

## Matera, la nuova collezione antiaderente dal cuore di pietra



Design, qualità e produzione made in Italy sintetizzano le ragioni di acquisto dei nuovi strumenti di cottura della collezione Matera di Ballarini.

Nata con l'obiettivo di soddisfare in modo sempre più specifico le esigenze del consumatore, la serie Matera è dotata di rivestimento antiaderente Granitium, il primo antiaderente rinforzato con particelle minerali che garantiscono una cottura più asciutta simile a quella effettuata direttamente su pietra. Pur mantenendo la praticità d'uso dei classici rivestimenti antiaderenti che consentono di cucinare senza oli e grassi, le prove tecniche hanno infatti dimostrato che Granitium consente anche una rosolatura perfetta a bassa temperatura, condizione ideale per conservare i valori nutritivi degli alimenti in assenza di liquidi.

Per cuocere bene la carne all'esterno, mantenendo all'interno i succhi che la rendono morbida, si ricorre abitualmente alla brace o alla padella di ferro, con temperature che arrivano a 400°C. Grazie al rivestimento Granitium si può ottenere lo stesso risultato lavorando a 200°C, quindi con una modalità di cottura più salutare. Inoltre, si cuoce in meno tempo e senza fumi.

Granitium è il risultato delle nanotecnologie sviluppate dal reparto Ricerca e Sviluppo della Ballarini che da sempre controlla la qualità 7 giorni su 7, 24 ore su 24, 365 giorni all'anno come dichiarato dal simbolo riportato sul packaging del prodotto.



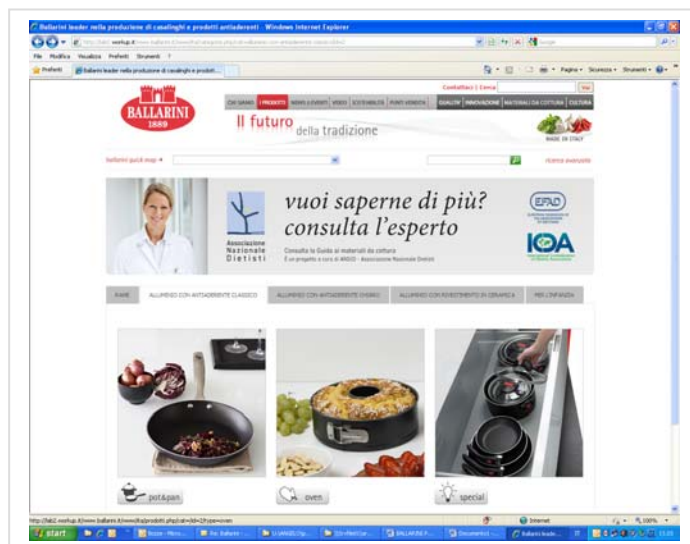
Ma i vantaggi non finiscono qui, il corpo in alluminio puro ad alto spessore, il manico bi-componente realizzato in resina fenolica e tecnopolimero altamente termoisolante e la profondità di gamma conferiscono alla collezione solidità e praticità d'uso. Il dispositivo Thermopoint consente una migliore cottura dei cibi risparmiando energia.

Come sempre Ballarini affida al nome della collezione il ruolo di ambasciatore dell'italianità nel mondo. In questo caso la città di Matera, i cui famosi Sassi fanno parte dei patrimoni dell'umanità dell'Unesco.

### Ballarini Educational

Le caratteristiche peculiari delle diverse collezioni sono consultabili non solo nei punti vendita ma anche **online** grazie alle nuove schede **“Why buy – guida all’acquisto”**.

Scaricabile dal sito Ballarini anche la **“Guida alla scelta dei materiali per la cottura degli alimenti”**, un supporto educational creato dall'Associazione Nazionale Dietisti con il Patrocinio del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Università degli Studi di Firenze.



## Granitium: l'antiaderente dal cuore di pietra

L'antiaderente di ultima generazione creato dal reparto R&S della Ballarini rinforzato con particelle minerali che garantiscono:



# GRANITIUM

- lunga durata dell'utensile
- cottura perfetta e salutare
- superficie antiaderente a prova di forchetta
- resistenza totale in lavastoviglie
- facile pulizia della superficie di cottura
- garanzia in caso di intolleranze e allergie a metalli pesanti e nickel. Non contiene PFOA

**HARD NON-STICK**  
**GRANITIUM**  
**MINERAL REINFORCED**  
**METAL SAFE**

Prodotti testati nei nostri laboratori  
7 giorni su 7 - 24 ore su 24  
365 giorni all'anno

**5 YEAR**  
GUARANTEE - GARANTIE

