



AZUL GRES

per una cucina buona, sana, sostenibile

Non solo bella, **AZUL GRES** di Moneta gratifica soprattutto chi dall'esperienza tra i fornelli vuole trarre il meglio senza rinunciare a un approccio più sano, più naturale e orientato al benessere. Merito dell'antiaderente ceramico di nuova generazione **Finegres®**, che la rende naturalmente inattaccabile, preservando nel tempo le sue qualità e garantendo cotture prive di grassi, grazie all'innovazione su cui si fondano le sue innegabili doti di strumento altamente tecnologico. Le sue originali sfumature grigio-azzurre invitano a provare altrettante sfumature in cucina.

Azul Gres è inoltre dotata dell'eco-dispositivo di risparmio energetico **Energy Saver®**, utile per evitare gli sprechi e la dispersione di calore.

FINEGRES®. Eco-healthfriendly

Finegres® è l'innovativo rivestimento interno antiaderente naturale senza PTFE, PFOA e NICKEL, frutto della ricerca sui prodotti ceramici abbinata a una nuova metodologia applicativa studiata per migliorare le performance e ridurre significativamente il consumo energetico del ciclo produttivo. Amico dell'ambiente e della salute, è realizzato con materiali inorganici e solventi naturali (solo acqua e alcol) e testato da SGS, ente di certificazione di fama mondiale. La sua superficie liscia e brillante garantisce una resistenza antiaderente finora mai raggiunta nei ceramici.

- ANTIADERENZA RADDOPPIATA • MAGGIORE VELOCITÀ di RISCALDAMENTO • ALTA RESISTENZA a GRAFFI e ABRASIONE • FACILE DA PULIRE ANCHE IN LAVASTOVIGLIE



Eco-dispositivo ENERGY SAVER®.

Risparmio energetico a portata di mano

Energy Saver®, eco-dispositivo di risparmio energetico, segnala il raggiungimento della temperatura ottimale (120-140°C a secco) con un cambiamento di colore nella ghiera metallica ricoperta di vernice termocromica. Una volta raggiunti i 140°C, il logo appare sulla speciale ghiera termocromica integrata nel manico. È quindi sufficiente abbassare la fiamma per ridurre i rischi di scottature, abbattere il consumo energetico e prevenire la perdita di liquidi, ricchi di nutrienti, dai cibi in cottura.

AZUL GRES - caratteristiche tecniche

- corpo in alluminio alto spessore
- rivestimento interno antiaderente naturale Finegres®,
no PTFE-PFOA-NICKEL
- esterno in smalto porcellanato satinato
- manici in bachelite con dispositivo Energy Saver®
- per tutti i fuochi, eccetto per il forno
- lavabile in lavastoviglie
- garanzia 5 anni.

AZUL GRES - assortimento

padella cm.20 - cm.24 - cm.26 - cm.28 - cm.30 - cm.32

tegame 2 maniglie cm.24 - cm.28

casseruola 1 manico cm.16

casseruola 2 maniglie cm.20 - cm.24

bistecchiera 1 manico cm.28x28

wok 1 manico cm.28



Collezione destinata alla vendita nella grande distribuzione, nelle superfici specializzate o a libero servizio

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 goretta (3395400741)

Alluflongroup



moneta
made in Italy

