

moneta
made in italy.

**Carne al fuoco,
tre griglie 'super'
by MONETA**

**CROCCANTE E DORATA
GUSTOSA TUTTI I GIORNI
SFIZIOSA E CREATIVA**

*La vita è come una grigliata.
C'è sempre qualcuno che suda perché altri stiano
seduti e mangino... (twitter)*



Grigliare anche d'inverno. Con lo stesso spirito vivace del barbecue sulla spiaggia, in giardino o sulla terrazza, ma fatto a casa e anche fuori stagione. Griglia è un mood che vale quindi tutto l'anno e significa anche cottura al forno o sui fornelli. Per una cucina sana, sfiziosa, socializzante e soprattutto salutare, se si utilizzano strumenti di cottura di assoluta qualità.

L'attenzione globale al mondo del cibo e della cucina ha contagiato infatti anche le cotture alla griglia e ai ferri che negli ultimi anni hanno subito il fascino e l'attenzione del mondo gourmet, trasformandosi da cotture dietetiche salutari o momenti di cucina informale in veri e propri fenomeni di costume con grande successo di pubblico. Un pubblico composto in gran parte da appassionati di sesso maschile, particolarmente attenti a tutte le novità relative agli strumenti per la cottura.

Carne al fuoco, dunque. E Moneta, marchio 100% made in Italy con oltre 140 anni di storia nella produzione di strumenti di cottura e leader per presenza nelle cucine degli italiani e per quote di mercato, presenta il suo nuovo concept sul tema delle cotture alla griglia e al fuoco vivo.

E' nata così la serie speciale di GRIGLIE che unisce il design con le tecnologie più avanzate ideate da Moneta. Tre griglie per ogni esigenza: tonda, quadrata, rettangolare.

CROCCANTE E DORATA, griglia quadrata con rivestimento naturale FINEGRES®,

GUSTOSA TUTTI I GIORNI, griglia tonda con rivestimento rinforzato ARTECH®STONE,

SFIZIOSA E CREATIVA, maxigriglia rettangolare con rivestimento antiaderente PROTECTION

BASE®. Ogni griglia è pensata per una specifica necessità con un connubio ideale fra forma e rivestimento. Tre strumenti di cottura performanti e di alta qualità, oggetti funzionali e all'avanguardia, belli anche da portare in tavola. Performance straordinarie, grazie a una filiera di produzione italiana, quella di Moneta, controllata in ogni fase. Il che significa alta qualità, massimo rigore nei controlli, materiali testati e controllati dai laboratori interni e non solo, sia in fase produttiva che in post produzione, sviluppo continuo e costante degli standard di sicurezza d'utilizzo, produzione secondo le certificazioni sociali e di rispetto dell'ambiente. E uno slogan che la dice tutta: *La salute in pugno*. Perché è inutile scegliere cibi sani se non si cucina in pentole sicure.

Che voglia di griglia hai? Moneta risponde puntualmente per emozionare il consumatore con proposte originali e d'impatto che solo l'expertise di un brand come Moneta può garantire. Griglia che vai, risultato che ottieni.



CROCCANTE E DORATA

Griglia quadrata rivestita con antiaderente naturale FINEGRES® è l'ideale per grigliare a puntino. Il rivestimento naturale FINEGRES® resiste alle alte temperature ed è perfetto per cotture **dorate e croccanti** di carne e pesce.

caratteristiche tecniche

- dimensioni 25x25 cm
- corpo in alluminio ad alto spessore
- rivestimento interno antiaderente naturale **FINEGRES®**
- rivestimento esterno Smalto Satinato
- per tutti fuochi eccetto induzione
- adatta all'uso in forno
- lavabile in lavastoviglie



Rivestimento antiaderente naturale FINEGRES®

FINEGRES® è l'innovativo rivestimento antiaderente naturale di Moneta, frutto della ricerca sui prodotti ceramici abbinata a una metodologia applicativa studiata per migliorare le performance e ridurre significativamente il consumo energetico del ciclo produttivo. Amico dell'ambiente, ma anche della salute, FINEGRES® è realizzato con materiali inorganici e solventi naturali (solo acqua e alcol), senza l'utilizzo di metalli pesanti: NO PTFE, NO PFOA, NO NICKEL. La superficie liscia e brillante garantisce una resistenza antiaderente finora mai raggiunta nei ceramici, per un utilizzo intenso e di lunga durata, Doppia antiaderenza, possibilità di cucinare senza condimento, si scalda più facilmente, alta resistenza a graffi e abrasioni, facilità di pulizia anche in lavastoviglie. Testato da SGS, leader mondiale nei servizi di verifica, analisi e certificazione: dopo 25 cicli del test, il livello qualitativo ha evidenziato 100% di antiaderenza sullo strumento di cottura con rivestimento interno FINEGRES® di MONETA.

GUSTOSA TUTTI I GIORNI

Perfetta per ogni **preparazione veloce**, è la griglia rotonda rivestita con ARTECH®STONE, l'antiaderente che non teme bruschi trattamenti, completamento di un prodotto pensato per **riscaldare e cuocere** in ogni momento della giornata, da un pasto leggero e salutare a una merenda sfiziosa.

caratteristiche tecniche

- dimensione \varnothing 25 cm
- corpo in alluminio ad alto spessore
- rivestimento interno **ARTECH®STONE** rinforzato con particelle minerali
- rivestimento esterno Smalto Satinato
- per tutti fuochi eccetto induzione
- adatta all'uso in forno
- lavabile in lavastoviglie



Rivestimento interno ARTECH®STONE

Rivestimento a tripla forza antiaderente estremamente resistente a graffi, 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. NO NICHEL

SFIZIOSA E CREATIVA

Rivestita con Protection BASE®, lo scudo brevettato di Moneta a difesa dell'antiaderenza, è la **maxigriglia** che permette di **cuocere e grigliare contemporaneamente**, per dare sfogo alla propria creatività in cucina. Uova e bacon, hamburger e panini, moltissime le preparazioni possibili.

caratteristiche tecniche

- dimensioni 35x25 cm
- corpo in alluminio ad alto spessore
- doppia zona di cottura: liscia e grigliata
- rivestimento interno **PROTECTION BASE®**
- rivestimento esterno Smalto Satinato
- per tutti fuochi eccetto induzione
- adatta all'uso in forno
- lavabile in lavastoviglie



Rivestimento antiaderente interno PROTECTION BASE®

PROTECTION BASE® 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 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. Testato da SGS, leader mondiale nei servizi di verifica, analisi e certificazione, che ha confermato la doppia resistenza nel tempo degli strumenti di cottura con rivestimento interno PROTECTION BASE® di MONETA.

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)