



## **MONETA PRIMA IN ITALIA AD ESSERE TESTATA DA SGS**

### **Due leader e un solo obiettivo: l'imparzialità dei risultati**

Qualità e performance di prodotto sono elementi misurabili e quantificabili e solo i leader davvero convinti dei propri risultati si impegnano a certificarli e renderli noti.

**Moneta**, 140 anni di storia e leader indiscusso nella produzione e innovazione di strumenti di cottura, **prima in Italia pone le proprie tecnologie al vaglio della professionalità di SGS**, azienda di riferimento nel mondo per i servizi di verifica, analisi e certificazione.

Una partnership fra due leader accomunati dalla stessa passione per l'efficienza, per la qualità dei prodotti e per l'impegno verso l'eccellenza dei risultati nell'interesse dell'utilizzatore finale. Obiettivo comune, lavorare insieme in un tandem di professionalità e rigore per rendere quantificabile la promessa dei prodotti Moneta con una metodologia di test comparativi che garantisca la validità e la neutralità dei risultati raccolti. Una garanzia, quindi, che non derivi unicamente dalla forza del brand Moneta e dalle verifiche eseguite nei laboratori interni, in fase produttiva e in post produzione, ma che sia certificata da un ente di fama mondiale come SGS. Con una collaborazione così stretta nascono risultati certificati e imparziali che non solo attestano la sicurezza dei prodotti Moneta a livello di standard internazionali, ma ne dimostrano le performance oltre le normali aspettative del mercato, simulando l'uso intensivo del consumatore.

Moneta, 100% made in Italy, non teme confronti e mantiene sempre ciò che promette: più sicurezza, più sostenibilità e più durevolezza.

Fra i primi ad essere testati, i rivestimenti FINEGRES® e PROTECTION BASE®, innovazioni tecnologiche di Moneta frutto dello sviluppo e della ricerca continua nel miglioramento delle performance dei rivestimenti.

#### **Moneta. La salute in pugno. Dal 1875.**

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.

**Rivestimento antiaderente interno FINEGRES® by Moneta.  
Il Test di laboratorio SGS conferma la maggior antiaderenza.**



**FINEGRES®** è l'innovativo rivestimento antiaderente naturale di Moneta, frutto della ricerca sui prodotti ceramici abbinata a una metodologia applicativa studiata per migliorare le performance e ridurre significativamente il consumo energetico del ciclo produttivo. Amico dell'ambiente, ma anche della salute, FINEGRES® è realizzato con materiali inorganici e solventi naturali (solo acqua e alcol), senza l'utilizzo di metalli pesanti: NO PTFE, NO PFOA, NO NICKEL. La superficie liscia e brillante garantisce una resistenza antiaderente finora mai raggiunta nei ceramici, per un utilizzo intenso e di lunga durata. Doppia antiaderenza, possibilità di cucinare senza condimento, si scalda più facilmente, alta resistenza a graffi e abrasioni, facilità di pulizia anche in lavastoviglie.



**TEST SGS:** una quantità di latte viene versata nella padella e riscaldata fino alla carbonizzazione completa.

La padella è in seguito passata sotto un getto d'acqua per distaccare il latte e misurare le proprietà antiaderenti. L'indice di valutazione del test è il numero di cicli che la padella riesce a sopportare prima che il latte carbonizzato non possa essere più rimosso. **Risultato del TEST** comparativo SGS: dopo 40 cicli del test, il livello qualitativo evidenzia 100% di antiaderenza sullo strumento di cottura con rivestimento interno FINEGRES® di MONETA.



**MAXIMA INDUCTION**  
"fuoriserie" dalla lussuosa estetica e capolavoro tecnologico



**MONETA PANTONE UNIVERSE™**  
unica serie su licenza Pantone Universe™  
disegn Luca Trazzi, 4 modelli, 6 colori



**MONGRES**  
animo caldo in un corpo tecnologico  
nella sfumatura color terra

## Rivestimento antiaderente interno **PROTECTION BASE®** by Moneta. Il Test di laboratorio **SGS** conferma la doppia resistenza nel tempo.



**PROTECTION BASE®** rivoluziona e modifica radicalmente l'esperienza dei rivestimenti antiaderenti, grazie all'aggiunta durante la verniciatura di un'ulteriore tecno-superficie antiaderente intermedia e di uno strato protettivo con migliaia di particelle di microcristalli che va a rinforzare l'intera superficie con un sigillo compatto, liscio e uniforme che "brilla" di luce propria. Lo stress test di MONETA ha dimostrato a tutti gli effetti l'oggettiva superiorità delle caratteristiche e delle performance di questa nuova tecnologia. Uno scudo contro l'usura del tempo. Doppia resistenza e durata dell'antiaderenza, quindi, della pentola. Più protezione dalle abrasioni, più facilità di pulizia. **NO PFOA, NO NICKEL.**

Il **TEST SGS** in ambito 'resistenza all'abrasione' e 'antiaderenza nel tempo' è composto da cicli, ognuno suddiviso in due parti: una prova di abrasione realizzata con materiale in

movimento (biglie in acciaio + abrasivo corindone + acqua) e una di antiaderenza della superficie, misurata portando del latte a carbonizzazione e valutandone la facilità del distacco dal rivestimento. Il risultato del test, che simula un uso intensivo in cucina, è pari al numero di cicli che la pentola riesce a superare mantenendo intatte le proprietà di antiaderenza. **Risultato del test:** confermata la doppia resistenza nel tempo degli strumenti di cottura con rivestimento interno **PROTECTION BASE®** di MONETA.



### **NOVA**

sintesi di design, tecnologia, performance per una cucina moderna ed evoluta



### **PRO PROTECTION BASE**

stile essenziale e robusto dedicato all'alta cucina

### **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 info@moneta.it www.moneta.it

### **press office studio penisola**

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