



Taormina





Tra mare e fuoco nascono grandi miti

Alle pendici dell'Etna, i cibi semplici del Mediterraneo si fondono con aromi antichi, pregni di un'aura mitica e leggendaria. Le pentole Taormina sfidano il fuoco e non temono il trascorrere del tempo, perché sono costruite per resistere agli attacchi dell'usura. Insieme alle alte prestazioni, design e raffinatezza entrano in scena da protagonisti e regalano effetti gastronomici spettacolari.

Great legends are born between the sea and fire.

On the slopes of Mount Etna, simple Mediterranean foods are combined with ancient aromas, rich in a mythical and legendary aura. Taormina pans brave the fire and are unafraid of the passing of time because they are built to resist wear and tear. Besides offering high performances, design and elegance, these pans step onto the stage, enabling you to produce stunning culinary delights.

Aus Feuer und Meer erwachsen große Mythen.

An den Hängen des Ätna verschmelzen einfache Speisen des Mittelmeerraumes mit antiken Aromen, die von einer mythen- und sagenhaften Aura getränkt zu sein scheinen. Die Kochtöpfe Taormina trotzen dem Feuer und fürchten nicht den Zahn der Zeit, denn in ihrer Herstellung ist auf Verschleißfestigkeit geachtet worden. Zusammen mit außerordentlichen Eigenschaften, Design und Raffinesse stellen sie sich in den Mittelpunkt des Geschehens und verleihen eine spektakuläre gastronomische Wirkung.

Entre la mer et le feu naissent de grands mythes.

Sur les versants de l'Etna, les mets simples de la Méditerranée se mêlent aux arômes antiques, imprégnés d'une atmosphère mythique et légendaire. Les ustensiles de cuisson Taormina défient le feu et ne craignent aucunement le temps qui passe car ils sont construits pour résister aux attaques de l'usage. Alliés à leurs hautes performances, le design et le raffinement jouent en protagonistes et offrent des effets gastronomiques spectaculaires.

Entre el mar y el fuego nacen los grandes mitos


En las pendientes del Etna, los alimentos típicos del Mediterráneo se funden con aromas antiguos, impregnados de un aura mítica y legendaria. Las ollas Taormina desafían al fuego y no temen al paso del tiempo, porque están construidas para resistir a las agresiones del desgaste. Con sus elevadas prestaciones, diseño y refinamiento entran en escena como verdaderas protagonistas y con ellas se consiguen efectos gastronómicos espectaculares.

Tussen zee en vuur ontstaan grote mythes

Op de helling van de Etna smelten eenvoudige Mediterrane gerechten samen met oude, van een mythische en legendarische uitstraling doortrokken geuren. De Taormina pannen trotseren het vuur en zijn niet bang voor het verstrijken van de tijd, want ze zijn vervaardigd om alle slijtage-aanvallen te weerstaan. Samen met de hoge rendementen, design en verfijndheid komen ze als hoofdrolspelers op het toneel en schenken grandioze gastronomische effecten.

Qualità sublime
garantita dieci anni





Perfette per le cucine a induzione, ottime per tutti gli altri metodi di cottura.

Sublime quality guaranteed for ten years.

Perfect for induction cooking and excellent for all other cooking methods.

Außerordentliche Qualität mit 10 Jahren Garantie.

Perfekt für Induktionsherde und alle sonstigen Herdarten.

Qualité sublime garantie dix ans. Parfaits pour les cuisinières à induction, excellents dans toutes les autres méthodes de cuisson.

Calidad sublime garantizada diez años. Perfectas para las cocinas de inducción, excelentes para todos los demás métodos de cocción.

Sublieme kwaliteit tien jaar gegarandeerd. Perfect voor inductiefornuizen, uitstekend voor alle andere manieren van koken.



Taormina

art. 930L-0
Ø cm 20-24-28-32

padella . frying-pan
Pfanne . poêle
sartén . koekenpan



art. 934L-0
Ø cm 24

tegame 1 manico . deep pan 1 handle
Schmorfanne . sauteuse
sartén honda . pan 1 handvat



art. 937L-0
Ø cm 28

tegame 1 manico + 1 maniglia
deep pan 1h + handgrip
Grossraumpfanne mit Griff + Gegengriff
sauteuse 1 manche + poignée
cacerola baja 1 mango + asa
hapjespan met handgrip



tegame 2 mc
deep pan 2 handles +
Glasdeckel . cocotte +
+ tapa de vidrio . f

art. 931L-0
Ø cm 16

casseruola 1 manico
sauce pan 1 handle
Stielkasserolle . casserole
cazo . steelpan



art. 932L-D
Ø cm 16-20-24

casseruola 2 maniglie + coperchio in vetro
casserole 2 handles + glass lid . Kochtopf 2 Griffe + Glasdeckel
faitout + couvercle en verre . cacerola 2 asas + tapa de vidrio
braadpan 2 handvatten + glazen deksel



art. 939W-0
Ø cm 28

wok



art. 939F-0
Ø cm 28

bistecchiera . grill pan
Grillpfanne . poêle à grill
asador . grill pan



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 Lebensmittelunbedenklichkeit und die Sicherheit der Antihafversiegelungen gewährleistet.

Qualité testée

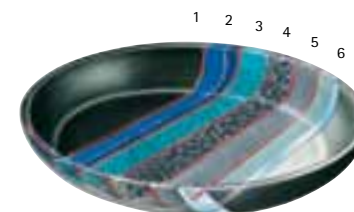
Ballarini réalise des contrôles habituels par l'intermédiaire de prestigieux instituts internationaux, tels que Neutron (Italie), LGA (Allemagne) et Danish Institute (Danemark) afin d'assurer l'aptitude alimentaire et la sécurité de ses revêtements anti-adhésifs.

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.



- 1 . Rivestimento antiaderente di finitura
- 2 . Strato intermedio Keravis con particelle minerali – elevata resistenza
- 3 . Primer di base
- 4 . Riporto ceramico con ossido di alluminio e ossido di titanio
- 5 . Superficie ad alta rugosità
- 6 . Corpo in alluminio ad alto spessore
- 7 . Rivestimento antiaderente esterno a copertura integrale

- 1 . Non-stick finishing layer
- 2 . Intermediate layer in Keravis with mineral particles for superior resistance
- 3 . Primer
- 4 . Ceramic layer with aluminium oxide and titanium oxide
- 5 . Roughened surface
- 6 . Body in extra-thick aluminium
- 7 . Full surface external non-stick layer

- 1 . Antihaf-In
- 2 . Keravis Zw mit Kerami
- 3 . Grundvers
- 4 . Keramikau
- 5 . Oberfläche
- 6 . Extrastark
- 7 . Äußere An

- 1 . Revêtemer
- 2 . Couche int
- 3 . Couche pri
- 4 . Applicator et oxyde d
- 5 . Surface à
- 6 . Corps en a
- 7 . Revêtemer

- 1 . Recubrimie
- 2 . Capa interi - alta resis
- 3 . Primer de
- 4 . Aplicación
- 5 . Superficie
- 6 . Cuerpo de
- 7 . Recubrimie

- 1 . Anti aanba
- 2 . Keravis tus voor een s
- 3 . Primaire la
- 4 . Keramiklae
- 5 . Oppervlak
- 6 . Extra sterk
- 7 . Buitenste l

10 YEAR
GUARANTEE - GARANTIE

art. 933L-D
Ø cm 24-28

miglie + coperchio in vetro
glass lid . Servierpfanne 2 Griffe +
- couvercle en verre . tartera 2 asas
van 2 handvatten + glazen deksel



art. 334U02
Ø cm 16-20-24-28

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



nenbeschichtung
rischenschicht verstärkt
ik-Partikeln
iegelung
flage mit Titan-Plasma
er Aluminiumkern
tihaft-Vollversiegelung

it antiadhérent de finition
ermédiaire Keravis avec particules minérales
maire de base
en céramique avec oxyde d'aluminium
e titane
forte rugosité
luminium de grande épaisseur
it anti-adhérent externe à couverture intégrale

ento antiadherente
media Keravis con partículas minerales
tencia
base
de cerámica con óxido de aluminio y óxido de titanio
de alta rugosidad
aluminio de gran espesor
ento antiadherente externo con protección integral

k binnenlaag
ssenlaag versterkt met keramische deeltjes
upriure kwaliteit
iag
3g met Titan Plasma

re aluminiumkern
aag met anti-aanbakeffect

Manicatura in acciaio/silicone per utilizzo in forno sino a 200°

Non-slip grips in ovenproof silicone up to 200°C

Rutsch sichere Grifffläche aus backofenfestem Silikon (200°C)

Manches anti-glisses avec couverture en silicone résistant au four jusqu'à 200°C

Mangos con agarre antideslizante en silicone para uso en el horno hasta 200°C

Siliconen antie-slipgreep, ovenvast tot 200°C

Rivestimento antiaderente a 4 strati su base dura al Titanio.
Antiaderente a prova di utensili metallici

4 layer non-stick coating on titanium hard base. Metal safe non-stick coating

Kratzfeste 4-fach Antihftversiegelung mit Titan-Plasma-Grundierung.
Geeignet für Küchenutensilien aus Metall

Revêtement à 4 couches sur base dure au titane.
Anti-adhésif à l'épreuve d'ustensiles métalliques

4 capas de revestimiento sobre base dura al titanio.
Antiadherente resistente a los utensilios metálicos

4 voudige krasvaste anti-aanbaklaag op een titanium ondergrond.
Anti-aanbaklaag geschikt voor alle metalen keukengerei



Rivestimento esterno ad alta resistenza termica
e di facile pulizia

Heat-resistant outer coating. Easy to clean

Hitzebeständige Außenbeschichtung, leicht zu reinigen

Revêtement extérieur à haute résistance thermique et d'un entretien facile

Revestimiento externo de alta resistencia térmica y fácil de limpiar

Gemakkelijk te reinigen uitwendige bekleding met hoge hittebestendigheid



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

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

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

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

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

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

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



Fondo induzione
Induction Base
Induktionsboden
Fond Induction
Fondo inducción
Inductiebodem

I materiali si alleano per una cottura divina

Il profumo del mare e i frutti della terra emanano tutta la propria forza, affidati a strumenti di cottura impeccabili. Il successo è nella qualità dell'antiaderente, che non può essere intaccato nemmeno dagli utensili in metallo. Le pentole Taormina sorprendono anche in forno, grazie ai manici in silicone resistenti alle alte temperature.

A combination of materials to make your cooking simply divine. The aromas of the sea and the fruits of the land find their full expression, entrusted to impeccable cooking instruments. Their success lies in the quality of the non-stick surface, which cannot be damaged even by metal utensils. Taormina pans are also perfect for use in the oven thanks to the silicon handles that are resistant to high temperatures.

Kombinierte Materialien für ein göttliches Kochen. Aus tadellosem Kochgeschirr verströmen der Duft des Meeres und die Früchte der Erde betörende Intensität. Der Erfolg liegt in der Qualität der Antihaftbeschichtung, der selbst metallische Küchenutensilien nichts anhaben können. Die Kochtöpfe Taormina überraschen selbst im Backofen dank ihrer Silikongriffe, die hohen Temperaturen standhalten.

Les matériaux font alliance pour une cuisson divine.
L'odeur de la mer et les fruits de la terre dégagent toute leur force, confiés à des instruments de cuisson impeccables. Le succès tient à la qualité de l'anti-adhérent celui-ci ne pouvant pas même être endommagé par des ustensiles en métal. Les instruments de cuisson Taormina sont surprenants au four aussi, grâce à leur manches en silicone, résistant aux températures élevées.

Los materiales se alían para una nueva forma de cocción divina
El perfume del mar y de los frutos de la tierra emana toda su fuerza al cocinarse en instrumentos de cocción impecables. El éxito está en la calidad del antiadherente, que no se daña ni siquiera con utensilios de metal. Las ollas Taormina sorprenden también en el horno, gracias a sus asas de silicona resistentes a altas temperaturas.

De materialen vormen een front voor goddelijk koken.
De geur van de zee en de vruchten van de aarde verspreiden, toevertrouwd aan onberispelijk kookgerei, al hun kracht.
Het succes ligt in de kwaliteit van de anti-aanbaklaag, die zelfs niet door metalen keukengerei kan worden aangetast. De Taormina pannen zijn, dankzij de tegen hoge temperaturen bestendige silicon handgrepen, zelfs in de oven een verrassing.





Taormina è un diamante sulla terrazza del Monte Tauro, affacciata sull'azzurro del Mare Ionio. Sul suo declivio i Greci lasciarono un'impronta che il tempo non cancella: un teatro suggestivo, in cui lo spettacolo della natura comincia e mai finisce. Là dove l'Etna fumante lancia uno sguardo all'immenso Mediterraneo, la Sicilia urla il suo splendore.

Taormina is a diamond on the terrace of Monte Tauro, facing out onto the deep blue Ionian Sea. The Greeks left a mark on its slopes that time has never erased: an evocative theatre in which the show of nature begins but never finishes. There, where the smoking Etna casts an eye over the vast Mediterranean and Sicily's beauty radiates.

Taormina ist ein Kleinod, das hoch über dem tiefen Blau des ionischen Meeres auf einer Felsenterrasse des Monte Tauro thront. In den Hang eingebettet, hinterließen die Griechen ein von der Zeit unverwüsthliches Zeichen: ein beeindruckendes Theater, in dem das Schauspiel der Natur beginnt und nie ein Ende zu finden scheint. Dort, wo der rauchende Ätna seinen Blick über den unendlich weiten Mittelmeerraum schweifen lässt, verkündet das Sizilien seine Herrlichkeit.

Taormina est un diamant sur la terrasse du Mont Tauro, surplombant le bleu de la Mer Jonienne. Sur ses penchants les Grecs ont laissé une empreinte que le temps n'efface pas: un théâtre suggestif où le spectacle de la nature commence et ne finit jamais. Là où l'Etna fumant jette un regard sur l'immense Méditerranée, la Sicile hurle toute sa splendeur.

Taormina es un diamante en la terraza del Monte Tauro, asomada al azul del Mar Jonio. En su declive, los griegos dejaron una impronta que el tiempo no consigue borrar: un teatro sugerente, en el que el espectáculo de la naturaleza comienza y nunca se acaba. Allí donde el humeante Etna lanza una mirada hacia el inmenso Mediterráneo, Sicilia grita su esplendor.

Taormina is een juweel op het terras van de Monte Tauro, met uitzicht op het blauwe water van de Ionische Zee. Op zijn helling lieten de Grieken een stempel achter dat de tijd heeft doorstaan: een suggestief theater, waarin het schouwspel van de natuur begint en nooit eindigt. Daar, waar de rokende Etna een blik werpt op de geweldige Middellandse zee en Sicilië zijn pracht uitschreeuwt.

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 avalora 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

