



ARGO
ARTECH® STONE

moneta

.made in italy.



ARGO. Epica resistenza, leggendaria durata

Tutta la qualità del marchio MONETA infusa in ARGO, una nuova e valorosa stirpe di pentole che, priva di qualsiasi tallone di Achille, ha il suo punto di forza in un rivestimento davvero tenace. ARTECH® STONE è infatti l'antiaderente a triplo strato rinforzato con particelle minerali che non teme bruschi trattamenti. L'effetto pietra richiama la forza e la durata nel tempo che caratterizzano questa linea. ARGO inoltre si avvale di ENERGY SAVER®, l'eco-dispositivo di risparmio energetico utile per evitare gli sprechi e le dispersioni di calore.

ARGO. Epic resistance, legendary resilience

The entire legacy of the MONETA brand is epitomized in the ARGO line; a newly conceived breed of cookware that seems not to have an Achilles's heel in virtue of its truly resilient interior coating. ARTECH® STONE is in fact a 3-Layer non-stick reinforced with mineral particles in order to outlast any stressful treatment. Its marmorized surface recalls the strength and the durability that characterizes the line. ARGO also features the ENERGY SAVER® device that enables the reduction of heat dispersion and optimizes efficiency.



ARTECH® STONE

Ideale per cucinare con pochi grassi, per scottare i cibi e per cotture veloci e al salto, il rivestimento ARTECH® STONE garantisce performance superiori a quelle dei normali strumenti antiaderenti.

- > ESTREMAMENTE RESISTENTE AI GRAFFI, ALL'USURA E AGLI UTENSILI
- > LE COTTURE SONO SEMPRE UNIFORMI

ARTECH® STONE

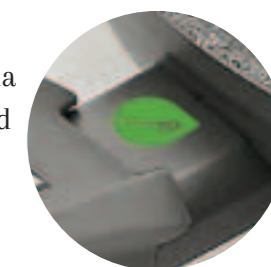
Ideal for low-fat cooking, perfect for fast searing, and sauté dishes. ARTECH STONE guarantees higher durability standards in terms of both resistance to abrasion and corrosion.

- > EXTREMELY RESISTANT TO SCRATCHES, MECHANICAL STRESS, METAL UTENSILS
- > IDEAL HEAT DISTRIBUTION FOR EVENLY COOKED MEALS



- 1. STRATO ANTIADERENTE AD ALTA PRESTAZIONE
TOP COAT WITH HIGH-RELEASE PROPERTIES
- 2. PUNTINATURA CROMATICA A MATRICE POLIMERICA COME RINFORZO
MARMORIZED POLYMERIC MATRIX SYSTEM
- 3. STRATO MISTO CON PARTICELLE MINERALI E RESINA ANTIADERENTE PER UNA LUNGA DURATA
MEDIUM LAYER OF A MINERAL PARTICLES AND ANTI-ADHESIVE MOLECULES COMPOSIT
- 4. STRATO DI BASE CON PARTICELLE MINERALI PER UNA SUPERIORE RESISTENZA
REINFORCED BASE COAT WITH MINERAL FILLERS

*Quando compare il logo sulla ghiera termocromica posta ad anello sulla base del manico si è raggiunta la temperatura ideale ed è quindi possibile diminuirla. Terminata la cottura, quando scompare si può maneggiare senza correre il rischio di scottarsi.



- > RISPARMI ENERGIA
- > PRESERVI LA PENTOLA
- > CUCINI SENZA SPRECHI
- > NON ROVINI LE FIBRE DEGLI ALIMENTI
- > NON TI SCOTTI

**When this logo appears on the thermo-chromic flame-guard, near the handle, it indicates that the desired cooking temperature is reached. Therefore it is possible to lower the heat as the temperature will be maintained by the metal body. Once the heat is off, the logo will in time disappear, and that indicates that the temperature of the metal is safe to be touched.*

- > ENERGY SAVING
- > PRESERVES THE COATING
- > AVOIDS HEAT DISPERSION
- > HELPS MAINTAIN THE NUTRITIONAL ELEMENTS
- > PREVENTS BURNING

ARGO gamma



Tutte le padelle della serie ARGO hanno i bordi alti per una maggiore versatilità in cucina.

All the frypans from this line feature an extra depth for an improved functionality and versatility.

Tutte le casseruole e i tegami di ARGO hanno una forma conica e i bordi rinforzati per una maggiore resistenza alla deformazione nel tempo.

All casseroles, saucepans and sauteè pan feature a conical shape and an engraved rim in order to prevent warping.



CASSERUOLA 2 MANIGLIE / DUTCH OVEN

0002120720 ø cm. 20
0002120724 ø cm. 24

TEGAME 2 MANIGLIE / 2 HANDLE SKILLET

0002120224 ø cm. 24
0002120228 ø cm. 28



PADELLA / FRYPAN

0002120120 ø cm. 20
0002120124 ø cm. 24
0002120128 ø cm. 28
0002120130 ø cm. 30
0002120132 ø cm. 32

CASSERUOLA 1 MANICO / SAUCEPAN

0002120516 ø cm. 16

WOK 1 MANICO / WOK (1 handle)

0002124328 ø cm. 28

TEGAMINO UOVO / EGG FRIES

0002121216 ø cm. 16

La linea ARGO risponde a qualsiasi esigenza di cottura includendo nella ricca gamma: bistecchiera, saltapasta, tegamino uovo, rostiera e lasagnera per soddisfare ogni esigenza tra i fornelli.

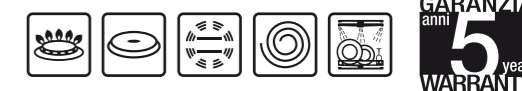
This line englobes a wide variety of shapes and articles in order to meet every need in terms of cooking style.

ROSTIERA / ROASTER

0002125931 cm. 31x23
0002125935 cm. 35x25



I plus di ARGO



MANICI e MANIGLIE in bakelite soft touch design MONETA.
HANDLE FURNISHING MONETA -design ergonomic, soft-touch bakelite

GHIERA termocromica con dispositivo di risparmio energetico*.
FLAME-GUARD complete of a thermochromic energy saving device*



RIVESTIMENTO ESTERNO in smalto satinato effetto pietra.
EXTERIOR COATING stone effect matt finish enamel.

CORPO in alluminio forgiato 3,5 mm alto spessore.
SUBSTRATE BODY 3,5 mm thickness.

INTERNO rivestimento antiaderente ARTECH® STONE a triplo strato rinforzato con particelle minerali.
ARTECH® STONE non stick 3-layer coating reinforced with mineral particles.

ARGO è garantita 5 anni.
ARGO 5-Year Guarantee on all the articles.

ARGO ARTECH® STONE

| | cod. articolo | diametro | cod. EAN |
|---|-------------------|-----------|---------------|
| PADELLA FRYPAN | 0002120120 | ∅ cm. 20 | 8003703156168 |
| | 0002120124 | ∅ cm. 24 | 8003703156175 |
| | 0002120128 | ∅ cm. 28 | 8003703156182 |
| | 0002120130 | ∅ cm. 30 | 8003703156199 |
| | 0002120132 | ∅ cm. 32 | 8003703156205 |
| TEGAME 2 MANIGLIE 2 HANDLE SKILLET | 0002120224 | ∅ cm. 24 | 8003703156212 |
| | 0002120228 | ∅ cm. 28 | 8003703156229 |
| CASSERUOLA 1 MANICO SAUCEPAN | 0002120516 | ∅ cm. 16 | 8003703156236 |
| CASSERUOLA 2 MANIGLIE DUTCH OVEN | 0002120720 | ∅ cm. 20 | 8003703156243 |
| | 0002120724 | ∅ cm. 24 | 8003703156250 |
| TEGAMINO UOVO EGG FRIES | 0002121216 | ∅ cm. 16 | 8003703156267 |
| BISTECCHIERA STEAK GRILL | 0002121428 | cm. 28x28 | 8003703156274 |
| WOK 1 MANICO WOK (1 handle) | 0002124328 | ∅ cm. 28 | 8003703156281 |
| ROSTIERA ROASTER | 0002125931 | cm. 31x23 | 8003703156298 |
| | 0002125935 | cm. 35x25 | 8003703156304 |

**rivestimento interno
interior coating**

**ARTECH®
STONE**
ANTIADERENTE
RIVESTIMENTO A TRIPLO STRATO
RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI

**dispositivo salvaenergia
energy saving device**



**garanzia
warranty**



**per tutti i fuochi eccetto induzione
non adatta per il forno**

**suitable for all cooker types
except induction
not suitable for oven use**



moneta

.made in italy.