

## Sei per una cucina speciale? Looking for something special in your cuisine?

Dalla vaporiera alla paellera, dalla multiplastrà al wok...  
Gli Speciali di Moneta sono ottimi strumenti da cucina  
– in rivestimento CERAMICA\_01® o WHITECH® – belli  
soprattutto da ricevere in dono.  
In ogni elegante confezione sono infatti incluse presine-  
sottopentola in silicone firmate Moneta e l'esclusivo  
ricettario *Cook Book* con consigli e ricette dedicate  
a ciascun articolo per utilizzarlo al meglio.  
Un'idea regalo davvero speciale, per una cucina che  
non si pone confini ma solo nuovi orizzonti.

*From steamer to paellera, to plaque à griller or wok...  
with their CERAMICA\_01® or WHITECH® coating,  
the Speciali from Moneta are the perfect cooking  
implements, and the most wonderful gift to receive.  
Each elegant package includes a silicone pot holder/  
trivet with the Moneta logo and the exclusive Cook Book  
with recipes and tips so that each item can be used to its  
very best advantage.  
A truly special gift idea for a kitchen that has no limits  
but only new horizons.*



[www.moneta.it](http://www.moneta.it)

BGF www.bgf.it

## gli speciali



**moneta**  
.made in italy.

Località Pianaccio 71 61040 Mondavio (PU) Italy Tel. +39 0721 9801 Fax +39 0721 979810 e-mail: info@moneta.it www.moneta.it  
Moneta è un marchio registrato. Company with Certified Quality System ISO 9001-2008 - ICIM Cert. No. 657

**moneta**  
.made in italy.



**Wok 2 maniglie con coperchio in vetro**  
*Wok 2 handles with glass lid*

cm. ø 32 0011716632



**Paellera / Paellera**

cm. ø 34 0001713634



**Multiplastra / Multiplate grill pan**

cm. 54x32 0001715932

Marchatura CERAMICA\_01® agevola nel riconoscere immediatamente il prodotto  
*The CERAMICA\_01® logo makes the item instantly recognisable*

Struttura interna:  
il rivestimento in CERAMICA\_01®  
*Internal structure:  
CERAMICA\_01® coating*

Base di applicazione:  
ALLUMINIO  
*Base material:  
ALUMINIUM*



Una volta raggiunti i 140°C il logo Salvaenergia appare sulla speciale ghiera termocromica integrata nel manico. È quindi sufficiente abbassare la fiamma per ridurre i rischi di scottature, abbattere il consumo energetico e prevenire la perdita di liquidi ricchi di nutrienti dai cibi in cottura.

*Once it reaches 140°C, the Energy Saver logo appears on the special thermochromic ring on the handle. All you need to do is turn down the heat to avoid burning - slashing energy consumption and preventing the loss of liquids that are rich in nutrients.*

## Liscio, resistente, innovativo: CERAMICA\_01®.

### *Smooth, resistant, innovative: CERAMICA\_01®.*

Il primo e più performante rivestimento in ceramica. Insuperabile per friggere, inimitabile per rosolare e dorare, CERAMICA\_01® è l'originale rivestimento avorio che grazie alla sua eccellente capacità di condurre il calore garantisce cotture croccanti e un notevole risparmio energetico. Crea inoltre sulla pentola una pellicola fittissima e compatta, sempre liscia, assolutamente non porosa, che ne favorisce la pulizia. CERAMICA\_01® è un'esperienza d'uso del tutto alternativa rispetto ai tradizionali strumenti di cottura.

*The first and best ceramic coating. Unbeatable for frying, inimitable for browning and sautéing, CERAMICA\_01® is the original ivory-coloured coating with superb heat-conduction properties, for crisp cooking and considerable energy savings. It forms an extremely dense, compact film on the pan, creating a surface that is always smooth, never porous, and easy to clean. CERAMICA\_01® offers a cooking experience that is quite unlike that of traditional cooking implements.*

## Chiaro, rinforzato, prestazionale: WHITECH®.

### *Light coloured, reinforced, top performance: WHITECH®.*

L'evoluzione dell'antiaderente, l'inizio di una nuova era: indicato per cotture particolarmente delicate, WHITECH® è lo speciale rivestimento chiaro grazie al quale è possibile ottenere grandi prestazioni di antiaderenza cuocendo con pochi o zero grassi. L'unicità della sua struttura a triplo strato rinforzata con particelle ceramiche rende il rivestimento antiaderente WHITECH® particolarmente resistente, prolungando così la vita della pentola.

*The evolution of non-stick coatings and the dawn of a new era. Perfect for particularly delicate dishes, WHITECH® is the special high-performance light coloured non-stick coating which can be used with very little or no fat. Its three-layer structure reinforced with ceramic particles makes WHITECH® non-stick coating particularly resistant, giving the pan an extremely long working life.*



Marchatura WHITECH® agevola nel riconoscere immediatamente il prodotto  
*The WHITECH® logo makes the item instantly recognisable*

Struttura interna:  
il rivestimento in WHITECH®  
*Internal structure:  
WHITECH® coating*

Base di applicazione:  
ALLUMINIO  
*Base material:  
ALUMINIUM*



**Piastra cuoci tutto con coperchio in vetro**  
*Multi-purpose Pan with glass lid*

cm. ø 28 0011712863



**Piastra No-Smoke**  
*Smokefree grill pan*

cm. 26x26 0011716718



**Vaporiera con coperchio in vetro**  
*Steamer with glass lid*

cm. ø 24 0011716613

**Caratteristiche tecniche**  
Disponibile rivestimento interno in CERAMICA\_01® e in WHITECH®.  
Rivestimento esterno in smalto porcellanato.  
Corpo in alluminio.  
Manici e maniglie in acciaio o in bakelite.  
Coperchi in vetro.  
Ogni articolo è dotato di un ricettario Cook Book e una o due presine, il tutto in scatola regalo.  
Garanzia 5 anni.

**Technical specifications**  
Available with interior coating in CERAMICA\_01® or WHITECH®.  
Exterior coating in vitreous enamel.  
Aluminium body.  
Grips and handles in steel or bakelite.  
Glass lids.  
Each item comes with a Cook Book and one or two pot holders, all in a special gift pack.  
Guarantee 5 years.

