




Positano





La cucina, è un'arte. L'arte di selezionare i cibi, accostarli, miscelare sapori e colori.

La cucina non lascia monumenti durevoli. Un risotto si mangia in un attimo, una cena dura una sera: ogni piatto è un'opera unica e irripetibile. Ma le ricette della tradizione testimoniano luoghi, persone, prodotti della terra. Tutti insieme formano gli ingredienti della memoria storica di un territorio.

Cooking is an art. The art of selecting the ingredients, combining them, blending flavours and colours. Cooking does not leave lasting monuments. A masterful risotto is gone in a few minutes, an entire dinner lasts but an evening. But the recipe is handed down by tradition, and is a witness to places, people, and products of the local soil. All of these things together form the historical memory of a place.

Kochen ist eine Kunst. Die Kunst, Speisen auszuwählen, zusammenzustellen und verschiedene Aromen zu verbinden. Die gute Küche hinterlässt keine dauerhaften Kunstwerke - ein Risotto ist im Nu verzehrt, ein Abendessen währt einen Abend lang: Jedes Gericht ist ein einzigartiges und nicht nachvollziehbares Kunstwerk. Doch die traditionellen Rezepte zeugen von Orten, Menschen und Produkten unserer Erde. Gemeinsam bilden sie das historische Vermächtnis einer Region.

La cuisine est un art. L'art de sélectionner les mets, les rapprocher, de mêler les goûts et les couleurs. La cuisine ne laisse pas de monuments durables. Un risotto se mange en un moment, un dîner dure une soirée: chaque plat est une oeuvre unique qu'on ne saurait répéter. Mais les recettes de la tradition témoignent des lieux, des personnes, des produits de la terre, composant ainsi les ingrédients de la mémoire historique d'un territoire.

La cocina es un arte. El arte de seleccionar ingredientes, combinarlos, mezclar sabores y colores. La cocina no deja monumentos durables. Un risotto se come en un momento, una cena dura una noche: cada plato es una obra única e irrepitible. Pero las recetas de la tradición dan testimonio de lugares, personas, productos de la tierra. Todos juntos forman los ingredientes de la memoria histórica de un territorio.

De keuken, is een kunst. De kunst de gerechten te kiezen, te combineren, smaken en kleuren te mengen. De keuken laat geen duurzame monumenten na. Een risotto wordt in een ogenblik verorberd, een etentje duurt een avond: iedere schotel is een uniek en niet te evenaren werkstuk. Maar de traditionele recepten getuigen van plaatsen, mensen, producten van de aarde. Gezamenlijk vormen ze de ingrediënten van het historisch geheugen van een gebied.



INDUCTION

Positano è una linea di pentole antiaderenti dedicata alla cottura ad induzione, ma adatta anche a qualsiasi altra tipologia di cottura: gas, elettrica, radiante, alogena e in vitroceramica.

Positano is a non-stick cookware range dedicated to the induction cooking, but it is also suitable on all other heat sources such as : gas, electric, radiant, halogen and glass-ceramics.

Positano ist eine Produktlinie von antihaftbeschichteten Pfannen, die besonders zum Kochen auf Induktionsherden geeignet sind. Die Pfannen sind aber auch geeignet für alle anderen Herdarten: Gas, Elektro, Ceran, Halogen und Radiant.

Positano est une ligne d'articles anti-adhésifs pour la cuisson à induction, mais également pour tout autre type de feu: gaz, électrique, radiant, halogène et vitro-céramique.

Positano es una gama de sartenes con antiadherente apta para placas a inducción, pero que se puede utilizar también sobre cualquiera otra fuente de calor: gas, placas eléctricas, rayos infrarrojos, placas alógenas y vitrocerámica.

Positano is een voor inductiekoken bestemde lijn pannen met anti-aanbaklaag, die ook voor ieder andere manier van koken geschikt zijn: gas, elektrisch, radiant, halogeen en keramisch.



Positano

art. PS0L0
Ø cm 20 - 24 - 26 - 28 - 32

padella
frying-pan
Pfanne
poêle
sarten
koekenpan



art. PS1C0
Ø cm 24 - 28

padella alta
deep pan 1 handle
Schmorfanne 1 Griff
sauteuse
sartén honda
diepe koekenpan



art. PS1D0
Ø cm 24 - 28

tegame 2 maniglie
serving pan 2 handles
Servierpfanne 2 Griffe
cocotte
tartera 2 asas
braadpan 2 handvatten



art. PS2L0
Ø cm 16 - 20 - 24

casseruola 2 maniglie
casserole 2 handles
Kochtopf 2 Griffe
faitout
cacerola 2 asas
kookpan 2 handvatten



art. PS1L0
Ø cm 16

casseruola 1 manico
sauce pan 1 handle
Stielkasserolle
casserole
cazo
steelpan



art. PS9W0
Ø cm 28

wok
stir fry
Wokpfanne
poêle wok
wok
wok



art. PS9F0
Ø cm 28x28

bistecchiera
grill pan
Grillpfanne
poêle grill
asador
grill pan



art. 33490A
Ø cm 16 - 20 - 24 - 28

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



5 YEAR
GUARANTEE - GARANTIE

Qualità testata

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

Qualité testée

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

Manico ergonomico termoisolante

Ergonomic heat-insulating handle

Ergonomischer Griff, wärmeisolierend

Manche ergonomique thermo-isolant

Mango ergonómico termoaislante

Thermo isolerend ergonomisch handvat



INDUCTION

Fondo induzione

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

Induction Base

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

Topfboden der Induktionskochgeschirre

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

Fond Induction

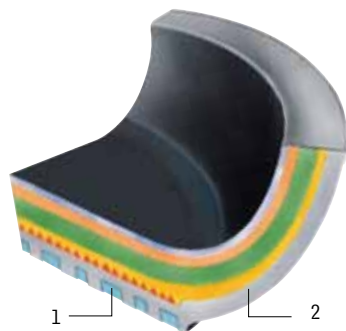
Fonde composite aluminium - acier inox pour obtenir les meilleures capacités d'induction et d'accumulation thermique

Fondo inducción

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

Inductiebodem

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



Sezione interno

1 Fondo induzione in acciaio inox ferritico
2 corpo in alluminio

Section of the pan

1 Ferritic stainless steel induction base
2 Aluminium body

Sektion der Pfanne

1 Boden der Induktionskochgeschirr aus ferritischem Edelstahl
2 Körper aus schwerem geschmiedetem Aluminium

Section de la poêle

1 Fond induction en acier inox ferritique
2 Corps en aluminium très épais

Sección cacerola

1 Fondo inducción en acero inoxidable ferrítico
2 Cuerpo aluminio extra-grueso

Inwendig gedeelte

1 Inductiebodem van roestvrij ferrietstaal
2 lichaam in aluminium

Tecnologia ad induzione

Induction technology

Induktionstechnik

Technologie à induction

Tecnología de inducción

Inductie-technologie



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 aluminium-staal samengestelde bodem, geschikt voor alle warmtebronnen



Rivestimento esterno silconico ad alta resistenza termica e di facile pulizia

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

KERAVIS

Rivestimento ad alto spessore applicato in tre strati, rinforzato con particelle minerali ad alta durezza. Antiaderente a prova di utensili metallici

High-thickness coating applied in three coats, reinforced with high-hardness mineral particles. Metal safe non-stick coating

Widerstandsfähige und verschleißfeste 3-Schicht-Antihaftversiegelung verstärkt durch extrem harte Keramik-Partikel. Geeignet für Küchenutensilien aus Metall

Revêtement à épaisseur élevée, appliqué en trois couches, renforcé avec des particules minérales de grande dureté. Anti-adhésif à l'épreuve d'ustensiles métalliques

Revestimiento de alto espesor aplicado en tres capas, reforzado con partículas minerales de alta dureza. Antiadherente resistente a los utensilios metálicos

Dikke, in drie lagen aangebrachte bekledingslaag, versterkt met bijzonder harde, minerale deeltjes. Anti-aanbaklaag geschikt voor alle metalen keukengerei



Positano, perla della Costa d'Amalfi, affascina i visitatori con la sua sapiente miscela di storia antica e anima mondana. Lo scenario offre una tavolozza di colori mozzafiato, dall'azzurro del mare, alle macchie vivaci delle botteghe artigiane, che riempiono i muri con i loro abiti, costumi ed enormi foulard, fino in alto tra le case a strapiombo, dove si moltiplicano i limoneti, gli aranceti, gli ulivi e le vigne che regalano il vino profumato.

Positano, jewel of the Amalfi coast, seduces visitors with its balanced mix of ancient history and worldly attractions. The town is a palette of breathtaking colours from the blue of the sea and the bright craft boutiques that cover the walls with their clothes, costumes and huge scarves, right up to the houses that perch on the edge of the cliffs, surrounded by lemon and orange groves, olive trees and the vineyards that produce such fragrant wine.

Positano, die Perle der Amalfiküste, bezaubert die Besucher durch eine interessante Mischung aus antiker Geschichte und mondänem Kern. Der Blick streift über eine atemberaubende Farbpalette: vom tiefblauen Meer bis zu den farbenfrohen Tupfern der Kleider, Stoffe und Tücher, die von den Läden an den Wänden aufgehängt werden, hinauf zu den Häusern an den steilen Hängen, wo unzählige Zitronen-, Orangen- und Olivenbäume wachsen oder Weinstöcke, die einen wohlriechenden Wein ergeben.

Positano perle de la Côte d'Amalfitaine captive ses visiteurs par un savant mélange d'histoire antique et d'âme mondaine. Le décor offre une palette de couleurs à couper les souffles allant du bleu de la mer au taches vives des boutiques artisanes où les murs sont recouverts de jolies robes, maillots de bain et d'énormes foulards, et qui grimpent tout en haut entre les maisons qui surplombent la mer, là où se multiplient les citronniers, les orangers, les oliviers et les vignes offrant un vin au bouquet parfumé.

Positano, perla de la Costa Amalfitana, encanta a los visitantes con su sabia mezcla de historia antigua y ambiente mundano. El escenario ofrece una paleta de colores deslumbrantes, desde el azul del mar, hasta los alegres colores de las tiendas de artesanías que llenan sus muros hasta arriba con sus vestidos, sus trajes y sus fulares entre las casas colgantes, donde abundan limoneros, naranjales, olivos y viñas que producen un exquisito vino perfumado.

Positano, Parel aan de Amalfitaanse Kust fascineert de bezoekers met haar kundige vermenging van oude geschiedenis en mondaine sfeer. Het scenario biedt een adembenemend kleurenpalet, van het diepblauw van de zee, tot de levendige, bonte vlekken van de ambachtswinkeltjes, die hun muren met hun kleding, badpakken en enorme sjaals vullen, tot hoog tussen de overhellende huizen, met talrijke Citroen- en sinaasappelplantages, olijfbomen en wijngaarden die de geurige wijn schenken.

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 avvalorata 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

