



OPERAPRIMA

IL FUTURO IN CUCINA

FLONAL
COOKWARE

FLONAL[®]
COOKWARE



MADE IN ITALY

TECNOLOGIA
BREVETTATA
"SCREWLESS"



OPERA PRIMA

IL FUTURO IN CUCINA

FLONAL[®]
COOKWARE



Robustezza e solidità sono le caratteristiche che distinguono **Opera Prima**, che coniuga i vantaggi tecnici della pressofusione alla scelta armonica di un design moderno e funzionale. Mentre l'elevato spessore offre un'omogenea distribuzione del calore durante la cottura, l'eleganza delle linee sinuose e senza interruzioni conferisce ad **Opera Prima** un'impronta decisa e una geometria rigorosa e funzionale. Una forma unica: i manici in bachelite si integrano perfettamente al corpo, l'assenza della vite permette la pulizia delle linee, evita l'accumulo di sporco nelle cavità e l'allentamento dei manici nel tempo. Per questo **Opera Prima** è nata per essere il futuro della cucina

Opera Prima è rivestita con Teflon Platinum Plus, top tra i rivestimenti antiaderenti presenti sul mercato.

Opera Prima's inner coating is Teflon Platinum Plus, the top among the ones currently in the market.

Strength and solidity are the characteristics that identify **Opera Prima**, which combines the technical advantages of the die-casting with the harmonious selection of a modern and functional design. While the extra thickness provides a uniform distribution of heat during cooking, the elegance of the sinuous and uninterrupted lines gives to **Opera Prima** a clear signature and a meticulous and functional geometry. A unique shape: the bakelite handles integrate perfectly with the body, no screw creates a clean line, avoids dirt collecting in the holes and the handles from loose over time. This is why **Opera Prima** was born to represent the future in the cooking.



Rivestimento interno: Teflon Platinum Plus
Rivestimento esterno: easy cleaning
Manigliame: bachelite - tecnologia screwless

Corpo in alluminio pressofuso
Coperchi in vetro Pyrex

Inner coating: Teflon Platinum Plus
Outer: easy cleaning coating
Handles: bakelite - screwless technology

Die-cast aluminium body
Pyrex glass lids



PADELLA / FRYING PAN

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
20	5,0	4	5,0
28	5,5	4	5,0



TEGAME 1 MANICO / SAUTEPAN 1 HANDLE

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
28	7,0	4	5,0



TEGAME 2 MANIGLIE / SAUTEPAN 2 HANDLES

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
28	7,0	4	5,0



CASSERUOLA / DUTCH OVEN

Ø CM	H CM	PCS/BOX	SPESSORE / THICKNESS
20	9,5	4	5,0
24	11,5	4	5,0



OPERAPRIMA

IL FUTURO IN CUCINA

FLONAL®
COOKWARE



UNA FORMA UNICA, UNA SOLIDA FUSIONE TRA CORPO IN ALLUMINIO E MANIGLIAME IN BACHELITE

A UNIQUE SHAPE, A SOLID FUSION BETWEEN THE ALUMINIUM BODY AND BAKELITE HANDLE



ESCLUSIVO SISTEMA DI FISSAGGIO DEL MANICO BREVETTATO DA FLONAL: ELIMINA L'USO DELLA VITE.

EXCLUSIVE FASTENING SYSTEM OF THE HANDLE, PATENTED BY FLONAL: ELIMINATES TOTALLY THE USE OF THE SCREW.



ARTICOLO ITEM

COPERCHIO VETRO GLASS LID

Ø CM

20 / 24 / 28



DESIGN MODERNO E FUNZIONALE PER UN PRODOTTO RESISTENTE E AFFIDABILE, GARANTITO NEL TEMPO

MODERN AND FUNCTIONAL DESIGN, FOR A TOUGH AND RELIABLE PRODUCT, GUARANTEED OVER TIME

TECNOLOGIA
BREVETTATA
"SCREWLESS"

Design by: Pierluigi Floris, Aldo Ferraro



FLONAL[®]
COOKWARE



Opera Prima utilizza la tecnologia **Teflon® Platinum Plus**.

Un rivestimento posizionato al vertice dei prodotti antiaderenti presenti sul mercato che utilizza una rivoluzionaria tecnologia antigraffio in grado di distinguersi per le prestazioni, per la durata delle proprietà antiaderenti e per la resistenza alle abrasioni da oggetti in metallo. Una serie di vantaggi che ha come risultato:

- massima durata per pentole che sembrano sempre nuove e resistono più a lungo
- cottura e pulizia semplificate
- prestazioni eccellenti

Opera Prima uses **Teflon® Platinum Plus** technology.

A coating positioned at the top of the non-stick products currently available in the market that uses a revolutionary scratchproof technology able to stand out for cooking performances, for the duration of the non-stick properties, and for the resistance to abrasion by metal tools. A series of advantages which results in:

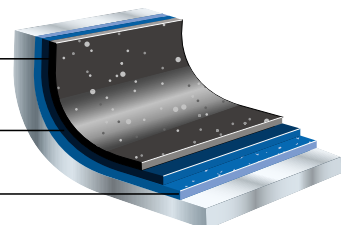
- maximum duration for pots that always seem new and resist longer
- easy cooking and cleaning
- excellent cooking performance

- + 50% di resistenza ai graffi rispetto al precedente Teflon Platinum
- avanzato sistema di rivestimento rinforzato a tre strati
- sicuro anche con utensili metallici
- eccellenti proprietà antiaderenti per una facile pulizia
- +50% more scratch resistant compared to the previous Teflon Platinum coatings
- advanced three layer reinforced coating system
- metal utensil safe
- excellent food release for easy cleaning

Topcoat
provides excellent release

Mid-coat
provides extra durability

Patented Primer
for excellent adhesion



FLONAL[®]
COOKWARE

www.flonalcookware.it

FLONAL SPA

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



@flonalcookware



flonaL_cookware

