



OGGETTO: Descrizioni linea

QBe

Quantità Benessere




QBe è la collezione Ballarini realizzata con tecniche di lavorazione ad elevato grado di sicurezza per l'uomo e per l'ambiente.

QBe è in alluminio riciclato e la sua colorazione esterna è applicata con un esclusivo sistema di verniciatura che non emette né solventi né altre sostanze volatili in atmosfera.

La confezione regalo, in linea con la filosofia della collezione, non prevede plastica ma solo carta di canapa. Il ricettario, che accompagna ogni utensile, certifica i valori ecologici e salutistici di QBe e propone le ricette del benessere.

QBe è dedicata a tutti noi perché cucinare bene è un atto d'amore.

QBe e la salute. La medicina ci insegna che per cucinare in modo nutrizionalmente corretto gli alimenti devono essere cotti senza l'aggiunta di alcun grasso o comunque di pochi grammi. E' quindi importante adottare in cucina utensili antiaderenti di buona qualità, fondamentali per soddisfare questa necessità.

Immagine articolo e confezione	Descrizione articolo	spessore in mm.
	Padella 1 manico cm.22	3,5
	Saltapasta 1 manico cm.28	2,8
	Tegame 2 maniglie c/cop cm.28 Altezza mm 70	2,8
	Wok 2 maniglie c/cop. cm.28 con ½ grigli e griglia intera	3,0

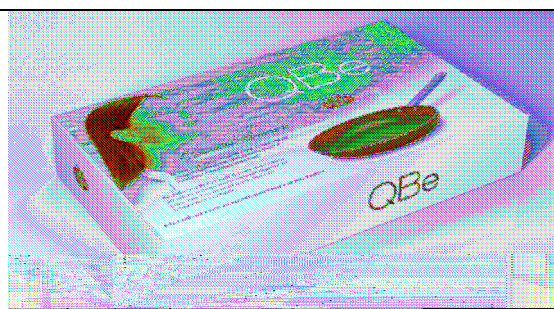



IMMAGINE ASTUCCIO



Immagine fondo Thermobasic

QBe

Una perfetta sintesi di funzionalità ed estetica per migliorare la qualità della vita in cucina

<p>Wok CuociTutto</p>  <p>griglia per cottura a vapore</p> <p>griglia per friggere</p>	<p>Wok CuociTutto Un set di uso semplice e versatile originariamente nato per la cucina cinese e oggi utilizzato come strumento universale.</p> <p>Grazie alla sua particolare forma è infatti possibile cucinare con estrema facilità sia le piccole che le grandi porzioni. Risotti, spezzatini, purè, minestre, zuppe di pesce sono ideali per questo utensile.</p> <p>Il rivestimento antiaderente di qualità è requisito essenziale per cucinare senza oli e senza grassi, all'insegna di una cucina naturale e salustica; la griglia tonda offre una possibilità in più: la cottura a vapore</p> <p>E per chi ama il fritto, CuociTutto è lo strumento giusto: si utilizza poco olio e la mezza griglia consente di scolare in modo facile e sicuro.</p>
	<p>Padella 1 manico. L'ampia superficie del fondo favorisce una diffusione diretta della temperatura per cotture istantanee. La forma ricurva delle pareti agevola le operazioni di "spadellamento" e di fiammeggiatura al salto.</p>
	<p>Saltapasta 1 manico. Adatto per cucinare qualsiasi tipo di piatto e ideale per saltare la pasta. Grazie alla sua particolare forma è possibile cucinare sia le piccole sia le grandi porzioni con estrema facilità.</p> <p>Risotti, spezzatini, purè, minestre, zuppe di pesce sono piatti ideali per l'utilizzo di questo tipo di pentola.</p>
	<p>Tegame 2 maniglie con coperchio. Fondo piano e pareti alte consentono cotture rapide e uniformi. Il tegame a due maniglie è preferibile alla padella quando si privilegiano i lunghi tempi di cottura.</p> <p>Oltre a friggere e rosolare le verdure è ottimo per la rosolatura di filetti, medaglioni di carne, per stufare il pesce e per mantecare il riso.</p>



QBe e l'eco-compatibilità



Q Be salvaguarda l'ambiente perché totalmente realizzata in alluminio riciclato.



Non solo, il rivestimento esterno di Q Be è applicato con l'esclusiva tecnologia di Ballarini denominata "a secco": non emette né solventi né altre sostanze volatili. Questo procedimento viene considerato dalla normativa internazionale alla pari delle polveri inerti, come il pulviscolo atmosferico. E' una linea che rispetta l'ambiente perché prodotta dalla Ballarini, azienda certificata in base al sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001



E' una linea che salvaguarda le foreste perché ogni prodotto ha in dotazione un opuscolo informativo e l'astuccio regalo totalmente in canapa sativa di produzione italiana, impressa con inchiostri vegetali e un sistema di stampa senza acqua (Certificazione Ecolabel).





E' una linea ecologica perché il rivestimento esterno è applicato con tecnologia a secco, procedimento esclusivo della Ballarini: non emette né solventi né altre sostanze volatili. Questo procedimento viene considerato dalla normativa internazionale alla pari delle polveri inerti, come il pulviscolo atmosferico, per l'elevato grado di sicurezza offerto all'uomo come all'ambiente



E' una collezione per la quale i materiali utilizzati possono essere riciclati in metalli, carta e vetro

SPECIFICHE TECNICHE ARTICOLI IN ALLUMINIO ANTIADERENTE

RIVESTIMENTO INTERNO	: Triplo rivestimento antiaderente CORTALL applicato a spruzzo, prodotto esclusivamente dai laboratori Ballarini in base agli standard qualitativi dettati dalle norme internazionali che regolano le caratteristiche dei materiali destinati al contatto con gli alimenti.	
RIVESTIMENTO ESTERNO	: Smalto elastico ad alto spessore applicato elettrostaticamente, procedimento tecnologico esclusivo della Ballarini colore wengè, il Vantaggio di questo rivestimento consiste nella superlativa resistenza alla corrosione dovuta ai lavaggi in lavastoviglie, all'elevata resistenza ai graffi ed agli shock termici e meccanici.	
FINITURA FONDO	: rettificato per consentire un diretto ed uniforme assorbimento del calore con elevate prestazioni di rendimento, omogeneità e rapidità nel raggiungere l'ottimale temperatura di cottura. Adatto per gas, piastra elettrica, piastra vetroceramica, piastra alogena con THERMOBASIC	
MANICATURA	: Manicatura in acciaio tipo professionale rivettata manico ns. rif. K con incisione – maniglia amica	
CONFEZIONE IMBALLO	: Guida all'acquisto di una pentola antiaderente Ballarini in canapa Italiana : Astuccio singolo litografato + master singolo premarcato	



Ballarini Paolo & Figli SpA
Via Risorgimento, 3
46017 Rivarolo Mantovano (MN)
Tel. (0376) 9901

Telefax (0376) 990200
Telefax Export (0376) 990230
Cod. Fiscale e Part.IVA IT 00137280202
Sede legale in Rivarolo Mantovano

Cap. Soc. Euro 5.000.000 i.v.
Reg. Imprese Mantova 4834
R.E.A. Mantova 13266
Export MN 000686