

moneta
.made in italy.



TEGAMINO Moneta **una storia di design di oltre mezzo secolo**

E' degli stessi anni della leggendaria "500", della Vespa e dello storico frigorifero FIAT... Nato nel secolo scorso, alla fine degli anni '50, è il simpatico testimone della rivoluzione casalinga di quel tempo, quando iniziavano a diffondersi i primi elettrodomestici.

E' il mitico tegamino per l'uovo, e Moneta, più di mezzo secolo fa, è stata fra i primi a produrlo in Italia, monoporzione e compatto, perfetto per l'introduzione dell'innovativa tecnologia antiaderente che stava emergendo sul mercato e di cui Moneta era portavoce.

16 centimetri di diametro, via di mezzo fra la piccola padella e il piccolo tegame, caratterizzato dal manico ridotto, consentiva di riporlo facilmente nelle credenze di allora. Oltre alla cottura di uova singole – a Milano e dintorni le famose 'uova al cereghin' – e alla preparazione di piccole quantità di cibo, il tegamino era considerato anche il contenitore perfetto per conservare gli avanzi del pranzo. Facile da riporre nel frigorifero, era subito pronto per essere utilizzato sui fornelli.

Il design di questo oggetto dal carattere semplice rimanda a quelli che hanno fatto la storia dello stile di vita italiano del dopoguerra. *"La simpatia e la creatività sono le caratteristiche che accompagnano nel tempo questo singolare strumento di cottura. Recentemente - spiega Marcello Cutino, BCF design, da oltre 30 anni designer per Alluflon, di cui Moneta è marchio - siamo intervenuti sul design del manichetto, sempre in bachelite, per renderlo più attuale nell'ergonomia e soprattutto coerente con i nuovi impieghi di questo piccolo utensile vicinissimo alle esigenze attuali di preparazioni estemporanee monodose, come hamburger e mini crepes"*.

Oggi il **TEGAMINO MONETA** - garanzia 5 anni - è presente nelle collezioni **ARGO, AZUL, NATURALMENTE e PANTONE UNIVERSE** e si avvale di nuovi rivestimenti interni antiaderenti.

- In **AZUL e PANTONE UNIVERSE**, l'antiaderente **FINEGRES®**, realizzato con materiali inorganici e solventi naturali. Doppia antiaderenza e possibilità di cucinare senza condimento (no PTFE, no PFOA, no NICKEL).

Esterno in smalto grigio satinato per **AZUL**, lacca brillante nei colori arancio, blu, fuxia, grigio, rosso, verde per **PANTONE UNIVERSE**.

- In **ARGO**, il rivestimento interno è **ARTECH®STONE**, a tripla forza antiaderente estremamente resistente ai graffi, all'usura, agli utensili e ai trattamenti più bruschi, per cotture veloci senza grassi (no PFOA, no NICKEL).

Esterno: smalto satinato effetto pietra.

- In **NATURALMENTE**, l'antiaderente è **STRATOMAX**, dall'eccezionale resistenza all'abrasione grazie a una successione di stratificazioni sovrapposte (no PFOA, no NICKEL). Esterno: nero satinato.



TEGAMINO MONETA ideale per tutto e per tutti... Per i single, per i 'pigri', per chi ha tanto da fare, per un rapido spuntino. Piuttosto che, perché no, per far giocare i bambini in cucina.

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 goretta (3395400741)