



FLONAL
MADE IN ITALY

DURA INDUCTION

FLONAL[®]
COOKWARE



MADE IN ITALY

DURA INDUCTION

COLORI DISPONIBILI COLORS AVAILABLE



MARRONE BROWN



ROSA PINK



BIANCO WHITE



ORO GOLD



BORDEAUX BORDEAUX



FLONAL[®]
COOKWARE

Perchè acquistare un nostro prodotto?

- Design, qualità e produzione Made in Italy.
- Ogni prodotto è il risultato di una precisa filosofia aziendale: attenzione per i dettagli, definizione delle linee, controllo dei procedimenti, coinvolgimento dei dipendenti nei processi e cura per le relazioni con i clienti.
- Prodotti con materiali certificati per la massima affidabilità.
- Rivestimenti antiaderenti di qualità superiore e di lunga durata.
- Cottura possibile anche senza l'utilizzo di oli e grassi, ideali per una cucina sana.
- I rivestimenti antiaderenti utilizzati non contengono PFOA.
- Prodotti ideali in caso di intolleranze ed allergie a metalli pesanti e nickel.
- Progettati per sostenere il lavaggio in lavastoviglie.
- Ottime prestazioni e massima durata, che consentono cotture a risparmio energetico.
- L'azienda ha il sistema di gestione per la qualità certificato in base alle norme UNI EN ISO 9001.

Why buy our products?

- Design, quality and production Made in Italy.
- Every product is the result of a clear corporate philosophy: attention to details, definition of the lines, control of procedures, involvement of the employees in the processes and attention to customer relations.
- Certified materials for the maximum safety of the products.
- Non-stick coatings with superior quality and long duration.
- Fat free / oil-free cooking. Ideal for healthy dishes.
- PFOA-free coatings.
- Suitable in case of allergy to heavy metals and nickel.
- Dishwasher safe.
- Great performances and fast heating allowing energy saving.
- Flonal has the certified quality system according to UNI EN ISO 9001.

DURA INDUCTION

Dura Induction punta alla perfezione.

Dura Induction nasce da un approfondito studio di design che punta soprattutto alla funzionalità e alla ricerca della perfezione sotto tutti gli aspetti. Caratterizzata da un corpo in alluminio forgiato ad alto spessore, presenta una struttura elegante ed al tempo stesso solida, grazie alla particolarità del suo bordo pronunciato che la rende stabile ed indeformabile nel tempo. Il fondo, rispetto alla maggior parte dei prodotti presenti sul mercato, è più ampio consentendo quindi una maggior capacità degli stessi articoli ed una più grande superficie di cottura.

Dura Induction è compatibile con tutti i piani di cottura, inclusa induzione, grazie ad una nuova tecnologia di Flonal che permette l'applicazione del fondo magnetico durante la stessa operazione di forgiatura; una ottimizzazione quindi del processo produttivo che permette di contenere notevolmente i costi rispetto ad altre linee per induzione di pari livello qualitativo. Il manico ergonomico in bachelite ad impugnatura ampia e con finitura soft touch, garantisce una presa sicura e confortevole.

MAGMA-TECH PLUS: ANCORA PIÙ RESISTENTE E DURATURO

Dalla continua ricerca di nuove tecnologie e soluzioni innovative, nasce Magma-Tech Plus, un rivestimento sviluppato per raggiungere prestazioni straordinarie in cucina. La sua formula speciale garantisce un'altissima resistenza all'usura e alle abrasioni, 35% in più rispetto alla precedente versione. Particolari rinforzi minerali, di varia dimensione e conformazione, sono combinati tra loro per creare una protezione insuperabile, a prova di utensili metallici. Una struttura solida che, unita ad uno spessore ancora più elevato, assicura il mantenimento di eccezionali proprietà di antiaderenza nel tempo.

Rinforzato con particelle minerali che garantiscono:

- Lunga durata dell'utensile
- Cottura perfetta e salutare
- Superficie antiaderente a prova di utensili metallici
- Resistenza totale in lavastoviglie
- Facile pulizia della superficie di cottura
- Idoneo in caso di intolleranze e allergie a metalli pesanti e nickel.
- **Non contiene PFOA**



RIVESTIMENTO PRIMER, ULTRA RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI, PER LA MASSIMA ADESIONE

RIVESTIMENTO INTERMEDIO, ULTRA RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI, PER AUMENTARE LA RESISTENZA A GRAFFI E ABRASIONI

RIVESTIMENTO TOP, FORNISCE UN'ECCELLENTI ANTIADERENZA

FINITURA EFFETTO PIETRA, RINFORZA IL RIVESTIMENTO E MIGLIORA LE SUE PROPRIETÀ ANTIADERENTI

ALLUMINIO FORGIATO (98% PUREZZA) ALTO SPESSORE, PER UNA MAGGIORE STABILITÀ E PIÙ LUNGA DURATA

FONDO MAGNETICO IN ACCIAIO PER INDUZIONE

FLONAL® COOKWARE

Dura Induction aims for perfection.

Dura induction is the result of an accurate design research that aims, above all, to the functionality and the perfection in all respects. Characterized by a forged aluminium body with high thickness, Dura Induction shows an elegant and really tough structure, thanks to its particularly prominent rim which makes this pan solid and crushproof over time. The bottom, differently from most of the frypans currently in the market, is incredibly wider, offering a greater capability and a larger cooking surface.

Dura induction is compatible with all the cooking hobs, induction included, thanks to a new Flonal technology that consists in applying the magnetic bottom simultaneously with the forging operation; this allows to optimize the production process and to limit considerably the costs in comparison with other induction lines of the same quality level.

The wide and ergonomic bakelite handle is characterized by a soft finishing and allows a safe and comfortable grip.

MAGMA-TECH PLUS: EVEN HARDER AND MORE DURABLE

Magma-Tech Plus stems from the continuous search for new technologies and innovative solutions; a coating designed to achieve outstanding performances during cooking. Its special formula guarantees a very high wear and scratch resistance, 35% more than previous version. Specific mineral reinforcements, of various size and shape, are combined to create an impenetrable protection, metal proof. A strong and solid structure that, together with the higher thickness of the film, ensures the preservation of incredible non-stick properties over time.

Reinforced with mineral particles that guarantee:

- Long life
- Perfect and healthy cooking
- Non-sticking surface, metal tools proof
- Dishwasher safe
- Cooking surface easy to clean
- Suitable in case of allergy to heavy metals and nickel
- **PFOA - free**



**INDUCTION
HEATING**

PRIMER COAT, ULTRA-REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES FOR MAXIMUM ADHESION

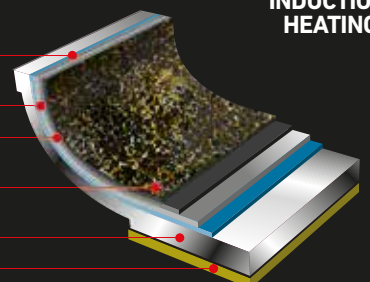
MID-COAT, ULTRA-REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES FOR IMPROVED SCRATCH AND ABRASION RESISTANCE

TOPCOAT PROVIDES EXCELLENT RELEASE

STONE-EFFECT FINISHING, FOR IMPROVED ABRASION RESISTANCE AND NON-STICK PROPERTIES

FORGED BODY (98% ALUMINIUM), THICK ALUMINIUM BASE FOR BETTER STABILITY AND LONGER LIFE

MAGNETIC STEEL PLATE FOR INDUCTION



Rivestimento interno: MagmaTech Plus, rinforzato
Rivestimento esterno: easy cleaning
Maniglame: ergonomic in bachelite, finitura soft
Coperchi in vetro Pyrex

Inner coating: MagmaTech Plus, reinforced
Outer: easy cleaning coating
Handles: bakelite ergonomic, soft touch
Pyrex glass lids



PADELLA / FRYPAN

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
20	4,5	6	4,0
24	5,0	6	4,0
26	5,2	6	4,0
28	5,4	6	4,0
30	5,6	6	4,0
32	5,8	6	4,0

WOK / WOK

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
28	8,5	6	4,0
32	9,5	6	4,0



TEGAME / SAUTEPAN

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
24	7,0	6	4,0
26	7,5	6	4,0
28	8,0	6	4,0
30	8,5	6	4,0
32	9,0	6	4,0



IL FONDO MAGNETICO VIENE APPLICATO DURANTE IL PROCESSO DI FORGIATURA DEL CORPO, CONSENTENDO DI CONTENERE NOTEVOLMENTE I COSTI

THE MAGNETIC BOTTOM IS APPLIED DURING THE FORGING PROCESS, ALLOWING TO LIMIT CONSIDERABLY THE COSTS

DURA INDUCTION

FLONAL® COOKWARE



CASSERUOLA 2 MANIGLIE / DUTCH OVEN 2 HANDLES

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
20	9,0	6	4,0
24	11,0	6	4,0

CASSERUOLA 1 MANICO / SAUCEPAN 1 HANDLE

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
16	8,3	6	4,0
18	9,0	6	4,0
20	9,0	6	4,0



NEW

BISTECCHIERA / GRILL PAN

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
28 X 28	4,0	6	4,0

NUOVO DESIGN STUDIATO
PER OTTENERE UNA MAGGIORE
SUPERFICIE DI COTTURA

NEW DESIGN CREATED
TO OFFER A WIDER
COOKING SURFACE

FLONAL[®]
COOKWARE

www.flonalcookware.it

FLONAL SPA

via L. Einaudi, 20 / 61032 Fano (PU) Italy
flonal@flonal.it / www.flonalcookware.it



@flonalcookware



flonaL_cookware

