

moneta

.made in italy.

In alto da sin:

MAXIMA con fondo INDUCTION A®,
PRO con rivestimento PROTECTION BASE®

In basso da sin:

MONGRES con rivestimento FINE GRES®
ARGO con rivestimento ARTECH®STONE



Moneta. La salute in pugno

Moneta sceglie HOMI, fieramilano 17-20 gennaio 2015, per presentare il suo nuovo percorso con una forte campagna di comunicazione all'insegna del claim "La salute in pugno". Obiettivo, comunicare efficacemente i valori portanti del brand, l'elevata qualità dei prodotti e la responsabilità del marchio nel garantirla. E quindi far ragionare il consumatore sui migliori requisiti necessari agli strumenti di cottura e ribadire che solo un grande marchio 'made in Italy' come Moneta può assicurarli appieno e in sicurezza.

Il più antico marchio della tradizione italiana di pentole, pioniere nel mercato degli strumenti di cottura e leader riconosciuto per la qualità dei suoi prodotti, continua a fare bene quel che sa fare meglio e a farlo in Italia, nello stabilimento di Alluflon spa, dal 1986 proprietaria di Moneta. Il che significa alta qualità, massimo rigore nei controlli, valori esperienziali. Il segreto del successo di Moneta è proprio questo: un'intera filiera corta e di qualità - dall'ideazione alla progettazione fino alla realizzazione della pentola - per rispondere a quei precisi requisiti che distinguono nel mondo il marchio "made in Italy". Quello vero. Si fabbrica in Italia con serietà e competenza, nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente. A questo si lega l'innovazione, intesa come ricerca condotta nell'ottica di fornire al consumatore un *prodotto buono* che migliora la sua esperienza in cucina *anche dal punto di vista della salute*.

Tutte le innovazioni Moneta, dunque, sono un beneficio per l'utente finale e per il mondo in cui vive. Materiali di qualità testati e controllati dai laboratori interni sia in fase produttiva che in post produzione, sviluppo continuo e costante degli standard di sicurezza d'utilizzo e di performance, produzione secondo le certificazioni sociali e di rispetto dell'ambiente, cura degli inserti e degli accessori. Questo è il modo di produrre secondo i rigidi parametri osservati da Moneta, che permettono di far nascere strumenti di cottura eccellenti con un invidiabile rapporto qualità/prezzo.

Tutte le nuove gamme - inclusi i rivestimenti brevettati, le tecnologie e i sistemi di produzione - sono il risultato della costante ricerca di equilibrio fra le esigenze di un'alimentazione più salutare e il piacere di stare bene a tavola.

Quattro le innovative tecnologie: PROTECTION BASE®, FINEGRES®, ARTECH®STONE, INDUCTION A®, frutto del Centro Ricerche e Sviluppo dell'azienda, che garantiscono alle nuove collezioni MONETA una lunga esistenza grazie alla forte resistenza, dando vita a una generazione di strumenti mai visti prima.

MONETA, l'Italia buona. Dal 1875.

Moneta. Più dettagli che fanno la differenza.

Già nei primi anni di attività Moneta, fondata nel 1875 a Milano, produce stoviglie di smalto porcellanato che per bellezza e resistenza non hanno nulla da invidiare ai migliori produttori dell'epoca. Nel 1925 i prodotti Moneta hanno già raggiunto i cinque continenti. Negli anni Settanta mette in vendita, prima azienda in Italia, l'antiaderente applicato sul pentolame di alluminio smaltato. Un primato ribadito nel 2008, quando introduce in Italia il rivestimento ceramico. Mantenendo inalterata la qualità del vero "made in Italy" per cui il marchio è divenuto una garanzia, oggi i prodotti continuano a rappresentare la vocazione dell'azienda a proporre strumenti sempre più performanti, racchiudendo il meglio espresso dalla tecnologia in fatto di ricerca del "benessere" nella cucina degli italiani. Moneta da sempre rappresenta la passione, la fantasia, la creatività tra i fornelli: di generazione in generazione si tramandano così i "segreti" che hanno reso celebre la cucina italiana. Dal 1986 Moneta è marchio Alluflon spa, Certified Quality System ISO 9001-2008 - ICIM Cert. No. 657.

Le innovative tecnologie brevettate



PROTECTION BASE®

**Lo scudo brevettato
contro l'usura del tempo**

Rivoluziona e modifica radicalmente l'esperienza dei rivestimenti antiaderenti, grazie all'aggiunta durante la verniciatura di un'ulteriore tecno-superficie antiaderente intermedia e di uno strato protettivo con migliaia di particelle di microcristalli che va a rinforzare l'intera superficie con un sigillo compatto, liscio e uniforme e brillante. Lo stress test di MONETA ha dimostrato a tutti gli effetti l'oggettiva superiorità delle caratteristiche e delle performance di questa nuova tecnologia che "brilla" di luce propria.

Doppia resistenza e durata dell'antiaderenza, quindi della pentola.

Più protezione dalle abrasioni, più facilità di pulizia, NO PFOA, NO NICKEL.



FINEGRES®

Il rivestimento antiaderente naturalmente inattaccabile in diverse sfumature

È l'innovativo rivestimento antiaderente naturale di Moneta, frutto della ricerca sui prodotti ceramici abbinata a una nuova metodologia applicativa studiata per migliorare le performance e ridurre significativamente il consumo energetico del ciclo produttivo. Amico dell'ambiente, ma anche della salute, è realizzato con materiali inorganici e solventi naturali (solo acqua e alcol), senza l'utilizzo di metalli pesanti. La superficie liscia e riflettente garantisce **una resistenza antiaderente finora mai raggiunta nei ceramici**, per un utilizzo intenso e di lunga durata, come attesta la terminologia Gres. D'altronde è stata proprio MONETA a introdurre nel 2008, prima in Italia, il rivestimento ceramico.

Doppia antiaderenza, si scalda più facilmente, alta resistenza a graffi e abrasioni, facilità di pulizia anche in lavastoviglie, NO PTFE, NO PFOA, NO NICKEL.

ARTECH®STONE

Sfida la sua resistenza

Rivestimento a tripla forza antiaderente estremamente resistente ai graffi, all'usura, agli utensili e ai trattamenti più bruschi. Per cotture veloci senza grassi.

Strato antiaderente ad alta prestazione (1), puntinatura cromatica a matrice polimerica come rinforzo (2), strato misto con particelle minerali e resina antiaderente per una lunga durata (3), strato di base con particelle minerali per una superiore resistenza (4).

Ottima diffusione termica per cotture veloci e senza grassi, più durata della pentola, lavaggio anche in lavastoviglie, NO PFOA, NO NICKEL.

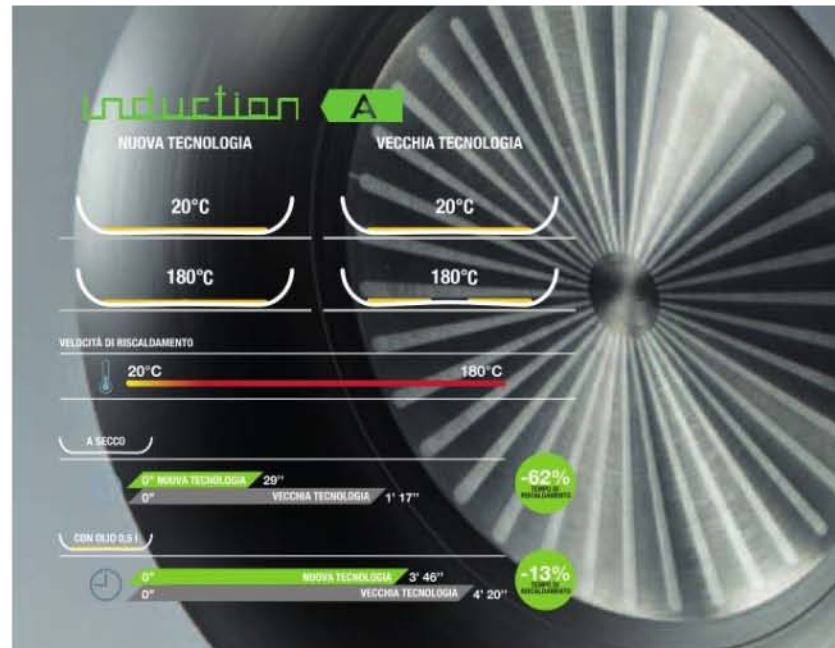


INDUCTION A®

L'induzione di classe superiore

Esclusivo processo di produzione (pressione a caldo tra alluminio e disco in acciaio ferromagnetico) che crea un corpo unico e indivisibile. Grazie anche allo speciale design del fondo, sfrutta il massimo del campo magnetico generato dal piano - non interrompendolo mai - e trasferisce quindi tutta l'energia consumata con una maggiore velocità di riscaldamento. Fino al 62% di tempo in meno per riscaldarsi, maggiore stabilità e indeformabilità per una planarità assoluta in ogni condizione d'uso e una riduzione del peso della pentola fino al 20% in meno.

Forza magnetica per un quotidiano risparmio di tempo ed energia. Una tecnologia sostenibile e per la salute.



MONETA, la salute in pugno.

Moneta è un marchio di Allufion SpA

Company with Certified Quality System ISO 9001 - ICIM Cert. No. 657
Località Pianaccio 71 - 61040 Mondavio (Pesaro-Urbino), Italy
tel. +39 0721 9801 info@moneta.it www.moneta.it

press office studio penisola

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