

**moneta**  
*.made in italy.*



## **PRO ROSE GOLD**

### **Sfumatura elegante per resistenza senza pari.**

**Nuova tonalità 'ROSE GOLD' per PRO, collezione cult di Moneta** pensata su misura per portare sui fornelli di chi ama l'alta cucina le prestazioni e lo stile degli strumenti professionali: grandi performance per grandi occasioni. **L'altissima tecnologia innovativa di Moneta valorizza l'alluminio del corpo con una speciale finitura d'effetto e nasce così PRO ROSE GOLD**, che non teme rivali in quanto a resistenza, spessore del fondo e diffusione del calore. In una sola parola, indistruttibile. Lo stile essenziale e robusto – manici in acciaio rivettati, alto spessore del fondo – elevano PRO ROSE GOLD a un ruolo di primo piano nell'esecuzione di esibizioni di qualità superiore in cucina.



All'interno, il rivoluzionario rivestimento **PROTECTION BASE®**, lo scudo a protezione dell'antiaderenza brevettato **MONETA** e testato **SGS** che garantisce doppia durata e resistenza dell'antiaderenza. Durante la verniciatura vengono aggiunti una tecnosuperficie intermedia sulla base antiaderente e un ulteriore strato protettivo con microcristalli in grado di rinforzare e sigillare l'intera superficie. In questo modo il rivestimento interno presenta più antiaderenza, più protezione da abrasioni, più facilità di pulizia, più durata della pentola.

**PRO ROSE GOLD** è il risultato della costante ricerca di equilibrio fra le sensibili esigenze di un'alimentazione più salutare e il sano piacere di stare bene a tavola. Con un design altamente sofisticato, oggi nobilitato dalla nuova nuance.

**Sempre rigorosamente 100% made in Italy.**



## PRO ROSE GOLD

### caratteristiche tecniche

- corpo in alluminio 3,5 mm alto spessore costante per una perfetta diffusione del calore
- rivestimento esterno in alluminio spazzolato con finitura trasparente ROSE GOLD
- rivestimento interno antiaderente **PROTECTION BASE®**, tecno-superficie con microcristalli a difesa dell'antiaderenza
- manici in acciaio fuso rivestiti con guscio in silicone nero che garantiscono una presa ottimale
- maniglie in acciaio fuso fissate con solidi rivetti
- tutti i modelli possono essere messi in forno
- coperchi in acciaio inox con traversini inox
- per tutti i fuochi, eccetto induzione
- speciale trattamento che consente il lavaggio in lavastoviglie
- garanzia 5 anni.

## PRO ROSE GOLD

### assortimento

**tegame** 2 maniglie ø cm 32

**padella** ø cm. 24

**wok** ø 28cm

**casseruola** 1 manico ø cm 16

**casseruola** 2 maniglie ø cm 20

**pentola** 2 maniglie ø cm 22

**Canale di vendita:**

**grande distribuzione, negozi**

**e grandi superfici specializzate**



### Rivestimento interno **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. Lo stress test di MONETA ha dimostrato a tutti gli effetti l'oggettiva superiorità delle caratteristiche e delle performance di questa nuova tecnologia che "brilla" di luce propria. 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. Inoltre, testato da SGS, leader nel mondo nei servizi di verifica, analisi e certificazione, che assicura la doppia resistenza all'abrasione

### 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](http://www.moneta.it)

### press office studio penisola

tel. +39 0255187724 - [info@studiopenisola.it](mailto:info@studiopenisola.it)

raffaella zoboli (3288210059)

simona goretta (3395400741)

Alluflongroup

