



www.moneta.it

BCF www.bcf.it

exclusive  
**ceramica**<sup>®</sup>  
coating

ceramica\_01



**moneta**  
made in Italy

Località Pianacci 61040 Mondavio, Pesaro-Urbino Italy Tel. +39 0721 9801 Fax +39 0721 979810 e-mail: info@moneta.it www.moneta.it  
Moneta è un marchio di Alluffon SpA - Company with Certified Quality System ISO 9001 - ICIM Cert. No. 657

**moneta**



## La pentola che ha cambiato le regole. The pan that changes the rules.

Ceramica\_01 è l'evoluzione della pentola secondo Moneta. Un prodotto che con il rivestimento interno Ceramica® ha fatto della nanotecnologia la nuova frontiera dell'esperienza d'uso in cucina. Uno strumento di cottura avanzato, che sa mettere in primo piano la sostenibilità ambientale e il risparmio energetico grazie al processo produttivo ecosostenibile e al dispositivo Salvaenergia.

*Ceramica\_01 is the evolution of the cooking pan. By Moneta. With Ceramica® internal coating, it brings nanotechnology to the cutting edge of your cooking experience. An advanced cooking implement that, with its eco-sustainable manufacturing process and the EnergySaver device, puts the focus on environmental sustainability and energy savings.*



Una volta raggiunti i 140°C il logo Salvaenergia 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.

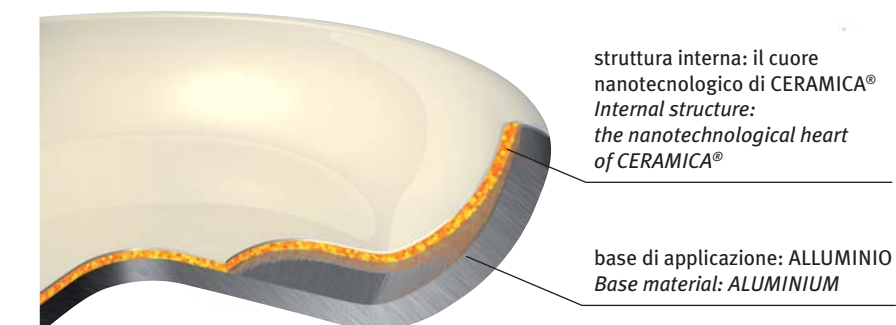
*Once it reaches 140°C, the EnergySaver logo appears on the special thermochromic ring on the handle. All you need to do is turn down the heat to avoid burning - slashing energy consumption and preventing the loss of liquids that are rich in nutrients.*



## Benvenuti nella nuova generazione. Welcome to the new generation.

CERAMICA® è uno speciale rivestimento nanotecnologico. Una volta applicato crea sul supporto un film fittissimo e compatto, sempre liscio, assolutamente non poroso. CERAMICA®, un'esclusiva commerciale italiana Moneta, combina i vantaggi di resistenza agli agenti chimici – propri dei rivestimenti di tipo plastico – con le proprietà di estrema durezza e tolleranza alle alte temperature caratteristiche delle protezioni di tipo vetroso.

*CERAMICA® is a special nanotechnological coating. Once applied to the bare support, it provides an extremely dense and compact film which is always smooth, never porous. CERAMICA®, an Italian commercial exclusive by Moneta, combines the advantages of resistance to chemicals found in plastic-type coatings with the extreme hardness and the high heat tolerance of vitreous-type protection.*



Padella / Frypan

cm. ø 20	0000090120
cm. ø 24	0000090124
cm. ø 26	0000090126
cm. ø 28	0000090128
cm. ø 30	0000090130



Tegame 2 maniglie  
2 handle skillet

cm. ø 24	0000090224
cm. ø 28	0000090228



Casseruola 1 manico  
Saucepan

cm. ø 16	0000090516
----------	------------



Casseruola 2 maniglie  
Dutch oven

cm. ø 20	0000090720
cm. ø 24	0000090724



Wok / Wok (1 handle)

cm. ø 28	0000094328
----------	------------



Bistecchiera / Grill Pan

cm. 28x28	0000091428
-----------	------------

**Caratteristiche tecniche**  
Rivestimento interno in CERAMICA®.  
Rivestimento esterno in smalto porcellanato colore grigio antracite con serigrafia.  
Corpo in alluminio.  
Manici e maniglie in bakelite con inserto in acciaio firmato Moneta e dispositivo Salvaenergia®.  
Garanzia 5 anni.



**Technical specifications**  
Inner coating in CERAMICA®.  
Exterior coating in vitreous enamel, anthracite grey with screen printing.  
Aluminium body.  
Bakelite handles and grips with steel insert marked Moneta and EnergySaver® device.  
Guarantee 5 years.