



moneta
.made in italy.



Nella patria del wok vince MONETA

Vinto da Moneta con il wok della linea Nova Induzione il premio Home Style Award 2016, prestigioso riconoscimento attribuito a 60 oggetti di design selezionati su un pool di partecipanti internazionali **nell'ambito di Interior Lifestyle CHINA (Shanghai, 20-22 Settembre 2016)**, fiera leader dell'arredamento per la casa e punto di riferimento per il mercato cinese. Un significativo tributo dalla terra di origine di questo strumento storico della cucina cinese alla sintesi perfetta di design, tecnologia e performance di Moneta, frutto della costante ricerca e innovazione che l'azienda 100% made in Italy conduce per tutti i propri prodotti. Motivazione del premio: *“Lo scudo contro l'usura del tempo, il rivestimento antiaderente sviluppato e brevettato da Moneta, è un processo brevettato di una concezione completamente nuova che consiste in una combinazione tra una tecno-superficie e uno strato protettivo di microcristalli. Il risultato finale è un notevole aumento della durata e delle proprietà anti-aderenti. In virtù di questa tecnologia, il rivestimento interno è dotato di rilascio antiaderente, resistente all'abrasione, facile da pulire, durevole, senza PFOA, senza nichel. Oltre all'innovativo rivestimento di protezione antiaderente, il wok Nova di Moneta dispone di fondo adatto all'induzione, maniglia ergonomica e grande look estetico.”*

Moneta, dal 1875 il più antico marchio italiano di strumenti di cottura, conquista la Cina.



NOVA

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 tecno-superficie 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 3,5mm 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. Come tutte le collezioni Moneta, NOVA 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. 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.

NOVA, rivestimento interno PROTECTION BASE®

Il rivestimento interno PROTECTION BASE® by Moneta ha **rivoluzionato e modificato 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.





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. **Un rivestimento che Moneta, prima in Italia, ha posto al vaglio della professionalità di SGS**, azienda di riferimento nel mondo per i servizi di verifica, analisi e certificazione, con risultati certificati e imparziali che non solo attestano la sicurezza dei prodotti Moneta a livello di standard internazionali, ma ne dimostrano le performance oltre le normali aspettative del mercato, simulando l'uso intensivo del consumatore.

Alluflongroup



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)