



Greenery
15-0343



moneta
.made in italy.

Go green!

PANTONE UNIVERSE™ Greenery celebra il colore dell'anno sui fornelli

E' del marzo 2015 la prima serie di pentole su licenza Pantone Universe™ con cui MONETA, il più antico marchio della tradizione italiana di pentole nato nel 1875, leader riconosciuto per la qualità dei suoi prodotti, confermava la propria vocazione pionieristica nel settore siglando l'accordo con Pantone LLC, l'autorità mondiale del colore nata nel 1963. A fine 2016, a una sola settimana dalla dichiarazione di Pantone Color Institute sulla scelta di Greenery come colore dell'anno 2017, lo storico brand di Alluflon spa era già pronto con la sua collezione **PANTONE UNIVERSE™ Greenery**. Design Luca Trazzi, rivestimento interno antiaderente naturale FINEGRES® brevettato da Moneta e testato da SGS, ente di certificazione di fama mondiale, corpo in alluminio ad alto spessore e fondo in acciaio ferromagnetico per l'utilizzo su tutti i fuochi, compresi i piani ad induzione. A completare il tutto, il packaging Greenery per stimolare la curiosità ed emozionare il consumatore.

Due autorità, ciascuna per le proprie competenze: PANTONE®, società americana di catalogazione e identificazione cromatica, e MONETA, marchio 100% rigorosamente made in Italy con oltre 140 anni di storia nella produzione di pentole. Leader per presenza nelle cucine degli italiani e per quote di mercato, non poteva che essere lei a realizzare nell'immediato lo strumento di cottura dedicato al "verde" dell'anno, grazie al ciclo produttivo completamente interno e per l'accordo già in essere con PANTONE .

Go Green alla grande, dunque, per MONETA, che ha subito sposato la "fresca e frizzante sfumatura giallo/verde che evoca i primi giorni della primavera, quando il verde della natura si rinvigorisce e rinnova". Come dichiarato da Pantone Color Institute nell'annuncio del Colore dell'Anno 2017 "viviamo in un contesto politico e sociale molto complesso, in cui abbiamo bisogno di metterci in connessione con la natura. Greenery simboleggia rinascita, rinnovamento e rigenerazione. Ogni primavera inizia un nuovo ciclo". Nella nuovissima versione, PANTONE UNIVERSE™ Greenery by MONETA continua a essere lo strumento ideale per una cucina sana e in linea con i nuovi stili di vita alimentari. Il che significa a monte alta qualità, massimo rigore nei controlli, valori esperienziali. Un'intera filiera corta e di alto livello, quella di MONETA, dall'ideazione alla progettazione fino alla realizzazione della pentola, che risponde a quei precisi requisiti che distinguono nel mondo l'autentico "made in Italy".

Materiali testati e controllati dai laboratori interni ed esterni 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. I rigidi parametri di produzione di Moneta consentono così di far nascere strumenti di cottura eccellenti. Si fabbrica in Italia con serietà e competenza, nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente. A questo si lega l'innovazione, intesa come ricerca condotta nell'ottica di fornire al consumatore un prodotto buono che migliora la sua esperienza in cucina anche dal punto di vista della salute. Non a caso, la campagna di comunicazione condotta all'insegna de "La salute in pugno". Verde è sinonimo di natura, primavera, rinascita, respiro profondo e ossigenazione.

**Con PANTONE UNIVERSE™ Greenery Moneta porta tutto questo sui fornelli.
Anteprima mondiale ad Ambiente (Francoforte, 10-14 febbraio 2017) pad 3.1 H30**

PANTONE UNIVERSE™ Greenery by Moneta - assortimento

- casseruola 2 maniglie ø cm. 24 con coperchio in vetro con pomolo in tinta
- casseruola 1 manico ø cm. 20 con coperchio in vetro con pomolo in tinta
- padella multifunzione ø cm. 24 con coperchio in vetro con pomolo in tinta
- wok ø cm. 28
- tegamino ø cm. 16



PANTONE UNIVERSE™ Greenery by Moneta – caratteristiche tecniche

La serie utilizza le tecnologie più avanzate ideate da Moneta per creare strumenti di cottura performanti e di alta qualità

- corpo in alluminio ad alto spessore con fondo in acciaio ferromagnetico
- rivestimento interno antiaderente naturale FINEGRES® di nuova generazione
- rivestimento esterno in lacca silconica colore *Greenery Pantone 15-0343*
- manici atermici con marcatura Pantone™
- coperchi in vetro con bordo in silicone bianco e pomolo in tinta
- per tutti i fuochi, compresa induzione
- tutti gli articoli sono confezionati in scatola regalo
- garanzia 5 anni.

PANTONE UNIVERSE™ by Moneta è disponibile anche nei colori *Exuberance PANTONE 166, True Red PANTONE 200, Magenta PANTONE 7424, Steel Grey PANTONE Cool Gray 8, Jasmine Green PANTONE 368, Dazzling Blue PANTONE 2126* che consentono di creare la propria collezione personalizzata con la combinazione cromatica preferita.

Canale di vendita: grande distribuzione, negozi e grandi supermerci specializzate.

Rivestimento interno antiaderente naturale FINEGRES®. Il test di laboratorio SGS conferma la maggiore antiaderenza.

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. **TEST SGS:** una quantità di latte viene versata nella padella e riscaldata fino alla carbonizzazione completa. La padella è in seguito passata sotto un getto d'acqua per distaccare il latte e misurare le proprietà antiaderenti. L'indice di valutazione del test è il numero di cicli che la padella riesce a sopportare prima che il latte carbonizzato non possa essere più rimosso. **Risultato del TEST** comparativo SGS: dopo 25 cicli del test, il livello qualitativo evidenzia 100% di antiaderenza sullo strumento di cottura con rivestimento interno FINEGRES® di MONETA.

Moneta. La salute in pugno. Oggi color Greenery.

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, il meglio espresso dalla tecnologia in fatto di ricerca del 'benessere' nella cucina degli italiani. Dal 1986 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 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 nel mondo.

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)