



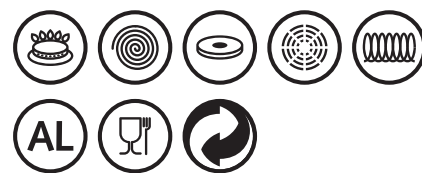
The Professional tools for all kitchens

PURA
INDUZIONE

Ampi diametri, forme capienti, altissima qualità e idoneità su tutti i piani di cottura: questi gli ingredienti fondamentali della prima linea di Flonal dedicata al settore professionale, proposta in due versioni.

Wide diameters, capacious shapes, highest quality and suitability on all cooktops: these are the fundamental ingredients of the first Flonal line dedicated to the professional sector, offered in two versions.

PURA INDUZIONE



RIVESTIMENTO INTERNO:
MAGMA-TECH PLUS, ULTRA RINFORZATO

INNER COATING:
MAGMA-TECH PLUS, ULTRA REINFORCED

MANICO: PROFESSIONALE, IN ACCIAIO INOX

HANDLE: PROFESSIONAL, IN STAINLESS STEEL

RIVESTIMENTO ESTERNO:
ALLUMINIO SPAZZOLATO

OUTER COATING:
BRUSHED ALUMINIUM



PADELLA / FRYING PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
GPRPB2870	28	3,5	5,0	6	8001569096727
GPRPB3270	32	3,5	5,2	6	8001569096734
GPRPB3670	36	3,5	5,7	6	8001569096741



PADELLA 1 M + MANIGLIA / FRYING PAN W/HELPER HANDLE

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
GPRPB4070	40	3,5	6,0	6	8001569096758



Rivestimento Magma-Tech Plus, un sistema ultra rinforzato con particelle minerali progettato per resistere agli utilizzi più intensivi e con utensili metallici. Possiede, inoltre, straordinarie proprietà antiaderenti che si mantengono nel tempo.

Magma-Tech Plus coating, an ultra-reinforced system with mineral particles, designed to withstand the most intensive uses and metal tools. It also has outstanding non-stick properties which are maintained over time.

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.



TEGAME CILINDRICO 1 MANICO / CYLINDRICAL PAN 1 HANDLE

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
GPRC12870	28	3,5	8,0	6	8001569096765
GPRC13270	32	3,5	8,5	6	8001569096772



PADELLA ALTA 2 MANIGLIE / DEEP PAN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
GPRPX3670	36	3,5	9,0	4	8001569096789
GPRPX4070	40	3,5	10,0	4	8001569096796



FLONAL®
COOKWARE



Puro alluminio, spazzolato e senza rivestimento; una finitura sempre in voga nel campo professionale dedicata agli chef più tradizionali, che possono così disporre di un prodotto indistruttibile in grado di garantire una durata illimitata nel tempo.

Pure aluminum, brushed and without coating; an evergreen finishing in the professional field dedicated to the more traditional chefs who can thus have an indestructible product with unlimited durability over time.



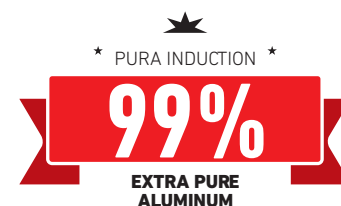
PADELLA / FRYING PAN

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
GPRPB287S	28	3,5	5,0	6	8001569096802
GPRPB327S	32	3,5	5,2	6	8001569096819
GPRPB367S	36	3,5	5,7	6	8001569096826



PADELLA 1 M + MANIGLIA / FRYING PAN W/HELPER HANDLE

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
GPRPB407S	40	3,5	6,0	6	8001569096833



I corpi sono in alluminio extra puro al 99%, naturalmente idoneo al contatto alimentare e privo di metalli pesanti. I lunghi manici tubolari in acciaio inox riducono la trasmissione del calore e aumentano la maneggevolezza mentre si cucina.

Bodies are made of 99% extra pure aluminum, naturally suitable for food contact and free of heavy metals. The long stainless steel tubular handles reduce heat transmission and improve the handling while cooking.



TEGAME CILINDRICO 1 MANICO / CYLINDRICAL PAN 1 HANDLE

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
GPRC1287S	28	3,5	8,0	6	8001569096840
GPRC1327S	32	3,5	8,5	6	8001569096857



PADELLA ALTA 2 MANIGLIE / DEEP PAN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
GPRPX367S	36	3,5	9,0	4	8001569096864
GPRPX407S	40	3,5	10,0	4	8001569096871