

BALLARINI INNOVA LA RISTORAZIONE CON KERASTONE PROFI WHITE

Al bianco si associa da sempre l'idea di pulito, di sano e di naturale. Ma per Ballarini una pentola con rivestimento bianco non è esattamente come una pentola con rivestimento chiaro. La nuova Serie 2600 Ballarini Professionale con Kerastone Profi White è decisamente diversa dai normali utensili ceramici presenti in commercio. Ciò che l'azienda ha fortemente voluto per i professionisti della ristorazione è un rivestimento veramente antiaderente: è questa la caratteristica fondamentale che porta il prodotto ad avere dei plus inimitabili. Ed è questa la sua proposta qualitativa in alternativa al ceramico perché per sua natura il ceramico non è antiaderente.



RESTAURANT TESTED

■ Il responsabile tecnico dell'azienda, Ing. Francesco Ferron, ci introduce alle caratteristiche del nuovo antiaderente chiaro.

Innanzitutto è un vero antiaderente e quindi a differenza di un rivestimento ceramico vanta importanti punti di forza riassumibili in quattro plus sostanziali. È possibile lavare l'utensile in lavastoviglie senza compromettere le proprietà del rivestimento. È per sua natura molto resistente ai graffi e comunque l'eventuale scalfitura consente l'utilizzo dell'utensile in totale sicurezza. L'altissima stabilità termica di Kerastone Profi White garantisce l'inalterabilità totale nel tempo anche a regimi termici elevati. Secondo il



test di laboratorio dell'Istituto tedesco LGA, Kerastone Profi White ha infatti caratteristiche di resistenza all'abrasione identiche a quelle dei migliori rivestimenti antiaderenti. Il test dimostra per esempio che la resistenza al graffio e la durata dell'antiaderenza sono di gran lunga superiori agli utensili con rivestimenti ceramici. Non dimentichiamo infine che un vero antiaderente consente di cucinare senza l'aggiunta di condimenti ed è quindi ideale anche per una cucina leggera.

■ I punti di forza della serie 2600 Ballarini Professionale:

- Veramente antiaderente
- Grande resistenza ai graffi
L'eventuale graffio non compromette comunque l'utilizzo dell'utensile
- Ideale per il controllo della trasparenza, limpidezza, doratura, punto di cottura di sughi, fondi, salse e creme
- Rivestimento ad altissima stabilità termica
Garantisce inalterabilità totale nel tempo anche a regimi termici elevati

