

Functionality and
hardness
in the kitchen

DURA INDUCTION

Dura Induction nasce da un approfondito studio di design che punta 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.

Dura induction is the result of an accurate design research that aims 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.

DURA INDUCTION



RIVESTIMENTO INTERNO:
MAGMA-TECH PLUS, ULTRA RINFORZATO

INNER COATING:
MAGMA-TECH PLUS, ULTRA REINFORCED

MANICO ERGONOMICO CON FINITURA SOFT
ERGONOMIC HANDLE WITH SOFT FINISHING



RIVESTIMENTO ESTERNO:
EASY CLEANING, FACILE PULIZIA
OUTER COATING:
EASY CLEANING SURFACE



PADELLA / FRYING PAN

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
DUIPD2030	20	3,5	4,5	6	8001569091531
DUIPD2430	24	3,5	5,0	6	8001569091548
DUIPD2830	28	3,5	5,4	6	8001569091555
DUIPD3230	32	3,5	5,8	6	8001569091562

TEGAMINA 1 MANICO / SAUTEPAN 1 HANDLE

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
DUIT12430	24	3,5	7,0	6	8001569091579
DUIT12830	28	3,5	8,0	6	8001569091586
DUIT13230	32	3,5	9,0	6	8001569091593

WOK / WOK

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
DUIW02830	28	3,5	8,5	6	8001569091616
DUIW03230	32	3,5	9,5	6	8001569091609



CASSERUOLA 1 MANICO / SAUCEPAN 1 HANDLE

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
DUIC12030	20	3,5	9,0	6	8001569091524

BISTECCHIERA / GRILL PAN

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
DUIBS2830	28x28	4,0	4,1	6	8001569091494

CREPIERE / CREPE PAN

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
DUICR2530	25	3,5	2,0	6	8001569094983



**ROCKY
TWINS
INDUCTION**

**L'ORIGINALE STRUMENTO DI
COTTURA MULTIUSO**

THE ORIGINAL MULTI-COOKING
TOOL BY FLONAL



Un set di padelle formato da una padella e un salta pasta che possono essere utilizzati sia individualmente oppure uniti per formare ROCKY TWINS: la padella si trasforma in coperchio che, grazie a speciali innesti, forma con il salta pasta un corpo unico, in grado di trattenere il calore all'interno riducendo notevolmente i tempi di cottura.

A set consisting of a frying pan and a wok, which can be used either individually as traditional cooking tools or joined together to form ROCKY TWINS! The pan is transformed into a lid that, thanks to special couplings, forms with the wok a single body capable of retaining the heat inside, reducing considerably cooking times.



Una vaporiera eccezionale.
Grazie alla griglia in acciaio in dotazione, Rocky Twins diventa una vaporiera dalle alte prestazioni.



CASSERUOLA 2 M + COPVETRO / DUTCH OVEN 2 H + GLASS LID

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
DUICV2030	20	3,5	9,0	6	8001569091500
DUICV2430	24	3,5	11,0	6	8001569091517

ROCKY TWINS

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
RKIWP2830	28	3,5	14,0	2	8001569090718

An outstanding steamer.

Thanks to the stainless steel grill, Rocky Twins becomes an highly - performing steamer.

DURA INDUCTION



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.

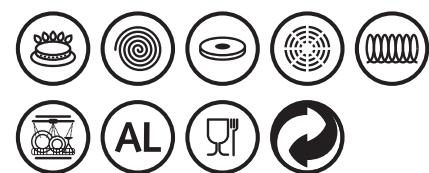
The bottom, differently from most of the frypans currently in the market, is incredibly wider, offering a greater capability and a larger cooking surface.

RIVESTIMENTO SICURO

Gli antiaderenti Flonal sono privi di nichel, metalli pesanti e PFOA.

SAFE COATING

Flonal non-stick coatings are free from nickel, heavy metals and PFOA.



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.

Dura Induction is compatible with all the cooking hobs, including induction, 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.

Il manico ergonomico in bachelite ad impugnatura ampia e con finitura soft touch, garantisce una presa sicura e confortevole.

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



RIVESTIMENTO PRIMER, ULTRA RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI, PER LA MASSIMA ADESIONE
PRIMER COAT, ULTRA - REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES FOR MAXIMUM ADHESION

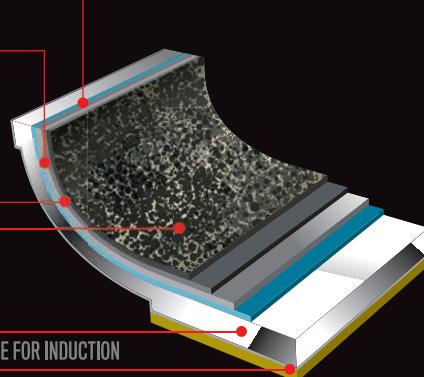
RIVESTIMENTO INTERMEDIO, ULTRA RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI, PER AUMENTARE LA RESISTENZA A GRAFFI E ABRASIONI
MID-COAT, ULTRA - REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES FOR IMPROVED SCRATCH AND ABRASION RESISTANCE

RIVESTIMENTO TOP, FORNISCE UN'ECCELLENTE ANTIADERENZA
TOPCOAT PROVIDES EXCELLENT RELEASE

FINITURA EFFETTO PIETRA, RINFORZA IL RIVESTIMENTO E MIGLIORA LE SUE PROPRIETÀ ANTIADERENTI
STONE-EFFECT FINISHING, FOR IMPROVED ABRASION RESISTANCE AND NON-STICK PROPERTIES

ALLUMINIO FORGIATO (98% PUREZZA) ALTO SPESORE, PER UNA MAGGIORE STABILITÀ E PIÙ LUNGA DURATA
FORGED BODY (98% ALUMINIUM), THICK ALUMINIUM BASE FOR BETTER STABILITY AND LONGER LIFE

FONDO MAGNETICO IN ACCIAIO PER INDUZIONE / MAGNETIC STEEL PLATE FOR INDUCTION



Il corpo forgiato, caratterizzato da bordi pronunciati, consente di ottenere forme solide ed esteticamente gradevoli. L'elevato spessore dell'alluminio sul fondo assicura un'ottimale distribuzione del calore durante la cottura.

The forged body, characterized by pronounced edges, allows to obtain solid and aesthetically pleasant shapes. The high aluminium thickness on the bottom ensures perfect heat distribution during cooking.