

moneta

.made in italy.

PROMO settembre ottobre 2016

**Tre padelle, tre capolavori by Moneta
e in comune il rivestimento interno FINEGRES®
testato a livello mondiale**

In Italia, nei negozi al dettaglio specializzato, a partire dal 1° settembre fino al 31 ottobre, Moneta propone a un prezzo competitivo tre padelle, diametro cm. 24, delle serie MAXIMA, MONGRES e PANTONE UNIVERSE™, dotate all'interno del innovativo rivestimento interno FINEGRES®, antiaderente naturale inattaccabile, frutto del più avanzato processo di lavorazione dei materiali ceramici abbinato a una metodologia applicativa studiata per ridurre significativamente il consumo energetico del ciclo produttivo.

Amico dell'ambiente e della salute, FINEGRES® è realizzato con materiali inorganici e solventi naturali (solo acqua e alcol), senza l'utilizzo di metalli pesanti. La superficie liscia e brillante garantisce una resistenza antiaderente finora mai raggiunta nei ceramici, per un utilizzo intenso e di lunga durata.

NO PTFE, NO PFOA, NO NICKEL. **testato da SGS, leader nel mondo nei servizi di verifica e analisi e certificazioni, ha doppia antiaderenza, offre la possibilità di cucinare senza condimento, si scalda più facilmente, vanta alta resistenza a graffi e abrasioni ed è facile da pulire, anche in lavastoviglie.**



MAXIMA



MONGRES



PANTONE UNIVERSE™

Una promo, quella di Moneta per settembre e ottobre 2016, davvero conveniente che permette al consumatore di verificare senza sconvolgere il portafoglio le prerogative insuperabili di queste padelle, tre capolavori frutto dell'innovazione tecnologica di Moneta, il più antico marchio di strumenti di cottura della tradizione italiana in cucina, dal 1986 proprietà di Alluflon spa.

Tutto rigorosamente 100% made in Italy.

MAXIMA padella ø cm 24

Prezzo di listino € 62,70 **_____ promo settembre/ottobre € 29,90**

Oltre alla lussuosa estetica che la rende una “fuoriserie”, MAXIMA Finegres Induction A® è capolavoro tecnologico, grazie al fondo Induction A® by Moneta, il più performante per l’induzione (fino al 62% di tempo in meno per riscaldarsi, maggiore stabilità e indeformabilità per una planarità assoluta in ogni condizione d’uso e una riduzione del peso della pentola fino al 20% in meno) e al nuovo rivestimento interno antiaderente naturale Finegres®, realizzato in una inedita sfumatura azzurra. Corpo in alluminio ad alto spessore. Manici in acciaio spazzolato dal design esclusivo e maniglie in silicone rosso altamente performante, anti scottature, dalla presa sicura. Adatta a tutti i fuochi, può essere messa in forno. Garantita 5 anni.

MONGRES padella ø cm 24

Prezzo di listino € 29,70 **_____ promo settembre/ottobre € 14,90**

Animo caldo racchiuso in un corpo tecnologico di primo rango. A partire dal rivestimento interno, l’antiaderente naturale Finegres® di nuova generazione proposto nell’elegante sfumatura materica della terra, colore anche del rivestimento esterno. In linea con uno stile in cucina più salutare e orientato al benessere, Mongres è dotata dell’eco-dispositivo di risparmio energetico Energy Saver®, utile per evitare gli sprechi e la dispersione di calore. Corpo in alluminio ad alto spessore 3,5 mm. Rivestimento esterno in smalto con decoro bugnato a cerchi concentrici. Utilizzo su tutti i fuochi. Manici in bachelite nera. Garantita 5 anni.

PANTONE UNIVERSE™ padella ø cm 24 con coperchio

Prezzo di listino € 78,00 **_____ promo settembre/ottobre € 24,90**

Unica serie di strumenti di cottura su licenza Pantone Universe™, design Luca Trazzi, con i suoi 6 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*) porta allegria in cucina, adattandosi ad ogni stile e necessità culinari grazie alle 4 differenti tipologie di pentole. E il design celebra così il colore e il piacere di cucinare. I manici atermici arrotondati, marchiati Pantone™, permettono una presa efficace e ne caratterizzano lo stile, i sei colori esaltano al meglio il bianco del rivestimento interno antiaderente naturale Finegres® di nuova generazione. Corpo in alluminio ad alto spessore con fondo in acciaio ferromagnetico per utilizzo su tutti i fuochi, compresi i piani ad induzione, rivestimento esterno in lacca siliconica nei colori Pantone™. Garantita 5 anni.

Moneta è un marchio 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 & pr studio penisola

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