

moneta

.made in italy.



TESTUDO

non teme

le cattive maniere

Testudo non teme l'azione del tempo né le cattive maniere. Merito del rivestimento a triplo strato rinforzato con particelle minerali ARTECH®STONE, che preserva la pentola dai graffi degli utensili, dalle abrasioni dei detersivi e dall'usura del tempo.

Una vita più longeva della media rispetto a strumenti analoghi anche grazie alla presenza dell'eco-dispositivo di risparmio energetico ENERGYSAVER® che evita alla pentola inutili sbalzi termici e consente di non rovinare le fibre degli alimenti e non scottarsi.

Dura come la pietra per un look effetto pietra, addolcito dal grigio perla dello smalto satinato esterno e "ammorbidito" dai manici soft touch.

**ARTECH®
STONE**
ANTIADERENTE
RIVESTIMENTO A TRIPLO STRATO
RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI

rivestimento ARTECH® STONE

antiaderente a triplo strato rinforzato con particelle minerali

corpo rinforzato in alluminio ad alto spessore

rivestimento esterno silconico satinato effetto pietra

Testudo, caratteristiche tecniche

- corpo in alluminio ad alto spessore
- rivestimento interno antiaderente ARTECH® STONE
- rivestimento esterno in smalto grigio satinato
- manici in bakelite soft touch con inserti in acciaio inox
- dispositivo ENERGYSAVER®
- garanzia 5 anni



Testudo, assortimento

- padella cm. ø 20-22-24-26-28-30
- wok cm. ø 28
- casseruola 2 maniglie cm. ø 20, cm. ø 24
- tegame 2 maniglie cm. ø 24, cm. ø 28
- casseruola 1 manico cm. ø 16

ARTECH® STONE

rivestimento antiaderente a triplo strato rinforzato con particelle minerali effetto pietra

- ottima diffusione termica
- si cucina prima risparmiando tempo
- cotture sempre uniformi
- estremamente resistente a graffi, usura e utensili
- si può usare in lavastoviglie
- cotture eccellenti, veloci, senza grassi

Energysaver, ecodispositivo di risparmio energetico

La ghiera termocromica ENERGYSAVER® posta ad anello sulla base del manico evita gli sprechi e le dispersioni di calore. Quando compare il logo si è raggiunta la temperatura ideale ed è quindi possibile diminuirla. A scomparsa del logo, la pentola può essere maneggiata senza correre il rischio di scottarsi. ENERGYSAVER® permette di risparmiare energia elettrica, preservare la pentola, cucinare senza sprechi, non rovinare le fibre degli alimenti, non scottarsi.



MONETA, il marchio che ha fatto la storia della pentola italiana

Primo marchio per presenza nelle cucine degli italiani (1 famiglia su 6, fonte NIELSEN 2013), Moneta, classe 1875, è il più antico marchio della tradizione italiana di strumenti di cottura e in oltre 130 anni ne ha percorso la storia alimentare, le abitudini familiari, gli stili di ospitalità, i generi gastronomici. Ognuna di queste tappe è stata realizzata con un'attenzione rigorosa per qualità, design e innovazione completamente made in Italy. Dal 1986 Moneta è marchio Alluflon Spa, azienda radicata con orgoglio nel territorio marchigiano, su cui continua a investire. Impegno ambientale, efficienza energetica, innovazione tecnologica, responsabilità sociale sono le direttrici etiche dell'azienda pesarese, per un regime produttivo ecocompatibile, in un'ottica di consapevolezza e trasparenza imprenditoriale. Alluflon Spa da sempre indirizza sul marchio Moneta importanti risorse in termini di prodotti e tecnologie, sino alla nuova tecnologia ARTECH® STONE che esprime la ricerca e la capacità di rinnovamento di questo brand storico.

Moneta è un marchio di Alluflon Spa

Località Pianacci 71 - 61040 Mondavio (Pesaro-Urbino), Italy
tel. +39 0721 9801 info@moneta.it www.moneta.it

ufficio stampa studio penisola

tel. +39 0255187724 - info@studiopenisola.it
raffaella zoboli (3288210059) simona goretto (3395400741)