



moneta
.made in italy.



GRES&WOOD

la proposta Moneta di tendenza

Lo sguardo da sempre proiettato al futuro di Moneta, che dal 1875 accompagna la cucina di intere generazioni e che alla storia affianca tecnologie all'avanguardia e produzioni ecosostenibili, non poteva non prestare un tributo a una delle tendenze più attuali: la ricerca di materiali naturali e nel contempo assolutamente sicuri.

Ecco dunque **GRES&WOOD**, connubio impeccabile che si articola in una collezione completa dal mood fresco e multifunzione. A cominciare dal rivestimento interno in FINEGRES®, l'innovativo antiaderente naturale senza PTFE, PFOA e NICKEL, studiato per migliorare le performance e ridurre il consumo energetico del ciclo produttivo, amico dell'ambiente e della salute, testato da SGS (ente di certificazione di fama mondiale), che garantisce una resistenza antiaderente finora mai raggiunta, come per un utilizzo intenso e di lunga durata. Per proseguire con lo speciale fondo INDUCTION in acciaio inox ferromagnetico, che sviluppa una planarità in grado di sfruttare al meglio il campo magnetico, per alta efficienza energetica, riscaldamento più veloce e minor tempo di cottura. Tocco finale, i manici e le maniglie in bachelite soft touch con design esclusivo effetto legno rovere.

Stile, naturalità e tecnologia. Il tutto sempre con la migliore qualità 100% italiana, per le tavole di tutto il mondo.



GRES&WOOD **caratteristiche tecniche**

- corpo in alluminio con fondo in acciaio ferromagnetico
- rivestimento interno antiaderente naturale FINEGRES®, no PTFE-PFOA-NICKEL
- esterno nero satinato
- fondo INDUCTION
- manici in bachelite effetto legno rovere con grande resistenza al calore
- per tutti i fuochi, compresa induzione
- lavabile in lavastoviglie
- garanzia 5 anni.

GRES&WOOD- assortimento

- bistecchiera** cm.28x28
- padella** ø cm.20-24-28
- casseruola** 2 maniglie ø cm.20-24
- tegame** 2 maniglie ø cm.24-28
- teglia bassa** cm.40x28
- lasagnera** cm35x25
- crepiere** ø cm.28
- griglia rettangolare** cm.35x25
- wok** 1 manico ø cm. 28
- coperchi** ø cm. 20-24-28

Canale di vendita:
grande distribuzione,
negozi e grandi superfici specializzate



Moneta. Dal 1875 per 'la salute in pugno'.

Primo marchio per presenza nelle cucine degli italiani, 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. 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, racchiudendo il meglio espresso dalla tecnologia in fatto di ricerca del "benessere" nella cucina degli italiani. Dal 1986 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.

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 www.moneta.it

press office studio penisola

tel. +39 0255187724 - info@studiopenisola.it
raffaella zoboli (3288210059)
simona goretto (3395400741)

Alluflon group



moneta
made in Italy



alluflon
made in Italy