

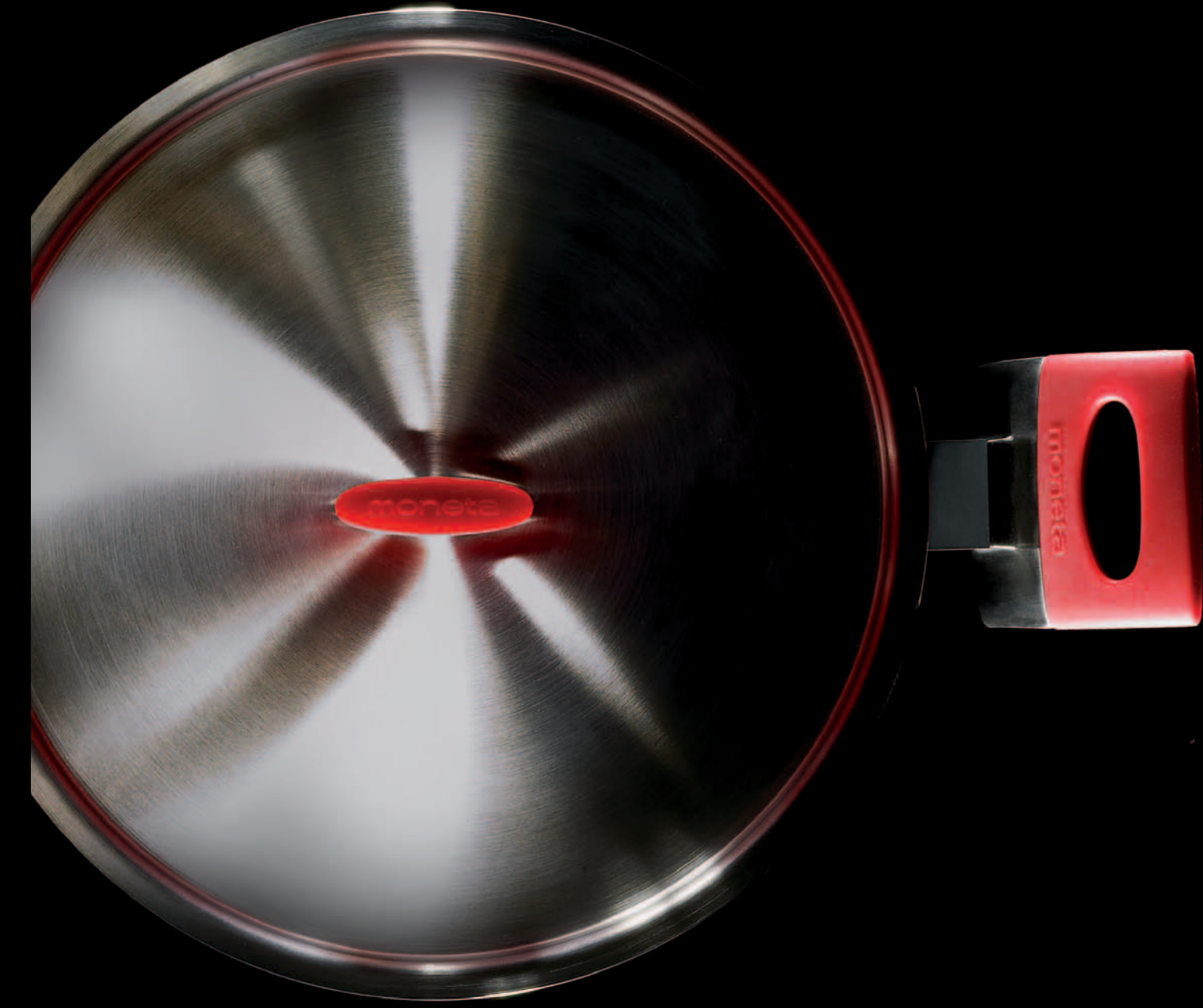


www.moneta.it

BCF www.bcf.it

original
ceramica_01
moneta

maxima



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.

La (fuori)serie Moneta. The ace of Moneta products.

Maxima è il non plus ultra della gamma Moneta. Superba e lussuosa, ha tutte le caratteristiche dell'oggetto da collezione: dal manico in acciaio e silicone, robusto ed elegante, al corpo in alluminio spazzolato. L'interno bianco avorio è in rivestimento CERAMICA_01®, per piatti sempre gustosi e croccanti.

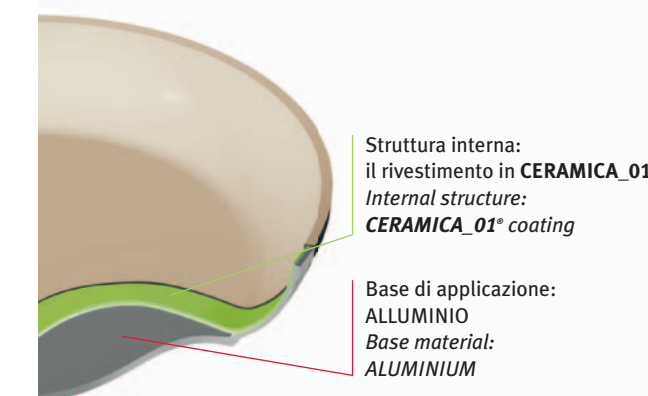
Maxima is the absolute star of the Moneta range. Robust and supremely elegant, its stainless-steel and silicone handle, brushed-aluminium exterior and ultra-resistant nanotechnological coating makes this de luxe model an authentic collector's item. And the ivory-coloured inner coating in CERAMICA_01® ensures crisp and tasty dishes every time.



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.



Lo speciale trattamento esterno **MATERICO** unisce al piacere visivo e tattile delle **superfici spazzolate** un'estrema **resistenza** e **durata nel tempo**.

MATERICO a special brushed external coating, combines a **great look and feel** with **extreme resistance** and **durability**.



Padella / Frypan
cm. ø 24 0006000124
cm. ø 28 0006000128
cm. ø 32 0006000132

Casseruola 2 maniglie con coperchio in acciaio Dutch oven with steel lid
cm. ø 24 0016002052

Casseruola 1 manico con coperchio Saucepan with steel lid
cm. ø 20 0016001852

Tegame 2 maniglie 2 handle skillet
cm. ø 28 0016006106

Wok 1 manico Wok (1 handle)
cm. ø 28 0006004328

Caratteristiche tecniche
Rivestimento interno in CERAMICA_01®.
Trattamento esterno MATERICO di Moneta.
Corpo in alluminio, spessore 4 mm.
Manici e maniglie in acciaio spazzolato e silicone rosso.
Coperchi in acciaio spazzolato e silicone rosso.
Garanzia 5 anni.

Technical specifications
Interior coating in CERAMICA_01®.
MATERICO external coating by Moneta.
4-mm-thick aluminium body.
Handles and grips in brushed steel and red silicone.
Lids in brushed steel and red silicone.
Guarantee 5 years.

