moneta
.made in italy.

# NATURALMENTE, MONETA

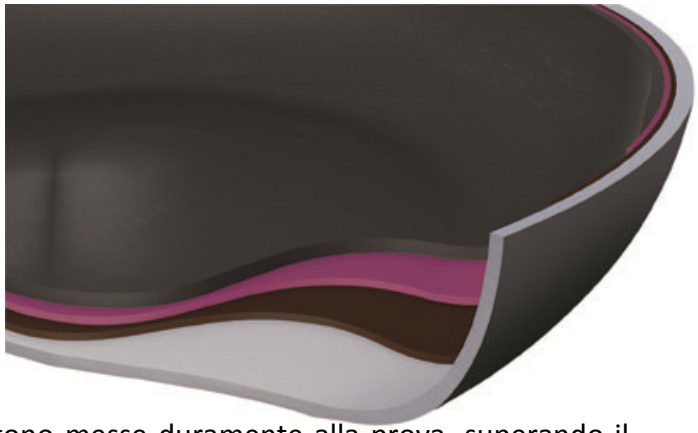
Pioniere nel mercato degli strumenti di cottura, leader riconosciuto per la qualità dei suoi prodotti “made in Italy”, il brand Moneta continua il suo impegno nella ricerca e rivoluziona ancora una volta radicalmente l’esperienza delle superfici antiaderenti. Obiettivo, sviluppare e brevettare nuove applicazioni tecnologiche che portino valore e migliore esperienza d’uso in ogni segmento del mercato e ne creino di nuovi.
Ecco allora la nuova linea **NATURALMENTE**: dura il doppio, cucina sano più a lungo, sempre con la migliore qualità 100% italiana.
L’ampia gamma della collezione è studiata per soddisfare le differenti esigenze di chi cerca sempre e per qualsiasi tipologia di cottura la solidità e la qualità italiana, rivoluzionando l’esperienza delle superfici antiaderenti.
Elegante, anche grazie al contrasto fra l’esterno in rivestimento NEXTECH nero e manico in effetto legno, Naturalmente è dotata dello speciale fondo NEXTECH, resistente alle alte temperature e all’ossidazione, facile da pulire.
All’interno, utilizza il rivestimento STRATOMAX, tecnologia esclusiva Moneta per un’antiaderenza e una resistenza senza pari. STRATOMAX è l’innovativa generazione di rivestimenti antiaderenti dall’eccezionale resistenza all’abrasione. Grazie a una successione di stratificazioni sovrapposte, garantisce una durata senza pari, doppia rispetto ai prodotti della stessa categoria, alta resistenza all’abrasione e all’ossidazione.
Estrema durezza, grande facilità di pulizia, STRATOMAX favorisce una cucina sana, con pochi grassi, ideale complemento per chi segue le linee guida di un’alimentazione il più naturale possibile
**Combinazione perfetta di resistenza e antiaderenza, NATURALMENTE è la super resistenza che parla italiano.**

## NATURALMENTE - caratteristiche tecniche

- corpo in alluminio
- rivestimento interno antiaderente STRATOMAX di nuova generazione, no PFOA, no NICKEL
- esterno con fondo NEXTECH, resistente alle alte temperature e all'ossidazione, facile da pulire.
- manici in bachelite effetto legno per una grande resistenza al calore
- per tutti i fuochi, eccetto induzione
- garanzia 5 anni.

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

## STRATOMAX by Moneta. Il rivestimento testato per durare.



**Top coat con extra spessore** garantisce lunga durata alle proprietà di antiaderenza.
**Strato intermedio rinforzato** resistente ai graffi e all'abrasione.
**Strato base alluminio trattato meccanicamente** per una perfetta adesione del rivestimento.
Le qualità di antiaderenza sono nulle se non vengono messe duramente alla prova, superando il test più difficile, quello del tempo. I risultati del rivestimento nei test di abrasione LGA, realizzato presso i laboratori TUV Rheinland, pongono STRATOMAX al top della sua categoria, confermandone la caratteristica di longevità dopo essere stato sottoposta a numerosi cicli.
STRATOMAX come tutti i rivestimenti adottati da Moneta è no PFOA, no NICKEL.

**NATURALMENTE - assortimento**

***casseruola 1 manico*** ø cm. 16
***casseruola 2 maniglie*** ø cm. 16-18-20-24
**padella** ø cm. 18-20-22-24-26-28-30-32
***wok 1 manico*** ø cm. 28
***tegame 2 maniglie*** ø cm. 24-28
***pentola*** ø cm. 18-22
***tegamino uovo*** ø cm. 16
***crepiere*** ø cm. 22-25
***tortiera*** ø cm. 24-28
***casseruola 1 manico con beccuccio*** ø cm. 14-16
***lasagnera*** cm. 25x18 - cm. 31x23 - cm. 35x25 - cm. 40x28
***bollilatte*** ø cm. 10-12-14
***teglia rettangolare*** cm. 40x28
***bistecchiera*** cm. 28x28
***coperchio in vetro*** ø cm. 16-20-22-24-26-28-30-32

## 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 goretti (3395400741)