

Dane aktualne na dzień: 05-05-2024 21:52

Link do produktu: <https://www.agdstyle.pl/ballarini-alba-rondel-tytanowy-16-cm-albg1l016u-p-30063.html>

Ballarini ALBA rondel tytanowy 16 cm (ALBG1L0.16U)

Cena brutto	312,00 zł
Cena poprzednia	342,00 zł
Dostępność	Dostępny na magazynie - info: 226674000
Numer katalogowy	ALBG1L0.16U
Kod EAN	8003150505403

Opis produktu

Najnowsza w naszej ofercie linia Alba to niezawodność, doskonały wygląd oraz najwyższa jakość produktów, potwierdzona wydłużoną, dziesięcioletnią gwarancją!

Rondel linii **Alba** pokryte są wyjątkowo odporną, wielowarstwową powłoką non-stick **Keravis TI-X**. Powierzchnia ta dodatkowo wzbogacona jest warstwą tytanową, co uodparnia ją na wybrzuszenia, ścieranie i zarysowania. Grube, aluminiowe o nowym wzorze typu „Radiant” dno naczynia wzmacniane jest stalą nierdzewną, dzięki czemu rondel Alba znakomicie nadają się do użycia na **kuchenkach indukcyjnych**. Można je stosować również we wszystkich innych typach kuchenek – ceramicznych, elektrycznych, gazowych i halogenowych. Zaletą wzmocnionego dna jest również magazynowanie ciepła, które potem oddawane jest przygotowywanej potrawie. Dzięki temu gotowanie jest krótsze, bardziej efektywne i energooszczędne.

Wzór spodu typu „Radiant” patentu Ballarini zapewnia jeszcze bardziej równomierną dystrybucję ciepła, co przekłada się na stabilne nagrzewanie powierzchni użytkowej.

Linie **Alba** szczególnie polecamy osobom, które cenią wygodę oraz niezawodność sprzętu przy jego intensywnym użytkowaniu.

POWIERZCHNIA RONDLA

Rondel **Ballarini Alba** pokryty jest wysokiej jakości wielowarstwową powłoką non-stick **Keravis TI-X**. Ma ona następujące cechy:

- Wysoki stopień nieprzywieralności
- Dodatkowa warstwa tytanowa, zwiększająca odporność na uszkodzenia i zarysowania
- Wysoka odporność na niszczące działanie zmywarki
- Łatwość ręcznego czyszczenia powierzchni
- Bezpieczeństwo dla zdrowia i środowiska – nie zawiera PFOA, związków niklu ani metali ciężkich
- Zewnętrzna powłoka pokryta jest dodatkowo warstwą ceramiczną minimalizującą zabrudzenia

DNO RONDŁA

Dno wykonane jest z wysokiej jakości aluminium oraz stali nierdzewnej. Dzięki temu naczynia Alba znakomicie nadają się do stosowania w kuchenkach indukcyjnych (oraz wszystkich innych). Dwuwarstwowość dna zapewnia doskonałą dystrybucję ciepła, stabilność, a jego grubość pozwala zmagazynować temperaturę.

Średnica rondla	16 cm
Grubość dna	4.5 mm

UCHWYT

- Metalowy, ergonomiczny, nienagrzewający się uchwyt
- Nitowany do korpusu
- Możliwość stosowania w piekarniku do 200 stopni
- Łączenie rączki z rondlem wzmocnione stalą nierdzewną

MATERIAŁ

Rondel wykonany z wielowarstwowego, kutego aluminium wysokiej jakości typu food safe. Dno wzmocnione stalą nierdzewną. Powłoka non-stick wzbogacona warstwą tytanową.

WYMIARY RONDŁA

Produkt dostępny w rozmiarze 16 cm.