

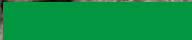
FLONAL[®]
COOKWARE
www.flonalcookware.it

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

 @flonalcookware  flonal_cookware



FLONAL[®]
COOKWARE

 MADE IN ITALY 

FLONAL®

COOKWARE

Naturalmente resistente, naturalmente Sasso.
Caratterizzata da una straordinaria durezza, **Sasso** porta la natura in cucina. Un'estetica ricercata e curata nei dettagli, un rivestimento all'avanguardia, la possibilità di utilizzo su piani di cottura a induzione: questi i tratti principali che rendono **Sasso** una linea unica nel suo genere. Il rivestimento interno è il nostro MagmaTech Plus: ultra rinforzato con particelle minerali, non teme graffi, abrasioni e l'utilizzo di utensili metallici. **Sasso** è inoltre dotata di un substrato rivoluzionario, la tecnologia **High Ground System di Flonal**: una vera e propria barriera che, oltre a proteggere e rendere il rivestimento più resistente, migliora le proprietà antiaderenti grazie allo speciale effetto bucciato. Ultimo ma non meno importante, le forme e il design di Sasso sono studiati per ottenere una maggiore superficie di cottura. **Sasso**, una linea originale dallo stile inconfondibile.

Naturally resistant, naturally Sasso.
Characterized by an incredible hardness, **Sasso** brings nature into the kitchen. A refined aesthetic, great attention to the details, a state-of-the-art coating and the possibility to use on induction hobs: these are the main features that make **Sasso** unique in its kind. The internal coating is our MagmaTech Plus: an ultra reinforced film with hard mineral particles, super resistant against scratches and abrasions, and metal safe. **Sasso** is also provided with a revolutionary substrate, **Flonal High Ground System** technology: a real barrier that, besides protecting and making the coating more resistant, improves the non-stick properties thanks to the special rough effect. Last but not least, the shapes of Sasso are designed to obtain a larger cooking surface. **Sasso**, an original line with an unmistakable style.

- **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**

HIGH GROUND SYSTEM

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

RIVESTIMENTO TOP, BARRIERA CONTRO 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 (98% PUREZZA) ALTO SPESSORE, PER UNA MAGGIORE STABILITÀ E PIÙ LUNGA DURATA

FONDO MAGNETICO IN ACCIAIO PER INDUZIONE

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

TOP COAT, BARRIER AGAINST SCRATCHES AND ABRASIONS

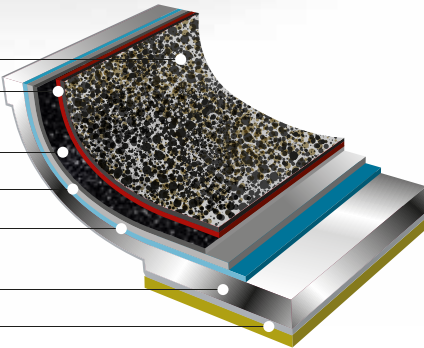
HIGH GROUND SYSTEM, EXCLUSIVE ROUGH SURFACE FOR THE BEST NON-STICK PROPERTIES

MID-COAT, ULTRA-REINFORCED WITH HARD MINERAL PARTICLES

PRIMER COAT, FOR MAXIMUM ADHESION

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

MAGNETIC STEEL PLATE FOR INDUCTION



WATER
BASED COATING



sasso

natural cooking

MADE IN ITALY

Rivestimento interno: MagmaTech Plus ultra rinforzato
Rivestimento esterno: Easy cleaning, resistente al calore
Manico: Ergonomico, effetto legno

Inner coating: MagmaTech Plus, ultra reinforced
External coating: Easy Cleaning, heat resistant
Handle: Ergonomic, wood effect



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



WOK / WOK

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



CASSERUOLA 1 MANICO / SAUCEPAN 1 HANDLE

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



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