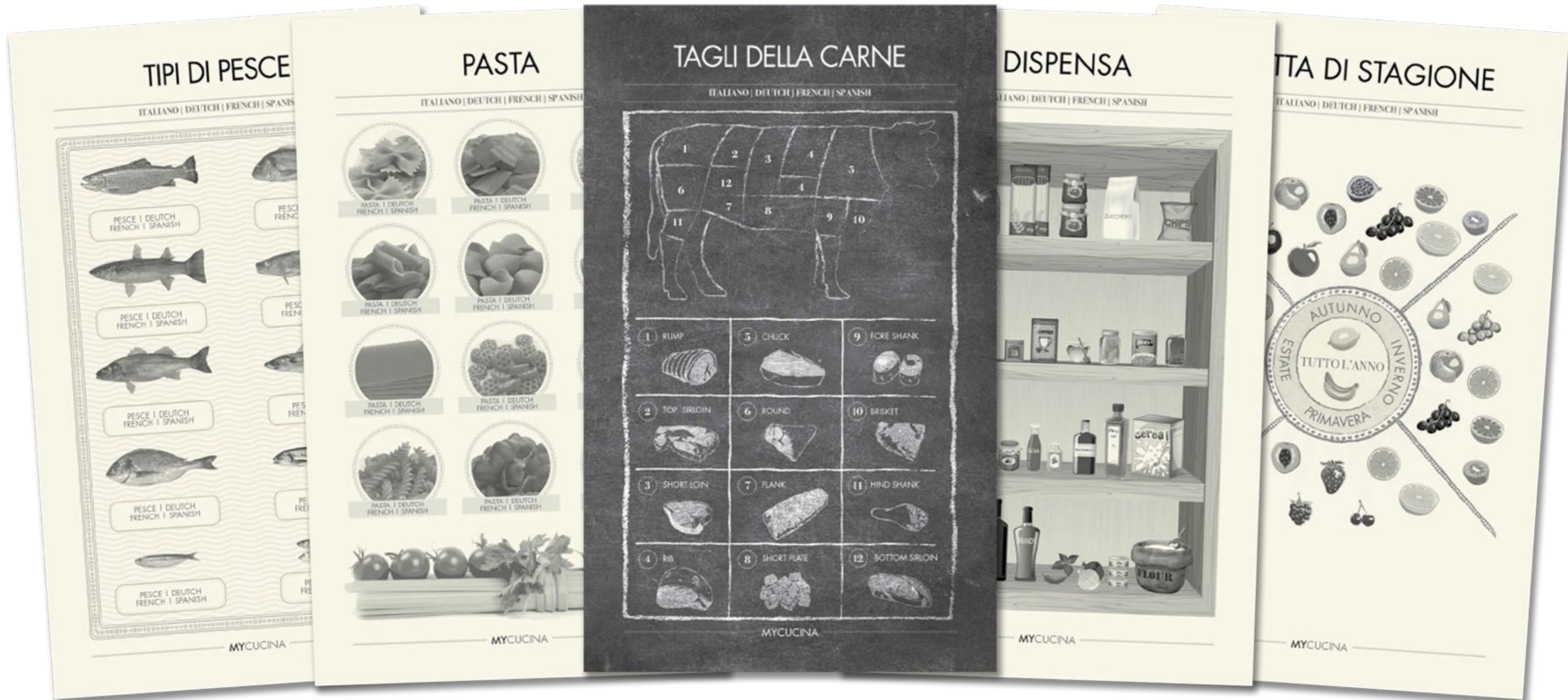
Il taccuino **MYCUCINA** contiene tante pagine da dedicare alle proprie idee: un oggetto da custodire e tramandare sul quale annotare anche i ricordi più cari e le ricette di famiglia.



IL TASTEBOOK

in MONDADORI

128 pagine di ricette, rubriche e spazi per gli appunti



LE RUBRICHE

Molti gli approfondimenti legati ai tagli della carne, al pane, alle erbe aromatiche, alla stagionalità di frutta e verdura, alla mise en place, agli strumenti e ingredienti che non possono mancare nella dispensa. La memoria si lega alla grafica con rubriche capaci di richiamare informazioni apprese con l'esperienza: le lezioni trascritte simbolicamente sulla lavagna ne sono una chiara espressione.



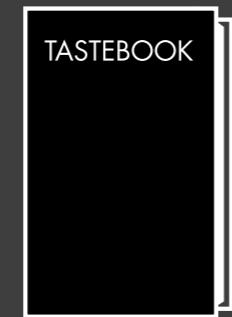
MYCUCINA

UN TOCCO DI LEGGEREZZA

in MONDADORI



+



UN TOCCO DI LEGGEREZZA

Il saltapasta, uno strumento di cottura trasversale
adatto per tantissime preparazioni.
Saltapasta cm.26 + Tastebook



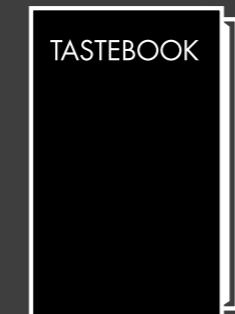
MYCUCINA

LA STAR DELLA CUCINA

in MONDADORI



+



LA STAR DELLA CUCINA

La confezione celebra lo strumento di cottura
più utilizzato, la padella.
Padella cm.24 + Tastebook



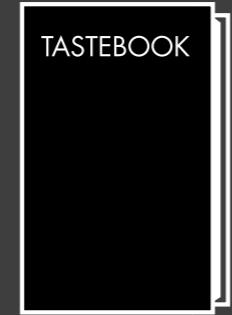
MYCUCINA

PASSIONE DOLCE

in MONDADORI



+



PASSIONE DOLCE

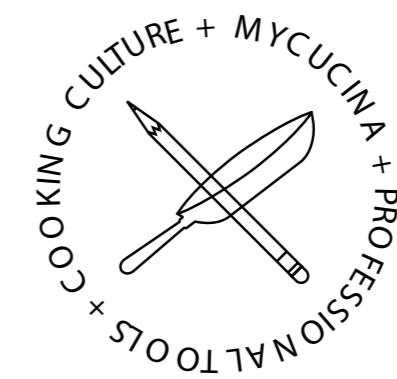
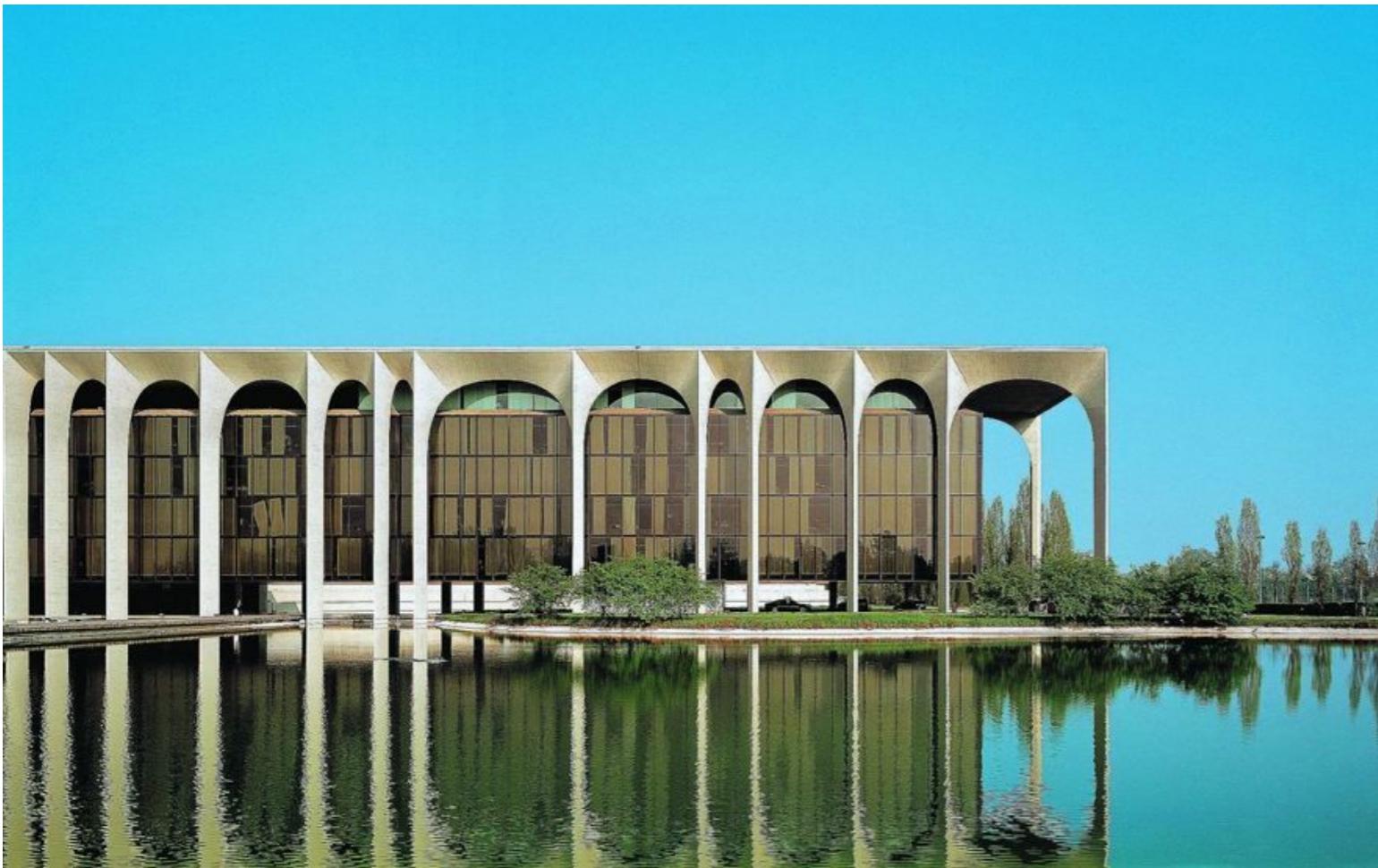
Non poteva mancare un momento di dolcezza, la tortiera con doppio fondo, ideale per cucinare anche gustose ciambelle
Tortiera cm.24 + Tastebook



MYCUCINA

La partnership Ballarini e Mondadori

in MONDADORI



Un'immagine sigla il connubio tra l'alta qualità degli utensili di cottura Ballarini e il modo di fare cultura di Mondadori. Una padella e una matita si uniscono per uno scopo comune: comunicare lo stile e qualità di un prodotto totalmente italiano.

Mondadori è il maggiore editore di libri e riviste in Italia ed è tra le principali società europee nel settore editoriale. Dalla sua fondazione nel 1907, la missione del Gruppo Mondadori è favorire la diffusione della cultura e delle idee con una produzione che tocca ogni genere e raggiunge tutti i lettori.



Gli Speciali





Gli Speciali affinano l'abilità di cucinare, suggeriscono gesti nuovi, aiutano e facilitano le prestazioni richieste da una cucina buona e accurata, grazie alla qualità tecnologica avanzata dei materiali, al loro accostamento razionale e alla sperimentazione sulle funzioni che si svolgono in cucina.

“**Gli Speciali**” regen in der Küche an neue und gesunde Rezepte sowohl der europäischen als auch der fremdländischen Küche auszuprobieren. Die genannten neuen Kochgeschirre entsprechen in der Qualität dem neuesten Stand der Produktions- und Küchentechnik.

“**Gli Speciali**” combine cooking skills, suggest new gestures, help and enhance performances of a natural and sophisticated cooking, thanks to the advanced technological quality of the materials, to their functional combination and to the cooking experiments in the kitchen.

“**Gli Speciali**” affinent l'habilité à cuisiner, évoquent de nouveaux gestes, aident et facilitent les performances que demande la bonne cuisine soignée, grâce à la qualité technologique avancée des matériaux employés, à leur association rationnelle ainsi qu'à l'expérimentation sur les fonctions propres de la cuisine.

“**Gli Speciali**” revierten positivamente en la habilidad de la cocción, sugiriendo nuevos gestos, ayudando y facilitando las prestaciones demandadas por parte de una cocción buena y esmerada, gracias a las calidades tecnológicas avanzadas de los materiales, a su combinación racional y a la experimentación de las funciones posibles en cocina.

Изделия серии “**Gli Speciali**” совершенствуют умение готовить, подсказывают новые способы, помогают и облегчают приготовление вкусных и здоровых блюд, благодаря передовому технологическому качеству материалов, их рациональному сочетанию и экспериментированию процессов приготовления пищи.

Gli Speciali

Pastapronta

È lo strumento ideale
non solo per cuocere la pasta,
ma anche per bollire le verdure.

Ideal nicht nur für die Zubereitung von Pasta, sondern auch für Gemüse!

This is an ideal utensil not just for cooking pasta, but also for boiling vegetables.

C'est l'instrument idéal non seulement pour cuire les pâtes mais aussi pour faire bouillir les légumes.

Es la herramienta de cocina ideal no sólo para cocer la pasta, sino también para hervir verduras.

Это идеальный кухонный прибор не только для отваривания пасты, но и для варки овощей.



La pentola è dotata di ingegnose maniglie che ruotano e bloccano il coperchio in acciaio forato, permettendo di scolare direttamente l'acqua di cottura senza l'ausilio di un colapasta.

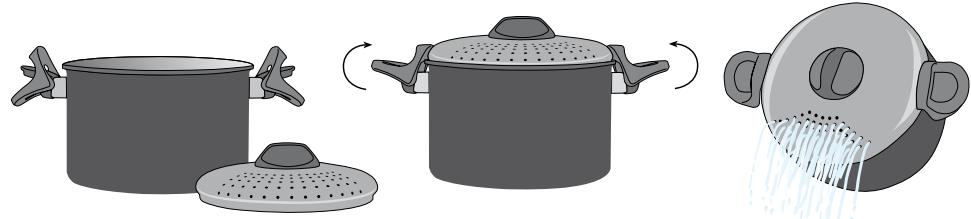
Der Topf besitzt geniale Griffe, die so konzipiert sind, dass der Deckel aus Edelstahl zum Abgießen des Kochwassers gedreht und arretiert werden kann. So ist kein zusätzlicher Seiher mehr notwendig!

The pan has ingenious handles which rotate and lock the lid, which is in steel and has a series of perforations. This enables the water to be drained directly, without having to use a colander.

La casserole est munie de poignées ingénieuses qui tournent et bloquent le couvercle en acier percé, permettant ainsi d'égoutter directement l'eau de cuisson sans utiliser de passoire.

La olla está dotada de unas ingeniosas manillas que se giran y bloquean la tapa de acero agujereada permitiendo, de este modo, escurrir directamente el agua de la cocción sin necesidad de un escurri-pasta.

Кастрюля имеет специальные ручки, которые могут поворачиваться и блокировать перфорированную стальную крышку, позволяя сливать воду напрямую из кастрюли, не пользуясь дуршлагом.



Stefano Sandrini
Responsabile acquisti

Preparare la pasta
non è mai stato così veloce,
ruotando le maniglie si blocca
il coperchio forato e si scola con facilità



Gli Speciali

Sughiera

I sughi esigono che si mantenga la giusta umidità durante tutta la cottura, perché gli ingredienti possano combinare gradualmente i sapori. La casseruola antiaderente ne conserva la morbidezza.



Cristiana Caglio
impiegata

Beim Kochen von Soßen ist es wichtig die richtige Flüssigkeit zu bewahren, um den Geschmack der Zutaten zu erhalten.

For cooking sauces it is important to keep the right moisture during the entire cooking time, so as all the ingredients may combine gradually their flavours.

Il faut garder la juste humidité pendant toute la cuisson, afin que les ingrédients mélagent graduellement les saveurs.

Las salsas necesitan que se mantenga la humedad justa durante toda la cocción porque los ingredientes combinan aromas gradualmente.

Соусы требуют сохранения нужного процента воды во время приготовления, чтобы компоненты постепенно смешали свои вкусовые свойства.



Dal coperchio in vetro si può seguire la cottura, mentre dalla bocca circolare superiore si aggiungono progressivamente condimenti e spezie, mescolando senza scoperchiare e senza sporcare.

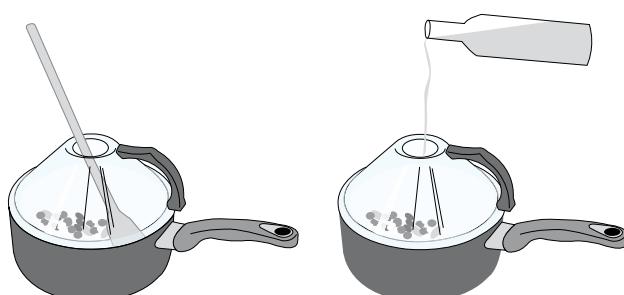
Der Antihaft-Kochtopf verhindert ein Ansetzen und Andicken der Soßen. Durch den Glasdeckel ist das Sichtkochen möglich, durch den runden Dampfabzug fügt man Zutaten und Gewürze nach und nach hinzu und röhrt die Soßen, ohne den Deckel abzunehmen. Das Spritzen wird dadurch verhindert.

The non stick saucepan keeps also food softness. You can check the cooking through the glass cover and season and mix food through its top round mouth..

La casserole anti-adhérente en garde le moelleux. A travers le couvercle en verre on peut contrôler la cuisson à l'intérieur et de l'ouverture supérieure circulaire l'on peut ajouter progressivement des assaisonnements et des herbes aromatiques. On peut également mélanger sans enlever le couvercle et sans risques de giclées.

La cacerola antiadherente conserva la morbidez. Se puede controlar la cocción a través de la tapa de vidrio, los condimentos y especias se añaden progresivamente a través de la boca circular y se mezcla sin destapar y rociar.

Противпригарная кастрюля сохраняет мягкий вкус соусов. Через стеклянную крышку можно наблюдать за приготовлением, через круглое устье можно постепенно добавлять приправы и специи, и перемешивать соус, не снимая крышку и не пачкая вокруг.



La giusta umidità

combina gradualmente i sapori.

Dal coperchio si segue la cottura, dalla bocca

si mescola senza scoperchiare



Gli Speciali

Wok

Uno strumento di uso semplice
e versatile, dalla forma originale.

Dieses Set in seiner originalen Form ist besonders für schnelles und einfaches Kochen geeignet.

This set, with its original shape, has been conceived for a fast and easy cooking,
and can be adapted to different ways of cooking.

Un lot d'un emploi très pratique et versatile et de forme originale.

Es un set con un uso simple y versátil, con una forma original.

Набор с простым и универсальным
применением, имеющий
оригинальную форму.



Adatto alla cucina orientale,
ai fritti e ai soffritti, grazie all'antiaderente
e alla mezza griglia per scolare e tenere in caldo.
Può essere utilizzato anche per la cottura a vapore, grazie alla
griglia tonda su cui adagiare i cibi e al coperchio in vetro dalla tenuta
perfetta. Con Wok si cucina tutto nella maniera preferita.

Durch die Antihaftbeschichtung und den halbrunden Einsatz zum Abtropfen und Warmhalten, ist das Set besonders für die asiatische Küche und zum Frittieren geeignet. Durch den runden Einsatz, auf den die Speisen abgelegt werden und durch den Glasdeckel ist es auch zum Dämpfen geeignet. Im Wok kocht man alles auf gesunde Weise.

Thanks to the internal non stick coating and to the dripper grill, this set is suitable for oriental cooking as well as for fried food. It is also suitable for steam cooking thanks to the round steam grill, upon which you may lay the food, and to the perfectly tight glass cover. Every recipe can be successfully prepared with wok, in your favourite way.

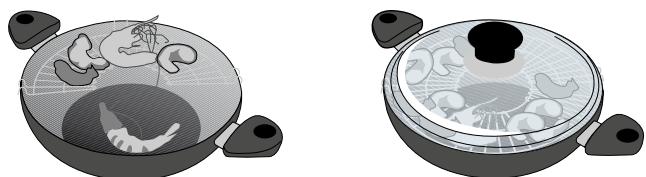
Indiqué pour la cuisine orientale, pour la friture, pour rissoler, grâce au revêtement anti-adhésif ainsi que la demi-grille pour égoutter et garder au chaud; il est indiqué également pour la cuisine à la vapeur, grâce à la grille ronde sur laquelle l'on place les mets et au couvercle en verre dont la tenue est parfaite.

Está hecho especialmente para cocina oriental, las fritadas, los condimentos sofritos, mediante el antiadherente y la parrilla media para escurrir y mantener caliente, y para la cocción a vapor también, mediante la parrilla redonda, sobre la cual se pueden poner las comidas, y la tapa en vidrio que cierra perfectamente. Se puede cocer todo en el Wok en la manera que se prefiera.

Подходит для восточной кухни, для жарения, поджарки, благодаря не пригорающему покрытию и половинной решетке, на которую можно кладь пищу для стекания масла и сохранения в горячем виде, а также для приготовлений на пару, благодаря круглой решетке, на которую можно кладь пищу, и совершенно прилегающей стеклянной крышке. В посуде Wok можно готовить все, достигая совершенства.



Laura Rota Nodari
ricercatrice biologa



Per la cucina tradizionale
e per la cucina orientale,
cottura al vapore e fritti perfetti



Gli Speciali

Cuociaroma

L'ampio tegame è abbinato
ad un coperchio in vetro a tronco
di cono con bocca circolare superiore
aperta e ad un cucchiaio in legno.



Ein Set bestehend aus einer breiten Schmorpfanne mit Brathaube (einem Glasdeckel mit Loch, aus dem der Dampf entweichen kann) und einem Holzlöffel.

A large sized pan with glass cone cover and open top with a wooden spoon.

Il se compose d'une grande sauteuse, d'un couvercle en verre en forme de cône, avec une ouverture circulaire supérieure et d'une cuillère en bois.

Una tartera ancha, una tapa de vidrio en forma de tronco de cono, con la boca circular superior abierta y una cuchara en madera.

Просторный сотейник, со стеклянной
крышкой с коническим корпусом,
с верхним круглым открытым
устьем, деревянная ложка.



Ideale per stufati e umidi,
di cui è fondamentale conservare i giusti liquidi
di cottura fino alla fine e per valorizzare gli aromi in modo
dolce e costante. Si può mescolare con il cucchiaio in legno
e aggiungere olio senza scoperchiare e senza sporcare.

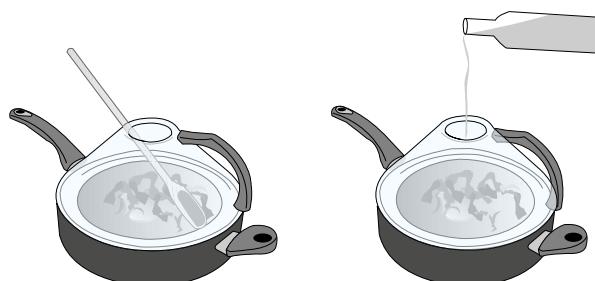
Dieses Set eignet sich ideal für Schmorbraten, bei dem die Flüssigkeit und das Aroma durch die Brathaube bis zum Ende des Kochens erhalten bleibt. Ohne den Deckel abzunehmen, kann man durch die Öffnung rühren, Zutaten hinzufügen und abschmecken. Außerdem verhindert die Brathaube das Spritzen.

Ideal for stewed cooking. The glass cone cover allows the juices and aromas to be contained within the pan whilst the wooden spoon allows mixing and stirring additional seasoning through the top of the glass cone without removing it from the pan.

C'est le lot idéal pour cuire les daubes et les viandes en sauce, pour lesquelles il est fondamental de garder les liquides de cuisson jusqu'à la fin, pour valoriser les arômes d'une façon constante. Mélanger, ajouter un peu d'huile, et humer sans enlever le couvercle ni éclabousser.

Es el set ideal para estofados y guisados, de los cuales es fundamental conservar los líquidos justos de cocción hasta la fin para valorar los aromas en un modo dulce y constante. Se mezcla, se añade el aceite, se huele sin destapar y sin rociar.

Это идеальный набор для тушения, в котором удается сохранить жидкую консистенцию пищи до самого конца приготовления, для мягкого и постоянного тушения и сохранения вкусовых характеристик. Пища перемешивается и добавляется растительное масло, не снимая крышку и не пачкая вокруг.



Giorgio Tremolini
informatore scientifico

Dal coperchio si segue la cottura

e si mescola senza scoperchiare.

La giusta umidità **combina gradualmente gli aromi**



Gli Speciali

Cuocivapore

Un pratico set per la cottura a vapore che comprende una casseruola per l'acqua, due cestelli in vetro forati e sovrapponibili e un coperchio in vetro.



Sara Covili
impiegata

Das Set ist zum Dämpfen geeignet und besteht aus einem Kochtopf für das Wasser, 2 übereinanderlegbaren Locheinsätzen aus Glas und einem Glasdeckel.

This set is composed of a casserole, two stackable glass containers with holes and a glass cover.

Il s'agit d'un lot pour la cuisson à la vapeur comprenant une casserole pour l'eau, deux paniers en verre à trous et superposables et un couvercle en verre.

Es un set para la cocción a vapor. Consta de una cacerola para el agua, dos canastillos de vidrio, agujereados y que se pueden sobreponer. Dispone asimismo de una tapa de vidrio.

Это набор для приготовления пищи на пару, включающий кастрюлю для воды, две корзинки из стекла, с отверстиями и возможностью установки друг на друга, и крышку (также из стекла).



Permette di cuocere contemporaneamente e velocemente cibi diversi conservando le qualità nutritive, grazie alla cottura dolce del vapore e all'assenza assoluta di grassi aggiunti.

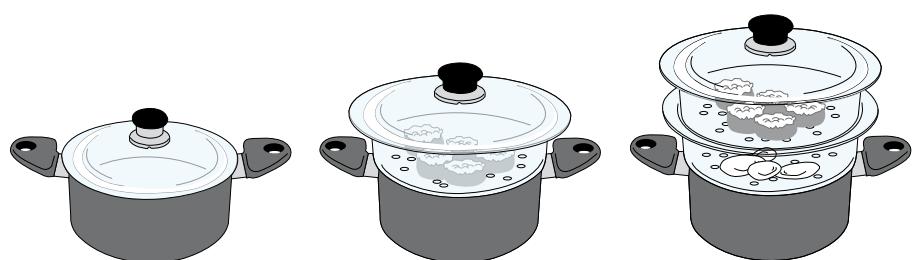
Das Set erlaubt, verschiedene Sachen gleichzeitig und schnell zu kochen. Durch das kurzzeitige Erhitzen und wenig Fett bleiben die Nährwerte der Speisen erhalten.

It is suitable for cooking simultaneously and quickly different kinds of food, keeping their own nourishing value, thanks to the even steam cooking and to the lack of fats and oils.

Cet ensemble permet la cuisson contemporaine et rapide de différents mets, tout en gardant leurs qualités nutritives, grâce à la cuisson légère de la vapeur ainsi qu'à l'absence totale de matière grasse.

Se pueden cocer comidas variadas al mismo tiempo y de forma rápida, conservando las cualidades nutritivas mediante la suave y dulce cocción del vapor y la ausencia absoluta de grasas añadidas.

Позволяет быстро и одновременно готовить различные продукты, сохранив их питательную ценность, благодаря мягкому приготовлению на пару, не добавляя лишние жиры.



Cuoce a vapore

più cibi nello stesso momento e mantiene
le qualità nutritive degli alimenti



Gli Speciali

Doppia Pasta

Con Doppia Pasta cuocere e scolare la pasta è facilissimo: il doppio cestello permette di preparare contemporaneamente due diversi tipi di pasta, anche a cottura differenziata.



Fabiano Peruffo
barman

Intelligentes Set zum Kochen und Abgießen von Pasta. Der doppelte Einsatz erleichtert die gleichzeitige Zubereitung von zwei verschiedenen Pastaarten, auch mit unterschiedlicher Garzeit.

This is an intelligent set for cooking and draining pasta. The double steamer basket makes it easy to prepare two different types of pasta at the same time, even with different cooking times.

C'est un set intelligent pour cuire et égoutter les pâtes. Le double panier facilite la préparation simultanée de deux différents types de pâtes, même à cuisson différenciée.

Es un juego de olla inteligente para cocer y escurrir la pasta. La doble cesta facilita la preparación simultánea de dos tipos distintos de pasta, también con cocciones diferentes.

Разумный набор для приготовления и слива воды из пасты. Двойная корзина облегчает одновременное приготовление двух типов пасты, в том числе с разным временем приготовления.



La pasta viene gettata direttamente nei cestelli quando l'acqua bolle. La struttura della pentola, la sua forma e i materiali consentono una cottura omogenea, requisito indispensabile per la pasta. Con il doppio cestello la scolatura è un gesto essenziale, comodo e sicuro.

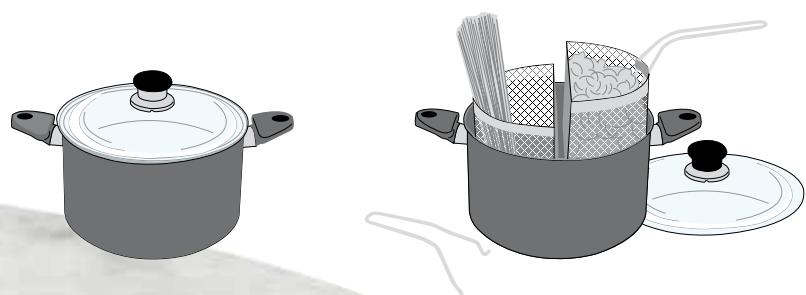
Die Nudeln werden direkt in die Einsätze gegeben, wenn das Wasser kocht. Der Aufbau des Topfes, seine Form und die verwendeten Materialien ermöglichen das einheitliche Garen, das für Pasta unerlässliche Voraussetzung ist. Mit dem doppelten Einsatz ist das Abgießen einfach, bequem und sicher.

The pasta is placed directly into the steamer baskets when the water is boiling. The structure of the pan, its shape and its materials allow even cooking, which is crucial when it comes to pasta. The double steamer basket makes draining the pasta simple, comfortable and safe.

Les pâtes sont jetées directement dans les paniers lorsque l'eau bout. La structure de la casserole, sa forme et les matériaux utilisés permettent une cuisson homogène, indispensable pour les pâtes. Grâce au double panier, égoutter devient un geste essentiel, facile et sûr.

La pasta se pone directamente en las cestas cuando hierve el agua. La estructura de la olla, su forma y los materiales utilizados para su fabricación permiten una cocción homogénea que es un requisito fundamental para la pasta. Con la doble cesta escurrir la pasta se vuelve un gesto simple, cómodo y seguro.

Паста помещается прямо в корзинки, когда вода закипает. Структура кастрюли, ее форма и материал позволяют равномерное приготовление, являющееся необходимым условием для пасты. Благодаря наличию двойной корзины, слив воды становится очень простым, удобным и безопасным действием.



Cuoce
contemporaneamente 2 tipi di pasta
e la scola separatamente
in tutta sicurezza



Gli Speciali

Eccofritto

Ecco un set per friggere
dalle prestazioni ingegnose.

Das Frittierset mit dem alles gelingt.

A frying set with ingenious features.

Il s'agit d'un lot dont les prestations sont ingénieuses.

Es un juego de sartenes para freír de avanzadas prestaciones.

фритюрница с удивительными свойствами.



Si posano i cibi nella griglia a maglie dal disegno particolare e si immergono nell'olio di frittura. A fine cottura si solleva la griglia e la si appoggia sui manici, modellati allo scopo, così l'olio cola mentre il cibo rimane al caldo. Il coperchio in vetro protegge dagli schizzi bollenti e garantisce velocità e un fritto non troppo secco.

Die Speisen werden einfach in den Korbeinsatz gegeben und ins Fritieröl eingetaucht. Nach dem Fritieren wird der Fritierkorb herausgenommen und auf die dafür vorgesehenen Griffen gesetzt. Das Öl kann so gut abtropfen, und die Speisen bleiben warm. Der Glasdeckel schützt vor heißen Fettspritzern und gewährleistet kurze Fritierzeiten, so daß das Fritierte nicht austrocknet.

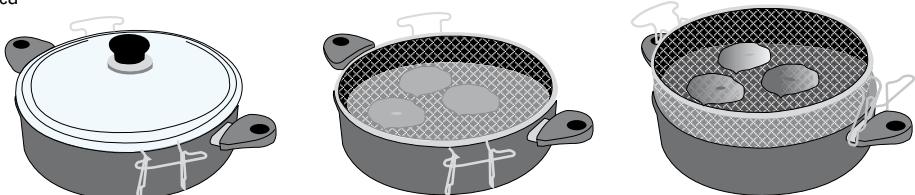
The food is placed on the special-design mesh grill before being dipped in the frying oil. When the food is cooked, the grill is raised and rested on firm handles. This way the oil drips but the food is still hot. The glass lid protects against splashing oil and speeds up cooking, so the food never dries.

Les aliments doivent être déposés dans la friteuse d'un design particulier, pour être ensuite plongés dans l'huile de friture. En fin de cuisson, la grille est soulevée et appuyée sur les poignées. De cette façon l'huile s'écoule et l'aliment reste au chaud. Le couvercle en verre protège contre les éclaboussures brûlantes et garantit rapidement une friture à point.

Los alimentos se colocan en la rejilla de diseño especial para sumergirlos en el aceite de fritura. Al final de la cocción, la rejilla se levanta y se apoya sobre unos mangos de forma especial, de modo que se escurre el aceite pero los alimentos se mantengan calientes. La tapa de vidrio protege de las salpicaduras de aceite caliente y garantiza la velocidad para lograr una fritura en su punto.

Пища помещается на сетчатую решетку с особым рисунком, и погружается в масло для фритюра. В конце приготовления сетка поднимается и помещается на ручки, имеющие специальную форму, чтобы масло могло стечь вниз, а еда осталась горячей. Стеклянная крышка защищает от горячих брызг и гарантирует скорость, чтобы фритюр не оказался слишком сухим.

Serena Pasqualotto
animatrice turistica



Fritto leggero e croccante,
non schizza, è facile
da preparare e da scolare



Gli Speciali

Cocotte

E' particolarmente adatta agli arrosti
questa casseruola con coperchio
in vetro dall'elegante forma ovale.



Dieser elegante ovale Bräter mit Glasdeckel ist besonders zum Zubereiten von Braten im Ofen geeignet.

This stylish oval casserole and elegant glass lid is specially suitable for cooking roasts.

Une casserole accompagnée de son couvercle en verre, de forme ovale et élégante, particulièrement indiquée pour le rôti.

Es una cacerola con una tapa de vidrio, de forma oval y elegante, especialmente producida para el asado.

Кастрюля со стеклянной крышкой элегантной овальной формы, особенно подходящая для жаркого.



Ampia e comoda, accoglie bene carni e verdure, che si possono girare con facilità durante la rosolatura e non rischiano di attaccare e seccare, grazie al rivestimento antiaderente. E' adatta anche alla cottura in forno ed è piacevole da portare in tavola.

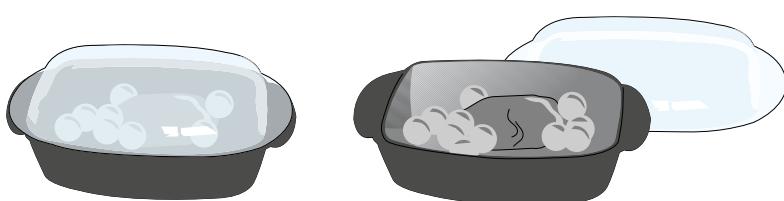
Auf der breiten Fläche hat das Fleisch und Gemüse genügend Platz, und man kann während des Bräunens gut umrühren. Dank der Antihaftbeschichtung haften die Speisen nicht an. Der Bräter ist auch geeignet zum Überbacken und zum Servieren.

The large capacity of this casserole enables roasts and vegetables to be cooked alongside each other with ease. The internal non-stick coating ensures that food does not dry up or stick and can easily be stirred during browning. It is also suitable for cooking in the oven and to serve.

Elle est large et pratique à utiliser, les viandes et les légumes bien placés à l'intérieur peuvent être remués très aisément en cours de cuisson sans attacher ni sécher grâce à son revêtement tout à fait anti-adhérent. Elle peut être utilisée également pour la cuisson au four. Un vrai plaisir de l'apporter à table.

De forma ancha, acoje carne y verduras, que pueden voltearse fácilmente durante el sofrito y que no se pegan ni se secan, gracias al revestimiento antiadherente. Está recomendada también para la cocción en horno y muy creativa para su presentación en la mesa.

В этой просторной и удобной посуде можно легко расположить мясо и овощи, которые удобно поворачивать для более равномерного приготовления, избегая их пригорания и пересушивания, благодаря противопригарному покрытию. Эта посуда подходит также для использования в духовке. Симпатичная и приятная кастрюля, которую можно подавать прямо на стол.



Monica Randon
imprenditrice alimentare

Gli arrosti stanno comodi,
mantengono il giusto grado di umidità e cuociono
sia sulla fiamma che in forno



Gli Speciali

Grigliatona

La maxi piastra in alluminio ad alto spessore è pensata per cucinare grigliate di carne, pesce, verdura e frutta anche in grandi quantità, grazie alla possibilità di cottura su due fuochi.



Grillplatte aus dickwandigem Aluminium, ideal für die Zubereitung von Grillfleisch, Fisch, Gemüse und Obst, auch in großen Mengen dank der möglichen Verwendung auf zwei Herdplatten.

Hot plate for grilling food, in thick aluminium. Ideal for cooking grilled meat, fish, vegetables or fruit, even in large quantities as it can be placed over two burners.

Une plaque en aluminium, très épaisse, pour la cuisson au gril, idéale pour les grillades de viandes, poissons, légumes et fruits. Possibilité également de cuire de grandes quantités grâce à la cuisson sur deux feux.

Plancha de aluminio de gran espesor para coccciones a la parrilla, ideal para parrilladas de carne, pescado, verduras y fruta, también en grandes cantidades gracias a la cocción efectuable con dos quemadores.

Сковорода для приготовления пищи из алюминия большой толщины, идеально подходит для приготовления на гриле мяса, рыбы, овощей и фруктов, в том числе в больших количествах, благодаря возможности приготовления на двух горелках.



Il design è curato nei dettagli e la forma consente la perfetta raccolta dei liquidi che si generano durante la cottura. La stabilità termica dell'utensile garantisce una cottura ottimale in tempi brevi e preserva il gusto dei cibi. Facile da riporre in dispensa.

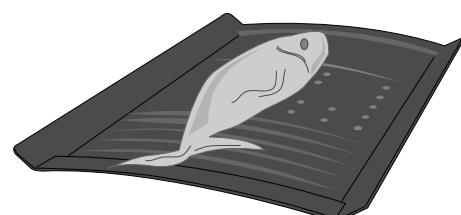
Detailreiches Design und eine Form, die speziell entwickelt wurde um die beim Grillen entstehenden Flüssigkeiten aufzufangen. Die thermische Stabilität des Gerätes gewährleistet ein optimales Garen in kürzester Zeit und bewahrt den Geschmack der Lebensmittel. Leicht zu verstauen.

Carefully designed down to the last detail, it is cleverly shaped to collect the juices that form during cooking. The thermal stability of this tool guarantees optimal cooking in a short time, and preserves the flavour of foods. Easy to store.

Un design soigné dans le détail, une forme spécialement étudiée pour garantir la collecte parfaite des liquides générés pendant la cuisson. La stabilité thermique de l'ustensile garantit une cuisson optimale en peu de temps et préserve le goût des aliments. Trouve facilement sa place dans le meuble de cuisine.

Diseño esmerado en todos los detalles, forma estudiada expresamente para garantizar una recogida perfecta de los líquidos que se generan durante la cocción. La estabilidad térmica del utensilio garantiza una cocción óptima en poco tiempo y conserva el sabor de los alimentos. Fácil de guardar en la despensa.

Продуманный в деталях дизайн, специально разработанная форма для обеспечения полного сбора жидкостей, образующихся во время готовки. Термическая стабильность посуды гарантирует оптимальное приготовление в кратчайшее время и сохраняет вкус продуктов. Легко убирается на хранение.



Egidio Segala
studente di critica
cinematografica

Una cucina sana e naturale:
la doppia superficie di cottura
cuoce su due fuochi a calore differenziato,
per diversi tipi di alimenti



I nuovi Speciali hanno un vantaggio in più: simpatiche e coloratissime confezioni, personalizzate con l'immagine dei diversi testimonial. Crea la tua vetrina esponendo le confezioni e accostandole con un po' di fantasia, otterrai giochi cromatici di sicuro effetto!

Die neuen Spezialartikel bieten Ihnen noch einen weiteren Vorteil: sympathische bunte Verpackungen, denen mit den Bildern der verschiedenen Testimonials eine ganz persönliche Note verliehen wurde. Kreieren Sie ein einzigartiges Schaufenster - wenn Sie die Verpackungen mit ein wenig Phantasie kombinieren, erzielen Sie effektvolle Farbspiele!

Our new line Gli Speciali have an extra plus: fun and brightly coloured packages, customised with the picture of our various testimonials. Create your window display using these packages. By combining them with a bit of imagination you'll achieve colour effects that are sure to impress!

Les nouveaux Speciali ont un avantage en plus : des emballages sympathiques et très colorés, personnalisés avec l'image des différents testimonials. Créez votre vitrine en exposant les produits emballés et en jouant sur la composition des couleurs, vous obtiendrez ainsi de magnifiques jeux chromatiques!

Los nuevos Speciali tienen una ventaja adicional: simpáticas y vistosas cajas, personalizadas con la imagen de diversos testimonios. ¡Crea tu escaparate exponiendo las cajas y acompañándolas con un poco de fantasía obtendrás juegos cromáticos de gran efecto!

Наша новая линия Gli Speciali имеет еще одно преимущество: симпатичные яркие упаковки с различными изображениями. Ты можешь создать свою витрину, используя упаковки. Приложив немного фантазии, ты получишь цветную композицию, привлекающую внимание!

Nuovi strumenti di comunicazione per rendere il tuo negozio sempre più specializzato.
L'esposizione de Gli Speciali all'interno del tuo negozio è oggi supportata da un pratico cartello vetrina e da eleganti espositori in plexiglass che mettono a disposizione del cliente le informazioni dettagliate su ogni singolo utensile.

Das neue Kommunikationsinstrument, um Ihr Angebot noch mehr zu spezialisieren. Wir verbessern die Präsentation des Spezialsortiments "Gli Speciali" mit einem aussagekräftigen Plakat und einem eleganten Plexiglas-Ständer, die Ihren Kunden ausführliche Informationen über jeden einzelnen Artikel der Serie bieten.

New communication instruments to make your shop even more specialised. The presentation of Gli Speciali in your shop is now enriched with a window board and elegant displays in plexiglass containing detailed and useful information for the consumer on each cooking utensil.

De nouveaux instruments de communication pour rendre votre magasin toujours plus spécialisé. L'exposition de Gli Speciali à l'intérieur de votre magasin est supportée aujourd'hui d'un pratique panneau vitrine et d'élegants présentoirs en plexi-glass mettant à disposition de la clientèle des informations détaillées sur chaque ustensile.

Nuevos instrumentos de comunicación para que tu tienda sea aún más especializada. Hoy la exposición de Gli Speciali dentro de tu tienda está compuesta por un práctico cartel y elegantes soportes de plexiglass que dan al consumidor informaciones detalladas sobre cada producto.

Новые средства коммуникации, помогающие сделать ваш магазин еще более специализированным. С сегодняшнего дня серия Gli Speciali в твоем магазине будет снабжена практичной табличкой для витрины и элегантными подставками из плексигласа, которые предоставляют клиенту подробную информацию о каждом отдельном изделии.



Si ringrazia il negozio Menozzi di Reggio Emilia





Cuociaroma

Eccofritto



Gli Speciali

Rivestimento antiaderente Keravis

Rivestimento evoluto secondo i criteri di rinforzo dell'ultima generazione: l'utilizzo di micro particelle ceramiche conferisce una più elevata durezza. Il sistema antiaderente Keravis ha una valenza in più: rinforzi ceramici in ogni fase di applicazione garantiscono il massimo in termini di antiaderenza, durata, resistenza alla corrosione.



Antihaftversiegelung KERAVIS

Hochwertige Beschichtung, speziell entwickelt nach den neuesten Maßstäben: Der Einsatz von keramischen Micropartikeln verstärkt die Widerstandsfähigkeit der Beschichtung. Die Verwendung von keramischen Verstärkungen in allen Beschichtungsprozessen weisen den Vorteil der exzellenten Antihaftwirkung, Langlebigkeit und Korrosionsbeständigkeit auf.

Keravis non-stick coating

Advanced coating following the latest reinforcement criteria: the use of microceramic particles increase the strength. The Keravis non-stick system has an added extra: ceramic reinforcements at each step ensure optimal non-stick, strength, and resistance.

Revêtement antiadhérent Keravis

Revêtement évolué selon les critères de la dernière génération: l'utilisation de micro particules céramiques apporte une plus grande dureté. Le système antiadhérent Keravis a une valeur en plus: des renforts céramiques à chaque phase d'application garantissent le maximum en termes d'adhérence, de durée, de résistance à la corrosion.

Revestimiento antiadherente

Keravis

Revestimiento avanzado siguiendo los criterios de refuerzos de la última generación: la utilización de micro partículas de cerámica le confiere una mayor dureza. El sistema antiadherente Keravis tiene una virtud de más: los refuerzos de cerámica en cada fase de aplicación garantizan una máxima antiadherencia, duración y resistencia a la corrosión.

Противопригарное покрытие

Keravis

Новое покрытие, сделанное в соответствии с критериями прочности последнего поколения: использование керамических микрочастиц обеспечивает повышенную твердость. Противопригарная система Keravis обладает дополнительным преимуществом: керамические упрочняющие материалы гарантируют на каждом этапе максимальные эксплуатационные характеристики, касающиеся противопригарных свойств, срока службы, устойчивости к коррозии.

Fondo

Il fondo adottato per Gli Speciali assicura l'equilibrio del calore diffuso, requisito essenziale per cucinare bene e con facilità. I cerchi concentrici, esaltando l'omogeneità di riscaldamento dell'alluminio aumentano la durata e la costanza delle prestazioni.

Boden

Der Boden der Spezialartikel garantiert eine gleichmäßige Wärmeverteilung, was für die gute und einfache Küche unerlässlich ist. Die konzentrischen Kreise erhöhen die Unverformbarkeit des Pfannenbodens und bewirken einen gleichmäßigen Kochvorgang mit optimaler Hitzeverteilung.

Bottom

The bottom of Gli Speciali hence offers a balanced diffused heat which is actually the basic characteristic in order to cook properly and easily. The concentric rings increase the pan bottom warp resistance, in order to have an even cooking together with an excellent heat distribution.



Fond

Le fond de la série Gli Speciali assure ainsi l'équilibre d'une chaleur diffuse, qualité essentielle pour bien cuire avec facilité. Les anneaux augmentent la résistance à la déformation du fond de la casserole, permettant ainsi d'obtenir une cuisson homogène grâce à une diffusion optimale de la chaleur.

Fondo

El fondo de la serie Gli Speciali asegura el equilibrio del calor difuso, requisito esencial para cocinar bien y con facilidad. Los anillos aumentan la resistencia a la deformación del fondo de la olla, para una cocción homogénea con una difusión del calor optima.

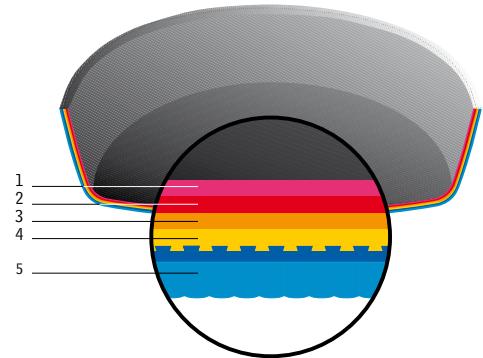
Дно

Используемое для «Gli Speciali» дно гарантирует равномерность распределения тепла, основного требования для простого и хорошего приготовления. Концентрические круги подчеркивают равномерность нагрева алюминия, повышая срок службы и неизменность эксплуатационных характеристик.

Sezione della pentola

1.2.3. Triplo strato antiaderente con rinforzo ceramico

4. Supporto ruvido per l'antiaderente
5. Corpo di alluminio ad alto spessore



Querschnitt der Pfanne

1.2.3. 3-fach Antihaftbeschichtung mit verstärkter Keramik-Versiegelung

4. Aufgerauter Boden für die Grundierung
5. Dicker Boden aus Aluminium

Pan cross-section

1.2.3. Triple non-stick coating with reinforced ceramic layer

4. Rough support for the non-stick coating
5. High thickness aluminium body

Section de la casserole

1.2.3. Revêtement anti-adhérent à 3 couches avec revêtement céramique de renfort

4. Support rugueux pour le revêtement anti-adhésif
5. Corps en aluminium à épaisseur élevée

Sección de la olla

1.2.3. Triple revestimiento antiadherente con soporte cerámico reforzado

4. Soporte rugoso para el revestimiento antiadherente
5. Cuerpo de aluminio de espesor alto

Сковорода в разрезе

1.2.3. Тройной антипригарный слой с дополнительным керамическим слоем

4. Шероховатая основа для противопригарного покрытия
5. Корпус алюминиевый повышенной толщины



GAS



ELECTRICITY
radiant ring



ELECTRICITY



RADIANT
PLATE



ONLY
COCOTTE



OVEN



DISHWASHER

Fonti di calore

Per le loro caratteristiche di efficienza termica, propagazione uniforme del calore e indeformabilità, Gli Speciali sono adattabili a diverse fonti di calore: gas, piastra elettrica, raggi infrarossi, vetroceramica.

Hitzequellen

Effiziente Wärmefähigkeit, gleichmäßige Hitzeverteilung und Unverformbarkeit: die Pfannen der Serie Gli Speciali passen sich an verschiedene Hitzequellen an: Gasherd, Elektroherd, Infrarotstrahlengrill und Glaskeramik.

Heat sources.

Due to their thermic conductivity, even heat distribution and resistance to warping Gli Speciali pans can be adapted to different heat sources: Gas, electric, infrared grill, ceramic hob.

Sources de chaleur

Efficacité thermique, propagation uniforme de la chaleur et indeformabilité: les casseroles de la série Gli Speciali s'adaptent aux différentes sources de chaleur. Gaz, plaque électrique, Rayons infrarouges-grill, vitro-céramique.

Fuentes de calor.

Rendimiento térmico, propagación uniforme del calor e indeformabilidad: las ollas de la serie Gli Speciali se adaptan a diferentes fuentes de calor: gas, placas eléctricas, Rayos infrarrojos-grill, vitrocerámica.

Источники тепла

Благодаря своим характеристикам температурной эффективности, равномерного распространения тепла и отсутствию деформаций, «Gli Speciali» приспособлены к разным источникам тепла: газ, электрическая плита, инфракрасное излучение, стеклокерамика.

Coperchio trasparente

I coperchi de Gli Speciali sono prodotti in vetro ad alta resistenza. Consentono di cucinare "a vista", tenendo il coperchio chiuso ed evitando così di disperdere gli aromi e il gusto della ricetta.

Durchsichtiger Glasdeckel

Die Deckel „Gli Speciali“ sind aus bruchsicherem und wärmeunempfindlichem Glas hergestellt, um auch bei geschlossenem Deckel den Kochvorgang verfolgen zu können und das Verlorengehen der Aromen zu vermeiden.

Transparent cover

The Gli Speciali covers are made of tempered and shatter proof glass in order to cook at sight with closed cover thus avoiding to dissipate aromas.

Couvercle transparent

Les couvercles Gli Speciali sont produits en verre trempé et incassable, pour cuisiner "à vue" avec le couvercle fermé afin d'éviter ainsi de disperser les arômes.

Tapa Transparente

Las tapas Gli Speciali son productos de vidrio templado e irrompible, para cocer "a la vista" con tapa cerrada y evitar de esa manera que se pierda el aroma.

Прозрачная крышка

Крышки для «Gli Speciali» произведены из стекла и обладают высокой прочностью. Они позволяют готовить "на виду", держа крышку закрытой и избегая, таким образом, снижения ароматов и вкусовых качеств блюда.

Manicature soft-touch

Nuove manicature in bachelite e silicone che garantiscono una presa sicura e antiscivolo.

Softtouch-Griffe

Neue Griffe aus Kunststoff und Silikon, die einen sicheren und rutschfesten Halt garantieren

Soft-touch handles

New handles in bakelite and silicone that guarantee a firm, non-slip grip.

Manches soft-touch

Nouveaux manches en bakélite et silicone qui garantissent une prise sûre et antidérapante.

Asas soft-touch

Nuevas asas en baquelita y silicona que garantizan un agarre seguro y antideslizante.

Ручки soft-touch

Новые ручки из бакелита и силикона, гарантирующие надежный и не скользкий захват.



Gli Speciali



Sughiera

Casseruola per sughi
Aroma-Stielkasserolle
Saucepan for sauces
Casserole pour les sauces
Pote para salsas
Кастрюля для приготовления соусов

Ø 20 cm - 8"
2,55 lt. - 2,4 qt.



Cuocivapore

Set per cottura a vapore
Dampfkochtopf
Steam cooker
Marmite pour la cuisson à la vapeur
Vapor set
Пароварка

Ø 20 cm - 8"
3,15 lt. - 6,7 qt.



Cuociaroma

Set per cottura in umido
Aroma-Schmorpfanne
Stewed cooker
Lot cuison en sauce
Cazuela para guisados
Сотейник с крышкой

Ø 28 cm - 11"
4,3 lt. - 4,1 qt.



Eccofritto

Set per friggere
Frittierkasserolle
Fryer with basket
Friteuse avec panier
Freidora con cestillo
Фритюрница с решеткой

Ø 28 cm - 11"
4,3 lt. - 4,1 qt.



Cocotte

Casseruola Ovalle
Ovaler Bräter
Oval sauce pan
Cocotte ovale
Cacerola oval
Гусятница с крышкой
20 x 32 cm - 8" x 12 1/2"
5,2 lt. - 4,9 qt.



Doppia Pasta

Set per cottura pasta
Pastatopf mit zwei Einsätzen
Pasta Pot
Lot pour la cuisson des pâtes
Olla para pasta
Кастрюля для приготовления макаронных изделий

Ø 24 cm - 9" 1/2"
7,1 lt. - 6,7 qt.



Gigliatona

Piastra Bifuchi
Grillplatte
Double plaque
Plaque double feu
Parrilla doble
Плита для гриля на две конфорки
28 x 48 cm - 11" x 18 3/4"



Pastapronta

Set per cottura pasta
Pastatopf
Pasta Pot
Lot pour la cuisson des pâtes
Olla para pasta
Кастрюля для приготовления макаронных изделий

Ø 20 cm - 8"
4,0 lt. - 3,6 qt.



Wok

Ø 28 cm - 11"
4,5 lt. - 4,3 qt.



Da oltre 100 anni Ballarini lavora coniugando tradizione e know-how tecnologico a valori di sostenibilità. Come testimonia la certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001, un riconoscimento di grande prestigio che avvalora la grande sensibilità etica ed ambientale dell'azienda. Consapevole che la tutela dell'ambiente non è che un ulteriore aspetto della qualità, Ballarini sceglie di stampare tutti i suoi strumenti informativi su carta riciclata.

Since 1889 Ballarini mixes its technological know-how and the faithfulness to tradition to the concept of sustainable development, as testified by the certification of environmental management system UNI EN ISO 14001, acknowledging the attention of the company to ethical issues and respect of Nature. Conscious of the quality aspects involved in environmental care, Ballarini chooses to print its advertising material on recycled paper.

Da oltre 100 anni Ballarini lavora coniugando tradizione e know-how tecnologico a valori di sostenibilità. Come testimonia la certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001, un riconoscimento di grande prestigio che avvalora la grande sensibilità etica ed ambientale dell'azienda. Consapevole che la tutela dell'ambiente non è che un ulteriore aspetto della qualità, Ballarini sceglie di stampare tutti i suoi strumenti informativi su carta riciclata.

Since 1889 Ballarini mixes its technological know-how and the faithfulness to tradition to the concept of sustainable development, as testified by the certification of environmental management system UNI EN ISO 14001, acknowledging the attention of the company to ethical issues and respect of Nature. Conscious of the quality aspects involved in environmental care, Ballarini chooses to print its advertising material on recycled paper.

Da oltre 100 anni Ballarini lavora coniugando tradizione e know-how tecnologico a valori di sostenibilità. Come testimonia la certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001, un riconoscimento di grande prestigio che avvalora la grande sensibilità etica ed ambientale dell'azienda. Consapevole che la tutela dell'ambiente non è che un ulteriore aspetto della qualità, Ballarini sceglie di stampare tutti i suoi strumenti informativi su carta riciclata.

Since 1889 Ballarini mixes its technological know-how and the faithfulness to tradition to the concept of sustainable development, as testified by the certification of environmental management system UNI EN ISO 14001, acknowledging the attention of the company to ethical issues and respect of Nature. Conscious of the quality aspects involved in environmental care, Ballarini chooses to print its advertising material on recycled paper.



MADE IN ITALY

Ballarini Paolo & Figli SpA . Via Risorgimento, 3
46017 Rivarolo Mantovano (MN) . tel. +39 0376 9901 . www.ballarini.it



Tanti i love cooking a Te!



iLoveCooking





iLoveCooking Cupcakes



iLoveCooking Cupcakes

iLoveCooking è un progetto Ballarini dedicato a chi cerca stimoli, conoscenze e suggestioni per cucinare con passione. Una linea di set gastronomici a tema, racchiusi in prestigiose scatole regalo, realizzata con la collaborazione delle più importanti aziende della tradizione gastronomica italiana.



I muffins, i semplici dolcetti da forno della tradizione americana, entrano a far parte della nostra cucina per diffondersi nella loro forma più moderna ed elaborata: le cupcakes, tortine decorabili con colori e saperi tutti da scoprire e sperimentare. Per sorprendere le amiche all'ora del te, per rendere ancor più allegre le feste dei vostri bambini, o semplicemente quando volete concedervi un momento di tenerezza tutto per voi, cosa c'è di meglio di un colorato e gustoso dolcetto mignon? Grazie agli strumenti di Decora, alle sfiziose ricette di La Cucina Italiana e allo stampo in acciaio Ballarini a 12 impronte - dal rivestimento ideale sia per la cottura diretta, sia per quella in pirottini di carta da forno - potete divertirvi a realizzare dolci creazioni da gustare e ammirare.

- 1 stampo per cupcakes Ballarini in acciaio hi-top antiaderente
- 1 confezione da 400gr di preparato in polvere di Ghiaccia Reale Decora
- 1 cornetto in acciaio per decorazione
- 1 confezione di 24 sacchi a poche monouso Decora
- 1 confezione di 75 pirottini Decora in carta da forno
- 1 libro/ricettario La Cucina Italiana



iLoveCooking Grill



La cottura alla piastra, versione indoor della cottura alla griglia, deve la sua fortuna alla alta qualità dei risultati che si ottengono con preparazioni semplici e rapide. Sulla piastra si possono cuocere una grande quantità e varietà di cibi e organizzare un ricco banchetto dall'antipasto al dessert. Lo strumento presentato nella confezione è una robusta bistecchiera realizzata in pressofusione di alluminio con rivestimento antiaderente, insieme ad una selezione di prodotti della millenaria Salina di Cervia.

Il Sale che se ne ricava ha peculiarità uniche legate alla collocazione, al microclima, alle caratteristiche dell'acqua dell'Adriatico.

iLoveCooking Pappa



Fino ai primi anni '60, i bambini all'asilo nido usavano portare con sé un corredo di stoviglie in alluminio personalizzate con un numero, per facilitarne il riconoscimento. Lo sapeva bene la Ballarini, che in quegli anni aveva a catalogo piatti, bicchieri e pentole di piccola e piccolissima dimensione: tegamini, padelline, casseruoline perfette per preparare le pappe ai più piccini. Una tradizione che recupera oggi, con un nuovo set dedicato ai bimbi e alle loro mamme. Per affrontare la delicata fase dello svezzamento con tutto ciò che serve: la piccola casseruola conica, il simpatico bavaglino, la pastina Plasmon e il libro con le ricette che riportano ai gusti dell'infanzia.



- 1 bistecchiera Ballarini ad alto spessore in alluminio pressofuso antiaderente
- 1 pinza Ballarini
- 1 libro/ricettario La Cucina Italiana
- 1 confezione di Sale marino integrale Dolce di Cervia a grana grossa da 500 g
- 1 confezione di Sale marino integrale Dolce di Cervia a grana medio-fine da 500 g
- 1 vaso di Sale marino integrale Dolce di Cervia alle erbe aromatiche da 175 g



- 1 casseruola conica Ballarini ad alto spessore in alluminio antiaderente
- 1 bavaglino personalizzato
- 1 confezione di Stelline Plasmon da 340 g
- 1 edizione iLoveCooking Pappa
- 1 guida Plasmon "Conosco nuovi gusti"



iLoveCooking Bruschetta



Dalla farina di cereali e un po' d'acqua sono nati nella storia del mondo infiniti modi diversi di preparare e gustare il primordiale antenato del pane. Tra questi la deliziosa bruschetta, da gustare calda con gli aperitivi o con un bicchiere di vino, insieme a salumi e formaggi come antipasto, oppure come accompagnamento a zuppe e minestrone. Per una preparazione perfetta sono necessari pochi, fondamentali ingredienti: la piastra in alluminio ad alto spessore Ballarini, che garantisce un'omogenea diffusione del calore ed evita bruciature, il superbo olio extravergine d'oliva Carli e le fantasiose ricette firmate La Cucina Italiana.



- 1 piastra da cottura Ballarini ad alto spessore in alluminio pressofuso antiaderente
- 1 pinza Ballarini
- 1 edizione i LoveCookingBruschetta
- 1 bottiglia di Olio ExtraVergine di Oliva Fruttato Carli da 250 ml (produzione tutta italiana)
- 1 macinasale Olio Carli da 95 g con sale grosso marino al rosmarino e olive

iLoveCooking Pasta



Pasta: la grande protagonista della tavola italiana. Un piatto sempre apprezzato, anche se cucinato all'ultimo minuto. Per questo motivo è indispensabile avere sempre a portata di mano gli ingredienti base per cucinarla, come la pasta Voiello, della migliore tradizione napoletana, le sapienti e fantasiose ricette de La Cucina Italiana e il saltapasta Ballarini, lo strumento progettato per la preparazione dei condimenti e per la lavorazione finale della pasta prima del servizio in tavola.



- 1 saltapasta Ballarini in alluminio antiaderente
- 1 servispaghetti
- 1 confezione di Spaghetti da 500 g
- 1 confezione di Paccheri da 500 g
- 1 edizione iLoveCooking Pasta



iLoveCooking Risotto



Il risotto, piatto tipico della cucina nostrana, è, contrariamente a quanto spesso si crede, un piatto facile da preparare. Sono sufficienti ingredienti di prima qualità, come il riso genuino accuratamente selezionato da Riso Gallo, le ricette - tradizionali o più creative - de La Cucina Italiana e la casseruola Ballarini, che mantiene un calore uniforme su tutte le pareti per non bruciare i grassi, consente un facile accesso per mescolare il risotto ed è dotata di un coperchio in vetro per l'indispensabile mantecatura prima di portarlo in tavola.



1 casseruola Ballarini in alluminio antiaderente
1 cucchiaino per riso in legno naturale
1 tazza dosariso in porcellana bianca
1 canovaccio iLoveCooking
1 confezione di riso Carnaroli da 1 Kg
1 confezione di riso Arborio da 1 Kg
1 edizione iLoveCooking Risotto

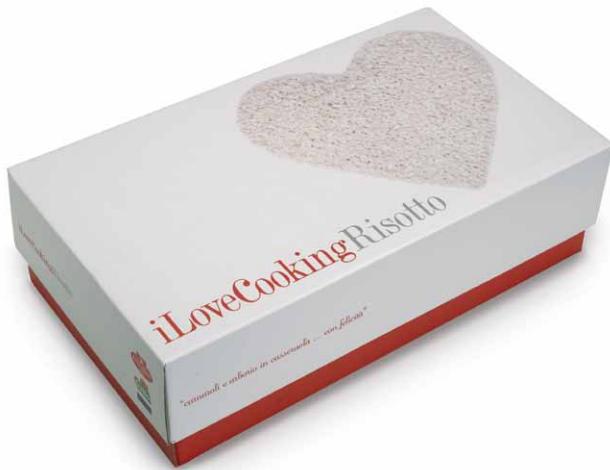
iLoveCooking Pizza



La pizza, alimento italiano per eccellenza, ha origini antichissime. Apprezzata sia dal popolo che dai re (è il 1889 quando la pizza Margherita debutta sulla tavola dell'omonima Regina, da cui ha preso il nome) oggi è diventata un inconfondibile successo in tutto il mondo. Ballarini ne ha colto le qualità festose ed aggreganti, riunendo un originale stampo antiaderente a forma di cuore, la polpa di pomodoro della migliore tradizione italiana proposta da Mutti e le classiche ricette de La Cucina Italiana.



1 stampo/teglia a forma di cuore Ballarini in alluminio antiaderente
1 confezione di origano da 25 g
1 tubetto di Doppio Concentrato di pomodoro
2 confezioni di Polpa di pomodoro
1 edizione iLoveCooking Pizza



iLoveCooking Crêpes



Il nome francese, altisonante con il suo accento circonflesso, si può tradurre in italiano nel più ruspante "crespelle" o "sottili frittatine", piatti tipici di alcune delle nostre tradizioni regionali. La preparazione delle crêpes non è riservata solo ai grandi cuochi. Ognuno vi si può cimentare: basta la crêpière Ballarini - una particolare padella antiaderente dai bordi bassi in alluminio puro -, le istruzioni per la preparazione accuratamente illustrate da La Cucina Italiana e l'ingrediente che per eccellenza si sposa con la crêpe, decretandone il successo: la mitica Nutella® Ferrero



1 crêpière Ballarini in alluminio antiaderente
1 spalma crema
1 stendi-crêpe
1 vaso da 400 g di Crema Nutella®
1 edizione iLoveCooking Crêpes

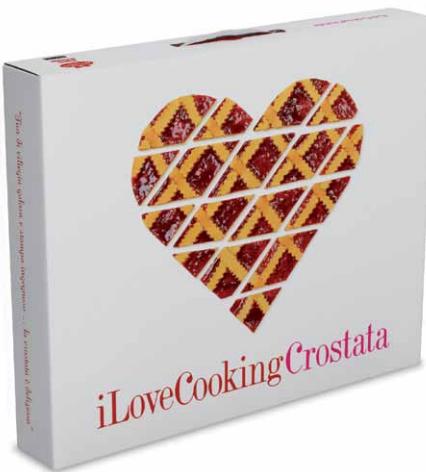
iLoveCooking Crostata



La crostata è forse il dolce italiano più antico: la tradizione popolare riporta una leggenda che lo fa risalire a prima dell'era Cristiana, quando gli dei trasformarono in crostata gli ingredienti che gli abitanti di Napoli avevano regalato alla sirena Partenope per ringraziarla dei suoi canti. E ancora oggi la crostata è la torta più diffusa, declinata in tantissime ricette diverse e apprezzata da grandi e piccini. Ballarini ne propone la sua versione, con una tortiera progettata ad hoc e con la collaborazione di due partner speciali: le gustose marmellate biologiche di Rigoni di Asiago e la creatività de La Cucina Italiana.



1 stampo crostata Ballarini in acciaio hi-top antiaderente con fondo amovibile
1 vaso da 250 gr di Fiordifrutta®, preparazione di ciliegie biologica
1 matterello in legno naturale
1 paletta per torta
1 libro/ricettario La Cucina Italiana



iLoveCooking

strumenti

pentole Ballarini e altri utili strumenti di cottura

ingredienti

prodotti di qualità delle migliori marche italiane

sapere

ricette, informazioni, trucchi, storie di prodotti e tradizioni.

Ballarini 1889 Riso Gallo 1856 Voiello 1879 Mutti 1899
 La Cucina Italiana 1929 Ferrero 1946 Molino di Vigevano 1936 Carli 1911
 Plasmon 1902 Rigoni di Asiago 1922 Salina di Cervia 1274 Decora 1998

insieme offrono i **1815 anni** della loro esperienza per un prodotto che racconta una importante storia per la cucina e la mette nelle mani di tutti, affinché tutti ne siano protagonisti.



BALLARINI
PER L'AMBIENTE
Azienda certificata in base al
sistema di gestione ambientale
UNI EN ISO 14001

Da oltre 100 anni Ballarini lavora coniugando tradizione e know-how tecnologico a valori di sostenibilità. Come testimonia la certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001, un riconoscimento di grande prestigio che avvalora la grande sensibilità etica ed ambientale dell'azienda. Consapevole che la tutela dell'ambiente non è che un ulteriore aspetto della qualità, Ballarini sceglie di stampare tutti i suoi strumenti informativi su carta riciclata.



MADE IN ITALY



Ballarini Paolo & Figli SpA
Via Risorgimento, 3
46017 Rivarolo Mantovano (MN)
tel. +39 0376 9901 . www.ballarini.it