



FLONAL[®]
COOKWARE

Colori caldi, passionali, ispirati alla natura, caratterizzano questa linea. Rivestita da un antiaderente a base d'acqua, eccezionalmente performante, che permette di realizzare cotture naturali e salutari. Facile e veloce da pulire, con un panno umido e acqua tiepida: si rispetta così l'ambiente e si evitano gli sprechi.
Terrarossa è ciò che più si avvicina al concetto di cucina italiana e amore per la tradizione.

Warm and passionate colours, inspired by the nature, feature this line of products. The water based coating, highly efficient, allows healthy and natural cooking. Easy and quick to clean with a cloth and warm water: another eco-friendly way to respect the environment, avoiding waste. **Terrarossa** is what more gets closer to the Italian cuisine and love for tradition.

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**

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**



+35%
MORE
RESISTANT

**HARD
LIKE
ROCK**



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

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

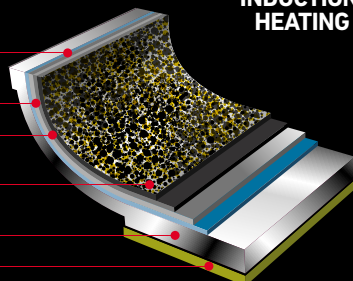
MID-COAT, ULTRA-REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES FOR IMPROVED SCRATCH AND ABRASION RESISTANCE

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



TERRAROSSA

NATURA E PASSIONE

MADE IN ITALY

Rivestimento interno: Magmatech Plus, ultra rinforzato
Rivestimento esterno: smalto porcellanato
Manico: ergonomico in bachelite, effetto legno

Inner coating: Magmatech Plus, ultra reinforced
External coating: porcelain enamel
Handle: ergonomic, bakelite, 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
26	5,2	6	4,0
28	5,4	6	4,0
30	5,6	6	4,0
32	5,8	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



TEGAME 1 MANICO / SAUTEPAN 1 HANDLE			
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



WOK / WOK			
Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
30	8,5	6	4,0
32	9,5	6	4,0



CASSERUOLA 2 MANICI / DUTCH OVEN 2 HANDLES			
Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
20	9,0	6	4,0
24	11,0	6	4,0



MANICO ERGONOMICO IN BACHELITE, EFFETTO LEGNO
ERGONOMIC BAKELITE HANDLE WITH WOOD EFFECT FINISHING



PADELLA / FRYING PAN			
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



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



TEGAME 1 MANICO / SAUTEPAN 1 HANDLE			
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



WOK / WOK			
Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
30	8,5	6	4,0
32	9,5	6	4,0



CASSERUOLA 2 MANICI / DUTCH OVEN 2 HANDLES			
Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
20	9,0	6	4,0
24	11,0	6	4,0



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



50 BOH REV000 (02/02/2017)



FLONAL[®]
COOKWARE

 MADE IN ITALY 