

SALENTO Keravis WhiteStone



...oltre il
colore



Keravis WhiteStone

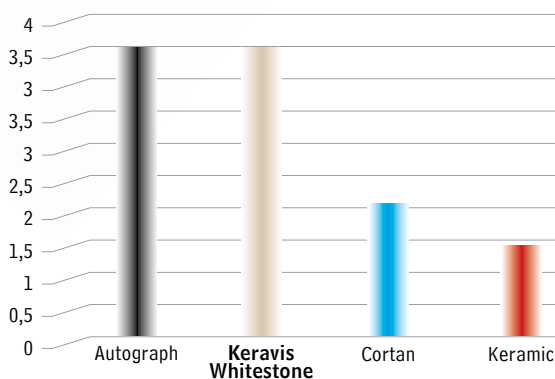
Il nuovo e unico rivestimento chiaro realmente antiaderente

Ballarini, azienda leader nella produzione di strumenti per cottura antiaderenti, è l'unica azienda che può offrire una gamma completa di rivestimenti, progettati e applicati in modo specifico per il mondo della ristorazione (uso professionale intensivo) e il mondo casa (uso frequente e intensivo).
KERAVIS WHITESTONE è l'unico rivestimento antiaderente chiaro realizzato a prova di utensile metallico.

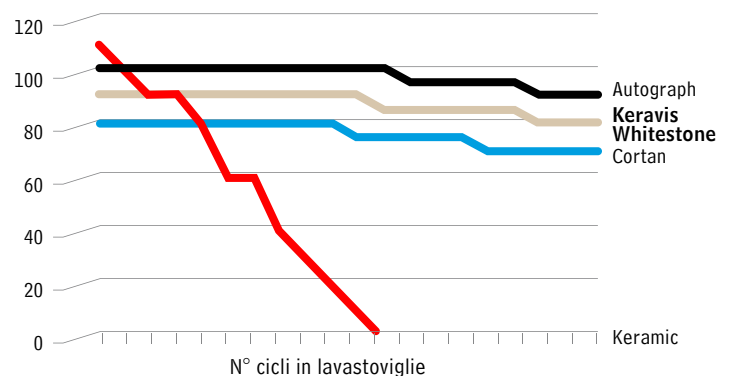


Keravis WhiteStone, il primo e unico rivestimento antiaderente rinforzato con particelle minerali ceramiche che garantisce totale antiaderenza ed elevata resistenza al graffio. Ideale per un uso prolungato e lavaggi intensivi in lavastoviglie.

RESISTENZA ALL'ABRASIONE SECONDO TEST LGA



DURATA DELL'ANTIADERENZA



Perché Salento con Keravis WhiteStone



La linea Salento è, tra le collezioni offerte dalla Ballarini, quella che meglio esprime il rapporto tra elevati standard qualitativi dei materiali utilizzati e della tecnologia applicativa dei rivestimenti con il prezzo di offerta al pubblico.

Keravis WhiteStone è indiscutibilmente il rivestimento che esalta maggiormente il rapporto tra antiaderenza, resistenza al graffio e resistenza assoluta in lavastoviglie. Questo rivestimento risulta essere quanto di più tecnologicamente avanzato si possa trovare nel mondo dei rivestimenti antiaderenti di tonalità chiara. Unico, forte, resistente. Soprattutto, davvero antiaderente.

Tutti i rivestimenti offerti da Ballarini sono certificati ed approvati dagli istituti di controllo che regolano le leggi in materia di tutela alimentare, superando ampiamente gli standard richiesti dalle normative vigenti in tutto il mondo.

I best seller della linea Salento vengono oggi proposti nella versione con rivestimento antiaderente KERAVIS Whitestone, un rivestimento con le stesse caratteristiche tecniche e di durata del rivestimento antiaderente usato sulla collezione Salento, ma in linea con gli attuali trend di mercato che privilegiano rivestimenti di colore chiaro.

Assortimento Salento con rivestimento antiaderente



Padella
Ø cm 20 - 24 - 28 - 32



Tegame
Ø cm 24 - 28



Casseruola 2 maniglie
Ø cm 20 - 24



Casseruola 1 manico
Ø cm 16



Bistecchiera
cm 28 x 28



Wok 1 manico
Ø cm 28



Il mondo Ballarini dei rivestimenti antiaderenti

Tutti i rivestimenti antiaderenti applicati sono testati nei laboratori qualità Ballarini e utilizzati nel pieno rispetto degli standard qualitativi e delle normative internazionali che regolano le caratteristiche dei materiali destinati al contatto con gli alimenti.

Tutti i rivestimenti applicati alle collezioni Ballarini non contengono PFOA e sono ideali per coloro che soffrono di intolleranze ai metalli pesanti e al nickel.



Rivestimenti antiaderenti per uso frequente



Rivestimenti antiaderenti per uso intensivo



Rivestimenti antiaderenti per uso professionale



Rivestimenti ceramici



A certificare l'alta affidabilità dei materiali usati, una collezione Ballarini è stata inserita in un importante progetto di cultura alimentare dedicato all'infanzia e volto a valorizzare i temi della corretta alimentazione e dell'eco-sostenibilità.

Promuove infatti l'utilizzo di utensili di cottura con rivestimento antiaderente che consentono di cucinare in parziale o totale assenza di olii e di grassi e si pone come obiettivo quello di fornire, in una logica di prevenzione, le regole base da seguire per cucinare in modo sano e corretto. Un progetto realizzato in collaborazione con ANDID (Associazione Nazionale Dietisti), l'unica associazione che dialoga con il Ministero della Sanità e autorizzata a rappresentare i dietisti italiani a livello europeo (EFAD). La sicurezza delle materie prime utilizzate per questi rivestimenti antiaderenti è inoltre confermata dall'impiego delle stesse anche nel settore medico: dalla produzione di protesi e by pass coronarici alle attrezzature medico chirurgiche.

Il prof. Franco Battaglia, docente di Chimica ambientale dell'università di Modena, insieme al prof. Gianni Fochi, docente di Chimica della Scuola Normale Superiore di Pisa, hanno recentemente redatto un documento nato da un approfondito studio sui materiali antiaderenti che certifica l'assoluta idoneità dei rivestimenti antiaderenti in termini di sicurezza alimentare e rispetto dell'ambiente (documento visionabile sul nostro sito internet www.ballarini.it alla voce qualità).



MADE IN ITALY



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

