

moneta

.made in italy.



FACILE by Moneta

Tecnologia innovativa decisamente salvaspazio

Facile di nome e di fatto, decisamente intelligente con il manico pieghevole salvaspazio, la collezione **Facile** di Moneta ha il suo punto di forza nel rivestimento davvero tenace: Artech®Stone, l'antiaderente a triplo strato rinforzato con particelle minerali con look effetto pietra che ne anticipa la robustezza e la durata nel tempo, frutto del Centro Ricerche e Sviluppo di Alluflon spa (proprietaria del marchio Moneta).

Ideale per cucinare con pochi grassi, per scottare i cibi e per cotture veloci e al salto, Artech®Stone garantisce alla collezione **Facile** performance superiori a quelle dei normali antiaderenti e una lunga esistenza grazie alla forte resistenza ai graffi, all'usura, agli utensili.

Il fondo a induzione di Moneta sviluppa poi una planarità in grado di sfruttare al meglio il campo magnetico, e questo si traduce in uno strumento dall'alta efficienza energetica, che si riscalda più velocemente, cucina in minor tempo e consente cotture sempre uniformi.

Il manico girevole rende l'utilizzo dei prodotti della linea Facile agevole e pratico, quando si tratta di lavarli in lavastoviglie o riporli negli scaffali, senza perdere praticità e sicurezza nell'uso sui fornelli.

Come tutte le collezioni Moneta, **Facile** significa materiali di qualità testati e controllati, sviluppo continuo e costante degli standard di sicurezza d'utilizzo e di performance, produzione interamente made in Italy, secondo le certificazioni sociali e di rispetto dell'ambiente. Questa innovazione tecnologica secondo i rigidi parametri osservati da Moneta consente la realizzazione di strumenti di cottura sempre eccellenti e con un invidiabile rapporto qualità/prezzo. 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.



FACILE by Moneta - caratteristiche tecniche

- corpo in alluminio 3,5 mm. alto spessore
- fondo a induzione in acciaio ferromagnetico
- rivestimento interno antiaderente ARTECH® STONE a triplo strato rinforzato con particelle minerali
- rivestimento esterno in smalto satinato effetto pietra
- manici pieghevoli salvaspazio in bakelite
- per induzione e per utilizzo su tutti i fuochi
- garanzia 5 anni.

Canale di vendita: dettaglio specializzato

FACILE by Moneta - assortimento

- padella ø cm. 24-26-28-30
- wok 1 manico ø cm. 28
- bistecchiera cm. 28x28
- casseruola 1 manico ø cm. 20



FACILE by Moneta – Rivestimento interno ARTECH®STONE

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



- 1. STRATO ANTIADERENTE AD ALTA PRESTAZIONE
- 2. PUNTINATURA CROMATICA A MATRICE POLIMERICA COME RINFORZO
- 3. STRATO MISTO CON PARTICELLE MINERALI E RESINA ANTIADERENTE PER UNA LUNGA DURATA
- 4. STRATO DI BASE CON PARTICELLE MINERALI PER UNA SUPERIORE RESISTENZA

Moneta. La salute in pugno. Dal 1875.

Primo marchio per presenza nelle cucine degli italiani, 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 il rivestimento ceramico. Mantenendo inalterata la qualità del vero "made in Italy" per cui il marchio è divenuto una garanzia, oggi i prodotti Moneta continuano a rappresentare la vocazione dell'azienda a proporre strumenti sempre più performanti, che racchiudono il meglio espresso dalla tecnologia in fatto di ricerca del 'benessere' nella cucina degli italiani. Dal 1986 Moneta è marchio Alluflon spa, Certified Quality System ISO 9001-2008 - ICIM Cert. No. 657. Del 2015 la campagna di comunicazione all'insegna del payoff 'La salute in pugno'. Del 2016 la partnership con SGS, leader mondiale nei servizi di verifica, analisi e certificazione, per testare le proprie tecnologie. 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.

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 goretti (3395400741)