

FLONAL®
COOKWARE

DIAMANTE

REAL DIAMOND COATING
SUPER HARD MATERIAL
FOR THE BEST PERFORMANCES

HIGH
GROUND
SYSTEM



DIAMOND
COATING
TECHNOLOGY

La forma solida e la speciale brillantezza sono i tratti maggiormente caratterizzanti di questa linea. La nuova tecnologia DCT (Diamond Coating Technology), applicata sulla superficie interna, rende **Diamante** assolutamente un articolo di primo piano e qualità eccellente. Il rivestimento è arricchito e doppiamente rinforzato con diamanti naturali: trentatré carati ogni chilogrammo di rivestimento secco. Ciò rinforza lo strato intermedio, elevando lo spessore fino a 60 micron e assicurando una straordinaria resistenza a graffi e abrasioni. A questo Flonal unisce un substrato rivoluzionario, la tecnologia High Ground System. Una vera e propria barriera che, oltre a proteggere e rendere il rivestimento più resistente, migliora le proprietà antiaderenti grazie allo speciale effetto bucciato e una maggiore superficie di cottura

DIAMANTE DIAMOND COATING TECHNOLOGY MATERIALE EXTRA RESISTENTE PER LE MIGLIORI PRESTAZIONI

Dalla collaborazione con Greblon, nasce il primo rivestimento di Flonal rinforzato con cristalli di diamanti naturali. Studiato per un utilizzo professionale, **DCT** è una tecnologia ad altissima efficienza che assicura uno straordinario effetto antiaderente e la massima durata. Caratterizzata inoltre da un elevato grado di durezza, resiste nel tempo a graffi e abrasioni. Uno dei materiali più duri e resistenti in natura, per garantire le migliori prestazioni in cucina nel tempo. Greblon è sinonimo di qualità e garanzia di successo: da sempre produce rivestimenti antiaderenti resistenti e conformi ai massimi standard qualitativi.

Rivestimento Top, protezione extra per la migliore antiaderenza

Speciale strato rinforzato con reali particelle di diamante*, assicura una migliore resistenza a graffi e abrasioni

High Ground System, esclusivo sistema di superficie bucciata per eccellenti proprietà antiaderenti

Rivestimento Intermedio, ultra rinforzato con particelle minerali

Rivestimento Primer, per la massima adesione

Alluminio forgiato (purezza 98%) elevato spessore, per una maggiore stabilità e uniforme distribuzione del calore

Smalto porcellato, resistente alle più alte temperature

* 15 carati ogni kg di rivestimento
(equivalente a 33 carati ogni kg di rivestimento secco)

The solid structure and its special brilliance are the main features of this line. The new Diamond Coating Technology is applied on the inner surface, making **Diamante** a premium and leading quality product. The coating is doubly reinforced with real diamonds: thirty-three carats every kilogram of dried coating. This technology reinforces the mid coat, increasing the thickness up to 60 microns and ensuring an extreme resistance against scratches and abrasions. On top of this Flonal has developed a revolutionary substrate, High Ground System. A real barrier that, besides protecting and making the coating more resistant, improves the release properties thanks to the special rough effect and a greater cooking surface.

DIAMANTE DIAMOND COATING TECHNOLOGY SUPER HARD MATERIAL FOR THE BEST PERFORMANCES

Thanks to the cooperation with Greblon, Flonal develops its first coating reinforced with real diamonds. Designed for a professional use, **DCT** is a very high efficient technology that ensures outstanding non-stick effect and durability. Characterized by an high degree of hardness, it is strong against wears and scratches over time. One of the hardest and most resistant material in nature is used to guarantee the best performances and a long life. Greblon means quality and guarantee of success, having a long tradition of non-stick coatings which meet the highest quality standards.

Top coat, extra protection providing excellent release properties

Special layer reinforced with real diamond * particles, guarantees a better scratch and abrasion resistance

High Ground System, exclusive rough surface for the best non-stick properties

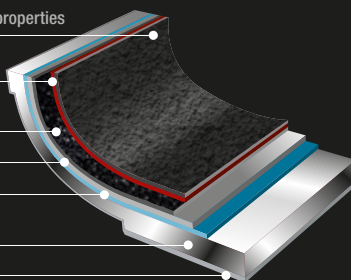
Mid-coat, ultra-reinforced with hard mineral particles

Primer coat, for maximum adhesion

Forged body (98% aluminium), high thickness base for great stability and heat distribution

Extra tough porcelain enamel

*15 carats every kilogram of coating
(that equals to 33 carats every kilogram of dried coating)



DIAMANTE

MADE IN ITALY

Rivestimento interno: DTC Diamond Coating Technology

Rivestimento esterno: smalto porcellanato, resistente alle alte temperature

Manico: ergonomico in bachelite, con finitura soft

Inner coating: DTC Diamond Coating Technology

External coating: porcelain enamel, heat resistant

Handle: ergonomic, bakelite, with soft finishing



PADELLA / FRYING PAN

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



TEGAME 1 MANICO / SAUTEPAN 1 HANDLE

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



HIGH
GROUND
SYSTEM

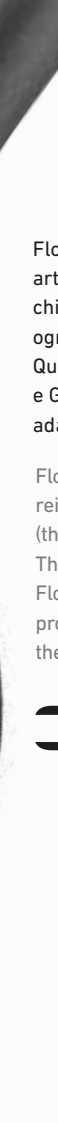
HIGH GROUND SYSTEM È IL MIGLIORE ALLEATO IN CUCINA. CONFERISCE AL RIVESTIMENTO PROPRIETÀ ANTIADERENTI UNICHE, CHE DURANO NEL TEMPO. UNA DIFFERENZA CHE SI SENTE AL TATTO!

HIGH GROUND SYSTEM IS YOUR BEST FRIEND IN THE KITCHEN: INCREDIBLY EFFICIENT, IT OFFERS OUTSTANDING NON STICK PROPERTIES OVER THE TIME. YOU CAN FEEL THE DIFFERENCE!



WOK / WOK

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



Flonal® attesta che il rivestimento antiaderente di questo articolo contiene cristalli di diamante: 15 carati per ogni chilogrammo di vernice liquida (equivalente a 33 carati per ogni chilogrammo di vernice secca).

Questa nuova tecnologia, nata dalla collaborazione tra Flonal® e Greblon®, è studiata per offrire prodotti di qualità eccellente, adatti ad un utilizzo intensivo e che durano nel tempo.

Flonal® guarantees that the non-stick coating of this item is reinforced with diamonds: 15 carats each kilogram of coating (that equals to 33 carats each kilogram of dried coating).

This new technology, developed by the cooperation between Flonal® and Greblon®, is designed to offer premium quality products, suitable for an intensive use and able to guarantee the best performances and long life.

powered by
GREBLON®
NON-STICK TECHNOLOGY



CASSERUOLA 1 MANICO / SAUCEPAN 1 HANDLE

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



PIASTRA RETTANGOLARE / GRILL PLATE

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
35 X 25	2,0	6	3,5



ELEVATO SPESSORE DELL'ALLUMINIO PER UN'UNIFORME DISTRIBUZIONE DEL CALORE.

HIGH ALUMINIUM THICKNESS FOR AN EVEN HEAT DISTRIBUTION



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



BISTECCHIERA / GRILL PAN

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
28 X 28	4,1	6	4,0



**HIGH
GROUND
SYSTEM**

ULTRA RINFORZATO CON ●
PARTICELLE MINERALI DURE ●
SPECIALE FONDO A RILIEVO ●
MIGLIORATE PROPRIETÀ ANTIADERENTI ●

ULTRA REINFORCED WITH HARD ●
MINERAL PARTICLES ●
SPECIAL ROUGH SURFACE ●
IMPROVED NON-STICK PROPERTIES ●

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.

FLONAL®
COOKWARE

www.flonalcookware.it

FLONAL SPA

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



@flonalcookware



flonal_cookware



52 5010 REV.02 (22/01/18)



FLONAL®
COOKWARE

MADE IN ITALY