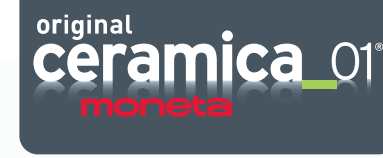




[www.moneta.it](http://www.moneta.it)

BCF www.bcf.it



magnetica ceramica



**moneta**  
.made in italy.

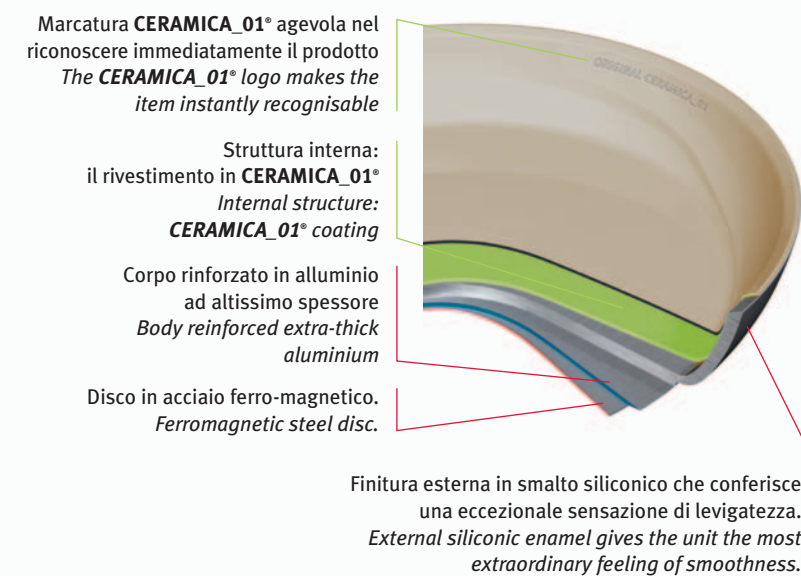
**moneta**  
.made in italy.

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

# Cucina senza limiti. Total creativity.

Magnetica Ceramica, adatta a tutti i fuochi, è stata concepita per la massima libertà d'azione; il fondo ferromagnetico, adatto alla cottura su piastre ad induzione, unito al rivestimento CERAMICA\_01® ne fanno un vero e proprio strumento universale.

*Ideal for all forms of cooker, Magnetica Ceramica has been designed to offer the greatest freedom of action. Coupled with a ferromagnetic base, which is ideal for cooking on induction plates, the CERAMICA\_01® coating makes it a truly universal implement.*



# 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.*

# Risparmio energetico a portata di mano. Energy Saver: save energy the easy way.



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.*



Padella / Frypan

CM. Ø 20	0000750120
CM. Ø 24	0000750124
CM. Ø 26	0000750126
CM. Ø 28	0000750128
CM. Ø 30	0000750130



Casseruola 2 maniglie con coperchio di vetro  
Dutch oven with glass lid

CM. Ø 20	0010754502
CM. Ø 24	0010752052



Tegame 1 manico 1 maniglia con coperchio di vetro  
Sauté pan, 1 hand-grip and glass lid

CM. Ø 28	0010755411
----------	------------

Tegame 1 manico con coperchio di vetro  
Sauté pan with glass lid

CM. Ø 24	0010751342
----------	------------

Casseruola 1 manico  
Saucepan

CM. Ø 16	0000750516
CM. Ø 18	0000750518
CM. Ø 20	0000750520

Wok 1 manico  
Wok (1 handle)

CM. Ø 28	0000754328
----------	------------

Crepiere / Crêpe pan

CM. Ø 25	0000753325
----------	------------

**Caratteristiche tecniche**

Rivestimento interno in CERAMICA\_01®.  
Rivestimento esterno in smalto silconico.  
Corpo in alluminio con fondo in acciaio ferro-magnetico, altissimo spessore.  
Manici e maniglie atermici in bakelite.  
Dispositivo Salvaenergia (esclusa Crepiere).  
Coperchi in vetro.  
Garanzia 5 anni.

**Technical specifications**

Interior coating in CERAMICA\_01®.  
Exterior coating in silicone enamel.  
The aluminium body has a super-thick ferromagnetic steel base.  
Heat-proof handles and grips in Bakelite.  
EnergySaver device (except Crêpe pan).  
Glass lids.  
Guarantee 5 years.

