

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



Per tutte le superfici di cottura!

Mineralite Induction, studiata per un utilizzo quotidiano, propone un rivestimento antiaderente di buona qualità che consente cotture salutari, senza oli o grassi aggiunti. Il design interno in rilievo, oltre a risultare piacevole dal punto di vista estetico, migliora le proprietà antiaderenti. Inoltre, l'elevato spessore dell'alluminio garantisce un'eccellente distribuzione del calore ed una perfetta stabilità del fondo. Il rivestimento Easy Cleaning esterno assicura una facile pulizia. La speciale finitura spazzolata rende il fondo antiscivolo e resistente alle alte temperature. **Mineralite Induction** è la miglior scelta per le cucine di tutto il mondo.

Suitable for all cooking surfaces!

Mineralite Induction, designed for everyday use, offers a good quality non-stick coating and allows healthy cooking, without adding oils or other fats. The internal embossed design, as well as being aesthetically pleasant, it's able to improve the non-stick properties. Furthermore, the thickness and the excellent quality of the aluminum guarantees a perfect heat distribution and stability of the bottom. The external Easy Cleaning coating is a guarantee against cooking stains that can be removed immediately with a simple wiper with a cloth. The special brushed finish makes the bottom anti-slip and resistant to high heat. **Mineralite Induction** is the best choice for kitchens all over the world.

MINERALITE
INDUCTION



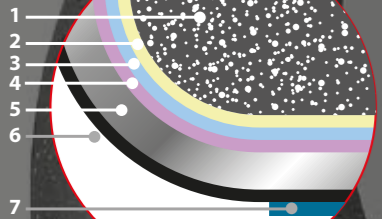
Rivestimento interno: Mineralite, effetto pietra
Rivestimento esterno: Easy cleaning, resistente al calore
Manico: Ergonomico, soft touch

Inner coating: Mineralite, stone effect
External coating: Easy Cleaning, heat resistant
Handle: Ergonomic, with soft finishing



RIVESTIMENTO INTERNO: MINERALITE, EFFETTO PIETRA
DESIGN IN RILIEVO PER MIGLIORATE PROPRIETÀ ANTIADERENTI

INNER COATING: MINERALITE, STONE EFFECT FINISHING
EMBOSSED DESIGN FOR BETTER NON STICK PROPERTIES



- 1 Finitura effetto pietra, per migliorate proprietà antiaderenti
- 2 Rivestimento Top, per un'eccellente antiaderenza
- 3 Rivestimento Intermedio, fornisce un'ottima resistenza a graffi e abrasioni
- 4 Rivestimento Primer, massima adesione e resistenza al calore
- 5 Corpo in alluminio (purezza 99%), spessore 3,0 mm
- 6 Rivestimento esterno Easy Cleaning, resistente alle alte temperature
- 7 Fondo induzione con disco magnetico (0,5 mm)

- 1 Stone effect finishing, for improved non-stick properties
- 2 Topcoat, provides excellent release
- 3 Mid-coat, provides enhanced scratch and abrasion resistance
- 4 Primer coat, maximum adhesion and extra heat resistant
- 5 Aluminium body (99% purity), 3,0 mm base thickness
- 6 Heat resistant easy cleaning coating
- 7 Magnetic steel plate for induction (0,5 mm)



PADELLA / FRYING PAN

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
20	4,5	6	3,0
22	4,5	6	3,0
24	4,7	6	3,0
26	4,8	6	3,0
28	5,0	6	3,0
30	5,1	6	3,0
32	5,2	6	3,0



WOK / WOK

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
24	7,0	6	3,0
28	7,5	6	3,0
30	8,0	6	3,0
32	8,5	6	3,0



CASSERUOLA 1 MANICO / SAUCEPAN 1 HANDLE

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
16	7,7	6	3,0
18	8,7	6	3,0



CASSERUOLA 2 MANIGLIE / DUTCH OVEN 2 HANDLES

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
20	9,7	6	3,0
24	11,7	6	3,0
26	12,7	6	3,0
28	13,7	6	3,0