

Sole in arrivo e vai... con le grigliate

E gli strumenti di cottura? No problem.

**Con Moneta, rigorosamente 100% made in Italy,
le risposte salubri e convenienti per ogni esigenza.**

Lo confermano i modelli matematici, lo dichiarano i centri di previsioni meteorologiche. Arriva El Nino, il riscaldamento superficiale delle acque dell'Oceano Pacifico, e con lui la temperatura estiva. Si sta di più all'aperto e allora vai con le grigliate, cucinate però con gli strumenti giusti. L'attenzione globale al mondo del cibo e della cucina ha contagiato infatti anche le cotture alla griglia e ai ferri che negli ultimi anni hanno subito il fascino e l'attenzione del mondo gourmet, trasformandosi da cotture dietetiche o momenti di cucina informale in veri e propri fenomeni di costume con grande successo di pubblico. Un pubblico, composto in gran parte da appassionati di sesso maschile, particolarmente attento a tutte le novità, soprattutto in tema di sostenibilità e sicurezza alimentare. Carne al fuoco, dunque, e non solo carne. Moneta, marchio 100% made in Italy con oltre 140 anni di storia nella produzione di strumenti di cottura e leader per presenza nelle cucine degli italiani (www.moneta.it), propone il suo concept salutare sul tema delle cotture alla griglia e al fuoco vivo. Per formato famiglia, non esageratamente grandi, anche per single, e belle da portare in tavola. Tutte lavabili in lavastoviglie e con garanzia 5 anni, hanno performance straordinarie, grazie a una filiera di produzione italiana, quella di Moneta, controllata in ogni fase. Il che significa alta qualità, massimo rigore nei controlli, materiali testati e controllati dai laboratori interni e non solo, sia in fase produttiva che in post produzione, sviluppo continuo e costante degli standard di sicurezza d'utilizzo, produzione secondo le certificazioni sociali e di rispetto dell'ambiente.



"GUSTO GRIGLIA"

Tonde, rettangolari, quadrate.

3 forme e 4 dimensioni: tonda \varnothing cm 25 e cm 32, quadrata cm 25x25, rettangolare cm 35x25. Sono le GUSTO GRIGLIA by Moneta, per tutti i fuochi, esclusa induzione. Per **grigliare ed anche riscaldare**, da un pasto leggero e salutare a una merenda sfiziosa, sono perfette per ogni **preparazione veloce**. Effetto pietra, hanno il **rivestimento interno ARTECH®STONE**, l'antiaderente inattaccabile dai trattamenti bruschi.

Rivestimento interno ARTECH®STONE: a tripla forza antiaderente estremamente resistente a graffi, usura, agli utensili e ai trattamenti più bruschi. Strato antiaderente ad alta prestazione, puntinatura cromatica a matrice polimerica come rinforzo, strato misto con particelle minerali e resina antiaderente per una lunga durata, strato di base con particelle minerali per una superiore resistenza. Ottima diffusione termica per cotture veloci e senza grassi, più durata della pentola, lavaggio anche in lavastoviglie. NO pfoa, nickel, metalli pesanti, bisfenolo a.

“ETNEA”

Griglia rettangolare e piastra quadrata no smoke.

La griglia misura cm 35 x 25, la no smoke cm 26 x 26. Entrambe sono equipaggiate con **rivestimento interno ARTECH STONE ULTRA®**, soluzione all'avanguardia per chi cerca nei rivestimenti antiaderenti durata e resistenza nel tempo. Per tutti i fuochi, esclusa l'induzione, garantiscono un'ottima **diffusione termica**, si **cucina risparmiando tempo** e i risultati sono sempre eccellenti, **le cotture sempre uniformi**. Dopo il successo di vendite e le recensioni che l'hanno eletta miglior acquisto tra le pentole antiaderenti con rivestimento 'effetto pietra', la collezione completa ETNEA è divenuta dal 2018 parte integrante del portafoglio prodotti MONETA e forte per natura si è presentata sul mercato ancor più performante. Anche in fatto di griglie.



Rivestimento interno ARTECH STONE ULTRA®, tra gli ultimi nati fra i rivestimenti antiaderenti Moneta, è caratterizzato da una speciale texture rugosa e arricchito con rinforzi minerali. Un'innovazione scintillante e resistente, grazie alla sua tripla struttura, composta da un primo strato antiaderente con particelle minerali, un secondo rinforzato con particelle extralarge per una resistenza superiore a graffi e abrasioni e un terzo di finitura a base di microcristalli. Antiaderente privo di pfoa, nickel, metalli pesanti, bisfenolo a.

“ARIA”

Bistecchiera 1 manico cm 28 x 28, per tutti i fuochi. Corpo in alluminio alimentare ad alto spessore per una perfetta diffusione del calore, fondo in acciaio Induction spazzolato per grande efficienza energetica, rivestimento esterno satinato, manici atermici con finitura soft touch e sistema twinblock: doppio fissaggio, doppia sicurezza. **ARIA**, amica dell'ambiente, dal look minimale e dotata del **rivestimento interno antiaderente naturale FINEGRES®**, coltiva la biodiversità del gusto e la salute a tavola, non è solo per chi sceglie diete vegetariane, vegane, ma soprattutto per quella fetta ancora più importante di popolazione attenta a ciò che viene portato in tavola e che dichiara di voler **limitare i grassi, privilegiando i cibi sani a quelli sofisticati e industriali**.



Rivestimento antiaderente interno FINEGRES®, 100% naturale, senza pfe, pfoa, nickel, metalli pesanti, e bisfenolo a, oggi con una nuova formula ancora più antiaderente. Studiata per ridurre il consumo energetico del ciclo produttivo utilizzando solo materiali inorganici e solventi naturali, il nuovo Finegres®, naturalmente inattaccabile, ha raggiunto performance ineguagliabili in termini di antiaderenza superando brillantemente le prove di resistenza. Messo sotto stress, infatti, il rivestimento non solo ha attestato la sua sicurezza, ma anche dimostrato risultati di eccellenza in termini di test quantificabili, come quelli effettuati da SGS, ente certificatore di fama mondiale.

“YES!”

Bistecchiera 1 manico cm 28 x 28. Cucinare oggi è sempre più un’esperienza esaltante: si soddisfano i sensi, non si trascurano il benessere alimentare e gli strumenti di cottura diventano alla portata di tutti, anche dei meno esperti e dei più giovani, che dimostrano di prediligere l’innovazione **in linea con una cucina rapida, tecnologica e con forti contenuti di salutasmo**. Un’esperienza esaltante grazie anche al **collegamento con lo smartphone per scaricare la ricetta del radicchio**. YES! esprime un approccio equilibrato tra sperimentazione e leggerezza e un rapporto tra il modo di cucinare e gli alimenti che privilegia l’idea di vita sana. Forza, carattere, praticità sono le sue prerogative. La bistecchiera YES! ha corpo in alluminio 3,5 mm alto spessore, rivestimento esterno in lacca satinata alta, **rivestimento interno antiaderente** a triplo strato rinforzato con particelle minerali **ARTECH® STONE ULTRA**, **fondo a induzione in acciaio ferromagnetico NET INDUCTION®**, manici e maniglie in bakelite soft touch con decoro lineare bianco.



NET INDUCTION® - il fondo. Si cucina in minor tempo consumando meno energia. La speciale maglia di acciaio tessuta sfrutta al massimo i campi magnetici induttivi ed è stata realizzata utilizzando la tecnologia "Impact Bonding", processo brevettato di pressione a caldo che assicura un perfetto ancoraggio del fondo induzione al corpo in alluminio. La maggiore velocità di riscaldamento (meno 40% il tempo impiegato), l’ottima trasmissione del calore, la perfetta planarità del fondo migliorano l’efficienza e le performance.

Moneta è un marchio di Alluflon SpA

Company with Certified Quality System ISO 9001 - ICIM Cert. No. 657
Mondavio (Pesaro-Urbino) - Italy - tel. +39 0721 9801 www.moneta.it

press office studio penisola

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

Alluflongroup

