



moneta

.made in italy.

4 tecnologie innovative per 'la salute in pugno'

All'insegna del nuovo concept di comunicazione 2015 "Moneta. La salute in pugno", 4 le innovazioni tecnologiche: PROTECTION BASE®, FINEGRES®, ARTECH@STONE, INDUCTION A®, frutto del Centro Ricerche e Sviluppo di Allufon spa (proprietaria dal 1986 del marchio Moneta), che garantiscono alle nuove collezioni una lunga esistenza grazie alla forte resistenza, dando vita a una generazione di strumenti mai visti prima.

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. Questa è l'innovazione tecnologica 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 sensibili esigenze di un'alimentazione più salutare e il sano piacere di stare bene a tavola.

100% made in Italy.

new

NOVA

Nova è la sintesi di design, tecnologia, performance per una cucina moderna ed evoluta.

Sotto un invitante look minimale cela caratteristiche tecnologiche innovative e all'avanguardia come PROTECTION BASE®, la nuova tecnosuperficie brevettata di Moneta.

E' dotata inoltre di nuovo fondo in acciaio ferromagnetico studiato per l'induzione, il che si traduce in massima efficienza energetica, massima robustezza ed estrema maneggevolezza.

Corpo in alluminio 3,5 mm alto spessore per una perfetta diffusione del calore.

Rivestimento esterno in PTFE nero satinato.

Casseruole e tegami dotati di sistema Twin Block.

Manici e maniglie in bakelite nero soft .

Adatta a tutti i fuochi. Garantita 5 anni.

Canale di vendita: dettaglio specializzato

Rivestimento interno PROTECTION BASE®

Rivoluziona e modifica radicalmente l'esperienza dei rivestimenti antiaderenti, grazie all'aggiunta durante la verniciatura di un'ulteriore tecnosuperficie 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 che "brilla" di luce propria. Lo stress test di MONETA ha dimostrato a tutti gli effetti l'oggettiva superiorità delle caratteristiche e delle performance di questa nuova tecnologia. Uno scudo contro l'usura del tempo. Doppia resistenza e durata dell'antiaderenza, quindi della pentola. Più protezione dalle abrasioni, più facilità di pulizia. NO PFOA, NO NICKEL.



new

MONGRES

Un animo caldo racchiuso in un corpo tecnologico di primo rango. A partire dal rivestimento interno, l'antiaderente di nuova generazione FINEGRES® proposto in Mongres nell'elegante sfumatura materica della terra, colore anche del rivestimento esterno. In linea con uno stile in cucina più salutare e orientato al benessere, Mongres è dotata dell'eco-dispositivo di risparmio energetico Energy Saver®, utile per evitare gli sprechi e la dispersione di calore.

Corpo in alluminio ad alto spessore 3,5 mm.

Manici in bachelite nero. Rivestimento esterno in smalto con decoro bugnato a cerchi concentrici. Garantita 5 anni.

Canale di vendita: dettaglio specializzato



Rivestimento interno FINEGRES®

E' 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 brillante 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.

new

ARGO

Argo ha il suo punto di forza in un rivestimento davvero tenace: Artech®Stone, l'antiaderente a triplo strato rinforzato con particelle minerali il cui effetto pietra richiama la robustezza e la durata nel tempo. Argo si avvale inoltre di Energy Saver®, l'eco-dispositivo di risparmio energetico utile per evitare gli sprechi e le dispersioni di calore. Le padelle hanno i bordi alti per una maggiore versatilità in cucina. Casseruole e tegami hanno i bordi rinforzati per una maggiore resistenza alla deformazione nel tempo. Corpo in alluminio forgiato 3,5 mm alto spessore. Rivestimento esterno in smalto satinato effetto pietra. Manici e maniglie in bakelite soft touch design MONETA.

Garantita 5 anni.

Canale di vendita: dettaglio specializzato

Rivestimento interno ARTECH®STONE

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, puntinatura cromatica a matrice polimerica come rinforzo, strato misto con particelle minerali e resina antiaderente per una lunga durata, strato di base con particelle minerali per una superiore resistenza,

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



new

MAXIMA INDUCTION

(con applicazione nuove tecnologie)

Se prima bastava la sua lussuosa estetica a renderla una "fuoriserie", oggi Maxima ottiene anche lo status di capolavoro tecnologico. Viene infatti arricchita da INDUCTION A®, il più performante fondo a induzione di Moneta, e dal nuovo rivestimento antiaderente ceramico FINEGRES®, realizzato in una inedita sfumatura azzurra. Adatta a tutti i fuochi, può essere messa in forno. Corpo in alluminio ad alto spessore. Manici in acciaio spazzolato dal design esclusivo e maniglie in silicone rosso altamente performante, anti scottature, dalla presa sicura. Garantita 5 anni.

Canale di vendita: dettaglio specializzato

Fondo INDUCTION A®

INDUCTION A® è l'induzione Moneta di classe superiore. Si tratta di un 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.



Rivestimento interno FINEGRES®

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 brillante 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.

new

PRO PROTECTION BASE

(con applicazione nuova tecnologia e nuovo rivestimento esterno)

PRO, dedicata all'alta cucina, implementa il suo valore grazie all'innovativo rivestimento interno: **PROTECTION BASE®**, lo scudo a protezione dell'antiaderenza. Lo stile essenziale e robusto eleva PRO a un ruolo di primo piano nell'esecuzione di eccellenti performance in cucina. L'esterno in alluminio spazzolato, tipico dei prodotti professionali, ha uno speciale trattamento che consente l'uso in lavastoviglie. Corpo in alluminio 3,5 mm alto spessore costante per una perfetta diffusione del calore. Manici in acciaio fuso rivestiti con guscio in silicone nero per garantire una presa ottimale. Maniglie in acciaio fuso fissate con solidi rivetti. Tutti i modelli possono essere messi in forno. Garantita 5 anni.

Canale di vendita: dettaglio specializzato.



Rivestimento interno PROTECTION BASE®

Rivoluziona e modifica radicalmente l'esperienza dei rivestimenti antiaderenti, grazie all'aggiunta durante la verniciatura di un'ulteriore techno-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. 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. Uno scudo contro l'usura del tempo. Doppia resistenza e durata dell'antiaderenza, quindi della pentola. Più protezione dalle abrasioni, più facilità di pulizia. NO PFOA, NO NICKEL.

Moneta è un marchio di Alluflon 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)