

FLONAL[®]
COOKWARE —————

 MADE IN ITALY 

FLONAL[®]
COOKWARE 



Flonal fa parte della sana tradizione industriale italiana. Dal 1985 l'azienda è un punto di riferimento nel settore della produzione di padelle in alluminio antiaderente. La qualità dei prodotti e l'attento investimento nelle innovazioni tecnologiche le hanno assicurato un trend crescente e un'autorevole presenza anche a livello internazionale.

Flonal is part of the sound Italian industrial tradition. Since 1985, the company has been a point of reference in the production of non-stick aluminium cookware. The quality of the products and the careful investment in technological innovations have guaranteed its growth and influential presence also internationally.



Lo slancio verso i nuovi mercati si armonizza con la qualità che solo una realtà totalmente italiana può garantire: l'obiettivo è quello di guadagnare nuovi Paesi con una produzione totalmente Made in Italy. Per questo Flonal ha deciso di continuare ad investire nel suo territorio: lo stabilimento di 18.000 metri quadri sorge a Fano nelle Marche ed ospita tutti i processi di produzione, dalla selezione delle materie prime alla lavorazione finale del prodotto in tutti i suoi dettagli.

The leap towards new markets is harmonized with the quality that only a totally Italian company can guarantee: the objective is to gain new countries with a completely Made in Italy production. Because of this, Flonal has decided to continue investing in its territory: the 18,000 square meter factory is located in Fano (in Marche region) and houses all the production processes, from the selection of the raw materials to the final processing of every detail of the product.

Oggi Flonal è un'azienda che coniuga tecnologia e qualità, combinando l'esperienza all'evoluzione e garantendo controllo sia del prodotto che della lavorazione stessa. Una solidità resa possibile dall'alto grado di automazione degli impianti accompagnato da un costante investimento in tecnologia e dalla continua attenzione verso il design funzionale. Questo fa di Flonal una realtà radicata nel proprio territorio ma altamente flessibile e in costante espansione.

Today, Flonal is a company that blends technology and quality, by combining experience with development and guaranteeing control of both the product and the actual processing. Stability made possible by the high level of automation in the factory together with a constant investment in technology and the continuous attention to functional design. This makes Flonal a company rooted in its territory but highly flexible and constantly expanding.



1985 | 2020

35 YEARS

2017

Lancio dei nuovi rivestimenti Magma-Tech e Magma-Tech Plus, rinforzati con particelle minerali dure.

Launch of the new Magma-Tech and Magma-Tech Plus coatings, reinforced with hard mineral particles.

2014

Brevetto Rocky Twins, lo speciale strumento di cottura multifunzione.

Rocky Twins patent, the special multifunction cooking tool.

2013

Brevetto Opera Prima: tecnologia screwless per il fissaggio del manico senza viti.

Opera Prima patent: screwless technology for the fixing of the handle.

2003

Con l'acquisto di speciali presse da 3.500 tonnellate, Flonal è tra i precursori della tecnica di forgiatura a freddo.

By purchasing special 3.500-ton presses, Flonal is among the precursors of the cold forging technique.

1995

Una delle prime aziende nel suo settore ad ottenere la Certificazione del Sistema Qualità UNI EN ISO 9001.

One of the first companies in its sector to obtain UNI EN ISO 9001 Quality System Certification.

1985

Fondazione: Flonal S.p.A. inizia la produzione di padelle in alluminio antiaderente.

Flonal S.p.A. begins the production of aluminium non-stick cookware.

2020

The Wall: antiaderente rollato di ultima generazione.

The Wall: last generation non-stick roller coating.

2015

Nuova pressa idraulica da 5.000 tonnellate: il meglio disponibile sul mercato per la forgiatura.

New 5.000-ton hydraulic press: the best available on the market for forging operations.

2014

Ampliata la superficie coperta dello stabilimento, per un totale di 18.000 mq.

The covered area of the plant is enlarged, for a total of 18.000 sq m.

2008

Primo impianto per produrre articoli idonei a piani di cottura a induzione.

The first plant to produce cookware suitable for induction hob.

1997

Viene installato l'impianto per la produzione di padelle con verniciatura a spruzzo, di livello qualitativo superiore.

The equipment for the production of higher quality spray coating cookware is installed.

1993

L'azienda si trasferisce, in uno stabilimento di proprietà di maggiori dimensioni (4.300 mq).

The company moves to a larger owned plant (4.300 sq m).



Not for
everybody!

IL MONOLITE ITALIANO

Il materiale più antico rivive oggi in nuove forme al servizio di chi ama la natura in cucina. È infatti dalla pietra che Flonal prende ispirazione per realizzare Il Monolite Italiano: una linea che punta al massimo offrendo rivestimenti altamente performanti insieme ad uno spessore di 6,0mm. Inoltre, grazie al fondo in acciaio può essere utilizzata su tutti i fuochi, induzione compresa. Una linea unica nel suo genere.

The oldest material today lives again in new shapes to serve those who love nature in the kitchen. It is in fact from stone that Flonal draws inspiration to create Il Monolite Italiano: a line which aims at the top offering highly performing coatings together with an high aluminium thickness of the base of 6,0 mm. Besides that, the steel bottom makes it suitable to any heat surface, including induction. Features that make this line unique of its kind.

IL MONOLITE ITALIANO



RIVESTIMENTO INTERNO:
MAGMA-TECH PLUS, ULTRA RINFORZATO
INNER COATING:
MAGMA-TECH PLUS, ULTRA REINFORCED

MANICO REMOVIBILE PER UTILIZZO
ANCHE IN FORNO
REMOVABLE HANDLE, SUITABLE FOR OVEN USE
WHEN REMOVED



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



PADELLA ALTA / EXTRA DEEP FRYING PAN

ITEM	Ø CM	≠MM	H CM	BOX	EAN
MOIPB2090	20	6,0	6,0	6	8001569096970
MOIPB2490	24	6,0	6,2	6	8001569096987
MOIPB2890	28	6,0	6,4	6	8001569096994
MOIPB3290	32	6,0	6,6	6	8001569097007



TEGAME 2 MANIGLIE / SAUTEPAN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	≠MM	H CM	BOX	EAN
MOIT22890	28	6,0	8,0	6	8001569097748
MOIT23290	32	6,0	9,0	6	8001569099742



BISTECCHIERA / GRILL PAN

ITEM	Ø CM	≠MM	H CM	BOX	EAN
MOIBS2880	28x28	4,0	4,1	6	8001569099063



CASSERUOLA 2 MANIGLIE / DUTCH OVEN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	≠MM	H CM	BOX	EAN
MOIC22090	20	6,0	9,5	4	8001569097762
MOIC22490	24	6,0	11,5	4	8001569097779
MOIC22890	28	6,0	13,5	4	8001569097786



PENTOLA / STOCK POT

ITEM	Ø CM	≠MM	H CM	BOX	EAN
MOIPE2090	20	5,0	14,5	4	8001569097793
MOIPE2490	24	5,0	16,5	4	8001569097809



PENTOLA A BASSA PRESSIONE / LOW PRESSURE POT

ITEM	Ø CM	≠MM	H CM	BOX	EAN
FLOPECV24	24	4,0	16,0	4	8001569099032

FLONAL[®]
COOKWARE



Il rivestimento antiaderente **MAGMA-TECH PLUS** di Flonal è ultra rinforzato con micro particelle minerali per garantire la massima resistenza all'usura.

The **MAGMA-TECH PLUS** non-stick coating, ultra reinforced with micro mineral particles is designed for maximum wear resistance.



Performance stabili ed efficienti e per una cucina salutare senza grassi, sia per cotture intensive che per preparazioni veloci.

Stable and efficient performances, and healthy fat-free cooking, both for intensive use and for quick preparations.



PIASTRA DOPPIA / DOUBLE FACE PAN

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
MITTR32PF	32	5,0	2,0	6	8001569086858

PIASTRA RETTANGOLARE / GRILL PLATE

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
MOIPR3525	35X25	3,5	2,0	6	8001569099230

IL MONOLITE ITALIANO

Lo strumento ideale per chi ama la cottura genuina al 100%.

The ideal cookware for those who love 100% genuine cooking.



L'alto spessore dell'alluminio permette una distribuzione ottimale del calore durante la cottura. Il corpo è forgiato e consente di ottenere forme solide ed esteticamente gradevoli.

The high thickness of the aluminium allows a perfect heat distribution during the cooking. The forged body offers tough and aesthetically pleasant shapes.

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.



Fast Cooker è la pentola che riduce i tempi di cottura preservando le proprietà nutritive dei cibi! Fino a 6 litri di capacità, consente di cucinare piatti deliziosi in meno tempo, essendo fino al 50% più veloce dei tradizionali metodi di cottura. Grazie alla bassa pressione e alla valvola di sfiato aggiuntiva, l'utilizzo di questo strumento è facile e sicuro. Adatta a tutti i fuochi, induzione inclusa. Non potrai farne a meno!

Fast Cooker is the pot to reduce cooking times preserving nutritional values! Up to 6 liter capacity, it allows to cook delicious dishes in less time, being up to 50% faster than traditional cooking methods. Thanks to the low pressure and the subsidiary steam valve, the use of this tool is extremely safe and easy. Suitable for any heat surface, including induction. A must for every kitchen!

Dopo aver estratto il manico con un semplice gesto, è possibile utilizzare la padella in forno fino a 220°.

After removing the handle with a simple movement, the pan can be used in oven up to 220°.



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

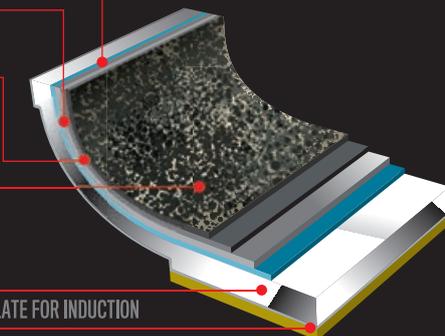
RIVESTIMENTO INTERMEDIO, ULTRA RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI, PER AUMENTARE LA RESISTENZA A GRAFFI E ABRASIONI
MID-COAT, ULTRA - REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES FOR IMPROVED SCRATCH AND ABRASION RESISTANCE

RIVESTIMENTO TOP, FORNISCE UN'ECCELLENTI 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 SPESSORE, 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



Presses ad elevata potenza fino a 5.000 tonnellate e stampi speciali sono utilizzati per ottimizzare queste forme. La tecnica della forgiatura a freddo, apportando una maggiore quantità di alluminio nel bordo superiore e nel fondo, migliora la stabilità del prodotto garantendo una maggiore durata.

High power pressing machines, up to 5000 tons, and special molds are used to optimize these shapes. The cold forging technique, addressing a greater amount of aluminium on the top edge and on the bottom, improves the product stability by ensuring a longer life.



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



TEGAME 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

FLONAL[®]
COOKWARE



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.



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



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

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

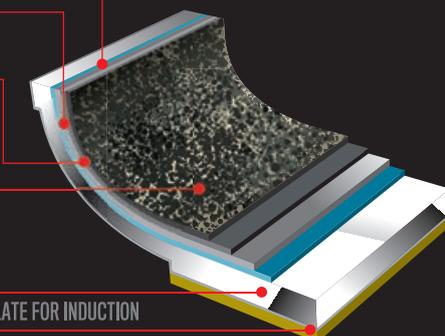
RIVESTIMENTO INTERMEDIO, ULTRA RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI, PER AUMENTARE LA RESISTENZA A GRAFFI E ABRASIONI
MID-COAT, ULTRA - REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES FOR IMPROVED SCRATCH AND ABRASION RESISTANCE

RIVESTIMENTO TOP, FORNISCE UN'ECCELLENTI 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 SPESSORE, 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.



A must-have!

**PIETRA
VIVA**

Pietra Viva nasce dall'esigenza di offrire prodotti di elevata qualità, pur mantenendo prezzi competitivi. L'antiaderente Magma-Tech è una garanzia in termini di prestazioni e durata. Il rivestimento esterno in smalto porcellanato effetto pietra è arricchito dalla nuova serigrafia, elegante e con funzione antiscivolo. A completamento, gli articoli sono dotati di un dispositivo di rilevazione della giusta temperatura di cottura.

Pietra Viva comes from the need to offer high quality products, while maintaining competitive prices. Magma-Tech non-stick coating is a guarantee in terms of performance and durability. The outer porcelain enamel, with stone effect, is enriched by the new elegant silk-screen printing, with a non-slip function. Finally, the items are provided with a device for detecting the right cooking temperature.

PIETRA VIVA



RIVESTIMENTO INTERNO:

MAGMA-TECH RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI DURE, 5 STRATI

INNER COATING:

MAGMA-TECH REINFORCED WITH HARD MINERAL PARTICLES, 5 LAYERS

T-SAVER:

L'INDICATORE DI TEMPERATURA SALVAENERGIA

T-SAVER:

ENERGY-SAVING TEMPERATURE INDICATOR



RIVESTIMENTO ESTERNO:

SMALTO PORCELLANATO ULTRA RESISTENTE AL CALORE

OUTER COATING:

PORCELAIN ENAMEL ULTRA RESISTANT



PADELLA BOMBATA / FRYING PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PV8PS1870	18	3,0	4,3	6	8001569089903
PV8PS2070	20	3,0	4,5	6	8001569083994
PV8PS2470	24	3,0	4,7	6	8001569084007
PV8PS2870	28	3,0	5,0	6	8001569083611
PV8PS3270	32	3,0	5,2	6	8001569084014



PADELLA EXTRA ALTA / EXTRA DEEP FRYING PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PV8PB2270	20	3,0	6,0	6	8001569083598
PV8PB2670	26	3,0	6,2	6	8001569083604
PV8PB3070	30	3,0	6,7	6	8001569083628



WOK / WOK

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PV8W02870	28	3,0	7,5	6	8001569086117



BISTECCHIERA / GRILL PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PV8BS2870	28x28	3,0	3,5	6	8001569086124



CASSERUOLA 1 MANICO / SAUCEPAN 1 HANDLE

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PV8C11670	16	3,0	7,5	6	8001569085806



TEGAME 2 MANIGLIE / PAN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PV8PH2870	28	3,0	8,5	4	8001569090794
PV8PH3270	32	3,0	9,0	4	8001569099728



Speciale serigrafia antiscivolo!

Special non-slip silkscreen printing!



CASSERUOLA DUE MANIGLIE / DUTCH OVEN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PV8C22070	20	3,0	9,5	6	8001569086056
PV8C22470	24	3,0	11,5	6	8001569086063



PENTOLA / STOCK POT

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PV8PE2070	20	3,0	14,5	6	8001569092989



LASAGNERA / RECTANGULAR BAKING PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PV8LS2570	25x18	2,0	6,5	6	8001569085479
PV8LS3170	31x23	2,0	7,2	6	8001569085486
PV8LS3570	35x25	2,0	8,0	6	8001569085493



TORTIERA / ROUND BAKING PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PV8T02470	24	3,0	7,0	6	8001569086087
PV8T02870	28	3,0	7,7	6	8001569086094
PV8T03270	32	3,0	8,0	6	8001569086100



TEGAME 2 MANIGLIE / PAN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PV8PX3670	36	3,0	9,0	4	8001569092385
PV8PX4070	40	3,0	10,0	4	8001569099735



CREPIERE / CREPE PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PV8CR2570	25	2,0	3,0	6	8001569087657

PIETRA VIVA



Pietra Viva è pensata per un uso quotidiano e intensivo. Il rivestimento antiaderente, di elevata qualità, è rinforzato con particelle minerali dure che lo rendono particolarmente resistente all'usura.

Pietra Viva is designed for daily and intensive use. The high-quality non-stick coating is reinforced with hard mineral particles that make it particularly resistant to wear.

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.

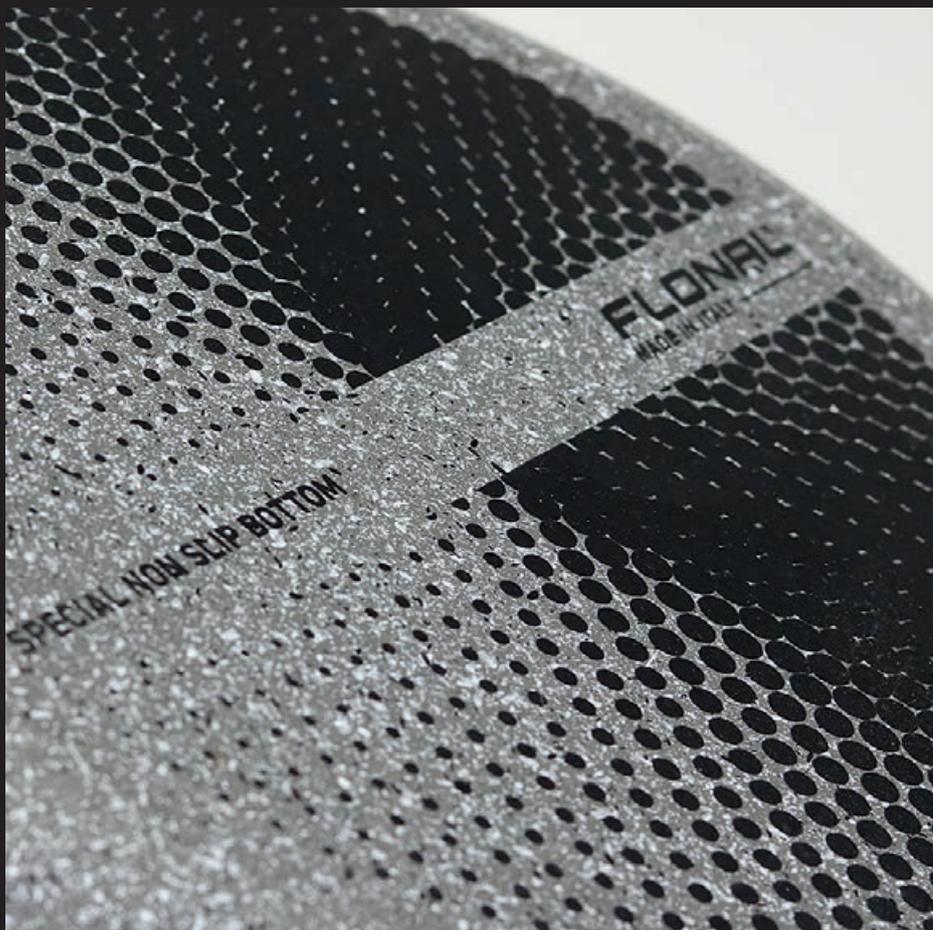


SPECIALE FONDO ANTISCIVOLO

Flonal inserisce un'importante caratteristica tecnica: lo speciale fondo antiscivolo per garantire la massima sicurezza mentre si cucina!

SPECIAL NON SLIP BOTTOM

Flonal provides this line with an important technical feature: the special non-slip bottom, to guarantee maximum safety during cooking!



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

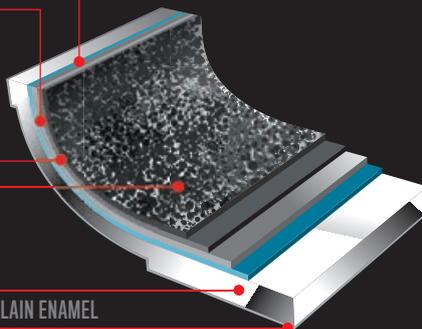
RIVESTIMENTO INTERMEDIO, RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI, PER AUMENTARE LA RESISTENZA A GRAFFI E ABRASIONI
MID-COAT, REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES FOR IMPROVED SCRATCH AND ABRASION RESISTANCE

RIVESTIMENTO TOP, FORNISCE UN'ECCELLENTI 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 SPESSORE, PER UNA MAGGIORE STABILITÀ E PIÙ LUNGA DURATA
FORGED BODY (98% ALUMINIUM), THICK ALUMINIUM BASE FOR BETTER STABILITY AND LONGER LIFE

SMALTO PORCELLANATO, ULTRA RESISTENTE / EXTRA TOUGH PORCELAIN ENAMEL



La qualità dei rivestimenti fa la differenza: l'interno Magma-Tech assicura il mantenimento delle proprietà antiaderenti a lungo nel tempo, mentre lo smalto porcellanato esterno è una garanzia anche ad alte temperature.

The quality of the coatings makes the difference: the Magma-Tech interior ensures the preservation of non-stick properties over time, while the external porcelain enamel is a guarantee even at high temperatures.



T-SAVER

Il geniale dispositivo di Flonal che ti permette di cucinare in modo sano e risparmiare allo stesso tempo. Quando la padella raggiunge la temperatura ideale di cottura viene visualizzata sul paraflamma la scritta Flonal. Questo impedisce un surriscaldamento eccessivo della padella con conseguente risparmio energetico, cotture più sane e nutrienti, maggior durata del rivestimento Magma-Tech.

T-SAVER

The ingenious device of Flonal that allows healthy cooking and money-savings at the same time. When the frying pan reaches the ideal cooking temperature, the message Flonal is displayed on the flameguard. This prevents the overheating of the pan with subsequent energy saving, healthier and more nutritious cooking, longer life of our Magma-Tech coating.



The black that
withstands
everything



Pietra Lavica fa parte della famiglia di articoli con rivestimento Magma-Tech di Flonal, offerto per l'occasione in versione nera e caratterizzato dalla presenza di particelle minerali con finitura argentata che impreziosiscono il prodotto, rendendolo allo stesso tempo più resistente a graffi ed abrasioni.

Pietra Lavica belongs to the family of products provided with Flonal's Magma-Tech coating, occasionally offered in its black version and characterized by the presence of silver mineral micas, which enhance the product, by making it, at the same time, stronger against wears and scratches.



RIVESTIMENTO INTERNO:
MAGMA-TECH RINFORZATO CON PARTICELLE
MINERALI DURE, 5 STRATI

INNER COATING:
MAGMA-TECH REINFORCED WITH HARD MINERAL
PARTICLES, 5 LAYERS

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
PLFPP2070	20	3,5	4,9	6	8001569086483
PLFPP2470	24	3,5	5,0	6	8001569086537
PLFPP2870	28	3,5	5,2	6	8001569086575



TEGAME 1 MANICO / SAUTEPAN 1 HANDLE

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PLFPB2070	20	3,5	6,0	6	8001569088272
PLFPB2470	24	3,5	6,2	6	8001569088289
PLFPB2870	28	3,5	6,4	6	8001569088296



PADELLA SUPER ALTA / EXTRA DEEP FRYING PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PLFPH2670	26	4,0	8,2	4	8001569092958
PLFPH3070	30	4,0	8,7	4	8001569092965



WOK OBLIQUO / SAUTEWOK

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PLFWQ3070	30	3,5	12,5	6	8001569092934



TEGAME 2 MANIGLIE / PAN WITH 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PLFT22670	26	3,0	7,5	6	8001569099575
PLFT23070	30	3,0	8,5	6	8001569099582



CASSERUOLA 2 MANIGLIE / DUTCH OVEN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PLFC22070	20	3,5	9,5	6	8001569088326
PLFC22470	24	3,5	11,5	6	8001569088333
PLFC22870	28	3,5	13,5	6	8001569088340

FLONAL[®]
COOKWARE



Il fondo con micro rettifica rende il prodotto antiscivolo ed estremamente affidabile.

The polished cd bottom makes the product non-slip and extremely reliable.



L'alto spessore dell'alluminio permette una distribuzione ottimale del calore durante la cottura.

The high thickness of the aluminium allows a perfect heat distribution during the cooking.



FRIGGITRICE / FRIER

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
PLFMC2670	26	3,5	10,0	6	8001569092309

PIASTRA DOPPIA / DOUBLE FACE PAN

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
PLFTR28PF	28	5,0	2,0	6	8001569092217
PLFTR32PF	32	5,0	2,0	6	8001569092224



Packaging avvolgente, per favorire una migliore visibilità nel punto vendita.

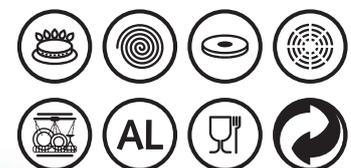
Wrapping packaging, to support a better display in the store.

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.



Saltare il cibo in padella non è mai stato così semplice! La speciale forma del wok Pietra Lavica agevola anche i cuochi meno esperti, senza il rischio che il cibo fuoriesca.

Stir-frying becomes simple!
The special shape of the Pietra Lavica saute wok allows - even if used by non-professional chefs - to turn the food easily.
No worries that the food comes out of the pan!

Il corpo è forgiato e consente di ottenere forme solide ed esteticamente gradevoli.

Thanks to the forged bodies, Pietra Lavica offers tough and aesthetically pleasant shapes.



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

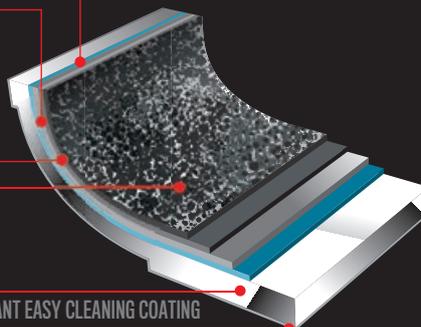
RIVESTIMENTO INTERMEDIO, RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI, PER AUMENTARE LA RESISTENZA A GRAFFI E ABRASIONI
MID-COAT, REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES FOR IMPROVED SCRATCH AND ABRASION RESISTANCE

RIVESTIMENTO TOP, FORNISCE UN'ECCELLENTI ANTIADERENZA
TOP COAT 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 SPESSORE, PER UNA MAGGIORE STABILITÀ E PIÙ LUNGA DURATA
FORGED BODY (98% ALUMINIUM), THICK ALUMINIUM BASE FOR BETTER STABILITY AND LONGER LIFE

RIVESTIMENTO EASY CLEANING, RESISTENTE AL CALORE / HEAT RESISTANT EASY CLEANING COATING



Il maniglame, ergonomico e verniciato con finitura soft, assicura una presa salda e confortevole.

The ergonomic handles, with soft touch finishing, ensures a safe and comfortable grip during cooking.



Easy use for
every day cooking

**Pepita**
GRANIT

Studiata per la tradizionale cucina di tutti i giorni, Pepita Granit propone un rivestimento antiaderente di ottima qualità che permette di cucinare piatti gustosi e allo stesso tempo salutari, senza l'aggiunta di grassi.

Designed for everyday cooking, Pepita Granit offers a high-quality non-stick coating which allows you to cook tasty and at the same time healthy dishes, without adding fat.

Pepjta GRANIT



RIVESTIMENTO INTERNO:
MINERALITE, FINITURA EFFETTO PIETRA
INNER COATING:
MINERALITE, STONE EFFECT FINISHING

MANICO IN BACHELITE: ERGONOMICO ED ELEGANTE
BAKELITE HANDLE: ERGONOMIC AND ELEGANT



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



PADELLA / FRYING PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PGFPS1650	16	3,5	4,3	6	8001569093238
PGFPS1850	18	3,5	4,4	6	8001569093245
PGFPS2050	20	3,5	4,5	6	8001569091661
PGFPS2250	22	3,5	4,5	6	8001569093511
PGFPS2450	24	3,5	4,7	6	8001569091678
PGFPS2650	26	3,0	4,8	6	8001569093528
PGFPS2850	28	3,0	5,0	6	8001569091685
PGFPS3050	30	3,0	5,1	6	8001569093535
PGFPS3250	32	3,0	5,2	6	8001569091692

PADELLA EXTRA ALTA / EXTRA DEEP FRYING PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PGFPB2450	24	3,0	7,0	6	8001569091630
PGFPB2850	28	3,0	7,5	6	8001569091647

WOK / WOK

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PGFWQ2850	28	3,0	7,5	6	8001569091906
PGFWQ3250	32	3,0	8,5	6	8001569091913



CASSERUOLA 1 MANICO / SAUCEPAN 1 HANDLE

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PGFC11650	16	2,5	7,7	6	8001569091760

BISTECCHIERA / GRILL PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PGFBS2850	28X28	3,5	3,5	6	8001569091753

TEGAME 2 MANIGLIE / PAN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PGFPX3650	36	2,5	8,5	4	8001569088845
PGFPX4050	40	2,5	8,5	4	8001569088876

FLONAL[®]
COOKWARE



Il fondo è inoltre dotato della speciale finitura antiscivolo, per la massima sicurezza ai fornelli.

The bottom is also provided with a special non-slip finishing, for maximum safety during cooking.



TORTIERA / ROUND BAKING PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PGFT02050	20	2,5	6,6	6	8001569091852
PGFT02450	24	2,5	7,0	6	8001569091869
PGFT02850	28	2,5	7,7	6	8001569091876
PGFT03250	32	2,5	8,0	6	8001569091883



LASAGNERA / RECTANGULAR BAKING PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PGFLS2550	25x18	2,0	6,5	6	8001569091807
PGFLS3150	31x23	2,0	7,2	6	8001569091814
PGFLS3550	35x25	2,0	8,2	6	8001569091821

CASSERUOLA DUE MANIGLIE / DUTCH OVEN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PGFC22050	20	2,5	9,7	6	8001569091777
PGFC22450	24	2,5	11,7	6	8001569091784

TEGAME 2 MANIGLIE / SAUTEPAN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
PGFTE2850	28	3,0	8,0	6	8001569099759

Pepjta GRANIT

Il ciclo di vita è notevolmente superiore ad altri prodotti simili presenti sul mercato.

The cycle is considerably longer than other similar products on the market.



L'elevato spessore dell'alluminio garantisce un'eccellente distribuzione del calore durante la cottura ed una perfetta stabilità del fondo.

The high thickness of the aluminium guarantees excellent heat distribution during cooking besides a perfect stability of the bottom: not surprisingly.



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.



La serigrafia sul fondo e il logo "made in Italy" donano un originale tocco di eleganza a Pepita Granit.

The silkscreen printing on the bottom and "made in Italy" logo give original touch of elegance.

Rivestita con l'antiaderente Mineralite, Pepita Granit è progettata per un facile utilizzo e una lunga durata. La finitura effetto pietra rinforza il rivestimento e migliora le sue proprietà antiaderenti.

Pepita Granit, with its Mineralite non-stick coating, is thought for easy usage and long life. The stone effect finishing improves abrasion resistance and non-stick properties.



RIVESTIMENTO PRIMER, MASSIMA ADESIONE E RESISTENZA AL CALORE
PRIMER COAT, MAXIMUM ADHESION AND EXTRA HEAT RESISTANT

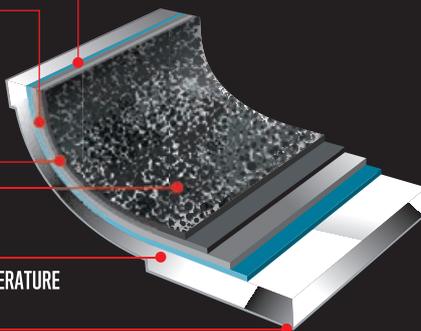
RIVESTIMENTO INTERMEDIO, FORNISCE UN'OTTIMA RESISTENZA A GRAFFI E ABRASIONI
MID-COAT, PROVIDES ENHANCED SCRATCH AND ABRASION RESISTANCE

RIVESTIMENTO TOP, FORNISCE UN'ECCELLENTI 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

CORPO IN ALLUMINIO (PUREZZA 99%)
ALUMINIUM BODY (99% PURITY)

RIVESTIMENTO ESTERNO EASY CLEANING, RESISTENTE ALLE ALTE TEMPERATURE
HEAT RESISTANT EASY CLEANING COATING



Pepita Granit è pensata per un utilizzo quotidiano. La gamma è composta da un'ampia varietà di articoli, pratici nell'uso e con forme particolarmente capienti. Non si può fare a meno di Pepita Granit!

Pepita Granit is designed for daily use. The range consists of a wide variety of items, practical to use and with particularly capacious shapes. You can't miss Pepita Granit!



The Professional tools for all kitchens

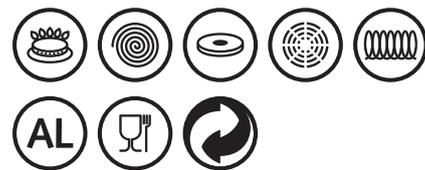
PURA
INDUZIONE

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



The new
frontier of
induction

gi
GEMMA
INDUCTION

Gemma Induction possiede la giusta combinazione di caratteristiche per chi desidera strumenti di cottura moderni di facile utilizzo, a favore di una cucina salutare e senza grassi. Pratica e leggera, è adatta alla cucina di tutti i giorni. Il fondo induzione è altamente performante e assicura una veloce ed omogenea distribuzione del calore durante la cottura. Il corpo è in alluminio forgiato e garantisce un'ottima stabilità del fondo.

Gemma Induction has the right combination of features for those who want modern cooking tools easy to use, in favour of healthy, fat-free cooking. Practical and light, it is suitable for everyday cooking. The induction bottom is highly performing and ensures a fast and even heat distribution during cooking. The forged aluminium body guarantees excellent stability of the bottom 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.



FLONAL[®]
COOKWARE

RIVESTIMENTO INTERNO:
ANTIADERENTE NERO, 4 STRATI
INNER COATING:
4 LAYER BLACK NON-STICK COATING

MANICO: ERGONOMICO, PRATICO UTILIZZO
HANDLE: ERGONOMIC, EASY TO USE



Fondo magnetico per induzione altamente performante, che assicura una veloce ed omogenea distribuzione del calore durante la cottura.

RIVESTIMENTO ESTERNO:
NERO METALLIZZATO, RESISTENTE AL CALORE
OUTER COATING:
METALLIC BLACK, HEAT RESISTANT

Extremely high performing magnetic base for induction, which ensures a fast and homogeneous distribution of the heat during cooking.



PADELLA / FRYING PAN

ITEM	Ø CM	≡ MM	H CM	BOX	EAN
GIFPD2060	20	2,5	4,3	6	8001569100011
GIFPD2460	24	2,5	4,5	6	8001569100028
GIFPD2860	28	2,5	4,7	6	8001569100035



WOK / WOK

ITEM	Ø CM	≡ MM	H CM	BOX	EAN
GIFW02860	28	2,5	7,5	6	8001569100042





Simple,
but effective!

Milano

Particolarmente indicata per chi ama la cucina salutare, la linea Milano di Flonal è rivestita con un antiaderente classico, che non tradisce mai le aspettative e consente di cucinare senza l'utilizzo di olio o altri grassi. È una linea facilmente accessibile e adatta a tutti, per la cucina veloce di tutti i giorni. Propone articoli pratici da utilizzare e facili da pulire, con un corpo in alluminio maneggevole ma comunque in grado di garantire un'ottima stabilità durante la cottura.

Particularly recommended for those who love the healthy cooking, Milano by Flonal is provided by a classic non-stick coating, that never betrays your expectations and allows to cook without oil or other fats. Definitely affordable and suitable for everybody and everyday needs. A cookware line practical to use and easy to clean, with a light aluminium body but able to guarantee a great stability during cooking.



RIVESTIMENTO SICURO

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

SAFE COATING

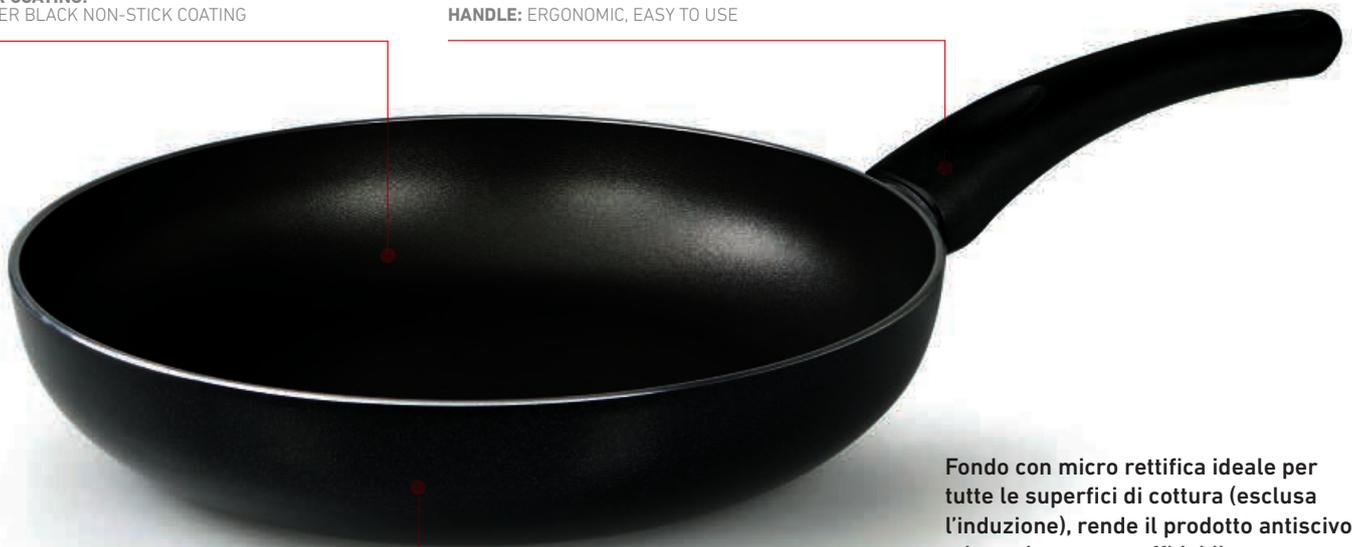
Flonal non-stick coatings are free from nickel, heavy metals and PFOA.



FLONAL[®]
COOKWARE

RIVESTIMENTO INTERNO:
ANTIADERENTE NERO, 4 STRATI
INNER COATING:
4 LAYER BLACK NON-STICK COATING

MANICO: ERGONOMICO, PRATICO UTILIZZO
HANDLE: ERGONOMIC, EASY TO USE



Fondo con micro rettifica ideale per tutte le superfici di cottura (esclusa l'induzione), rende il prodotto antiscivolo ed assolutamente affidabile.

RIVESTIMENTO ESTERNO:
NERO METALLIZZATO, RESISTENTE AL CALORE
OUTER COATING:
METALLIC BLACK, HEAT RESISTANT

Polished cd bottom is ideal for any heat surface (except induction) and makes the product non-slip and absolutely reliable.



PADELLA / FRYING PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
GMRPB1642	16	2,5	4,1	12	8001569096963
GMRPB1842	18	2,5	4,2	12	8001569085257
GMRPB2042	20	2,5	4,2	12	8001569085264
GMRPB2242	22	2,5	4,5	12	8001569085271
GMRPB2442	24	2,5	4,5	12	8001569085226
GMRPB2642	26	2,5	4,5	12	8001569085288
GMRPB2842	28	2,5	4,8	12	8001569085233
GMRPB3042	30	2,5	4,8	12	8001569085295
GMRPB3242	32	2,5	4,8	12	8001569085240



CREPIERE / CREPE PAN

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
GMRCR2242	22	2,0	2,0	12	8001569061244
GMRCR2542	25	2,0	2,0	12	8001569061251



PROMO STONE



PADELLA / FRYING PAN

ITEM	Ø CM	± MM	H CM	BOX	EAN
FLCPS1660	16	1,8	4,3	12	8001569098394
FLCPS1860	18	1,8	4,4	12	8001569098219
FLCPS2060	20	1,8	4,4	12	8001569098226
FLCPS2260	22	1,8	4,4	12	8001569098233
FLCPS2460	24	1,8	4,7	12	8001569098240
FLCPS2660	26	1,8	4,8	12	8001569098257
FLCPS2860	28	1,8	5,0	12	8001569098264
FLCPS3060	30	1,8	5,1	12	8001569098271
FLCPS3260	32	1,8	5,2	12	8001569098288

RIVESTIMENTO INTERNO:
MINERALITE, EFFETTO PIETRA
 INNER COATING:
 MINERALITE, STONE EFFECT FINISHING

**Antiaderenza garantita nel tempo
 con il rivestimento Mineralite**

Non-stick properties guaranteed
 over time with Mineralite coating





GLASS LID



COPERCHIO DI VETRO PYREX
PYREX GLASS LID

ITEM	Ø CM	BOX	EAN
TMICV20LS	20	6	8001569095553
TMICV24LS	24	6	8001569095560
TMICV28LS	28	6	8001569095577



COPERCHIO DI VETRO CON BORDINO IN ACCIAIO
GLASS LID WITH METALLIC RIM

ITEM	Ø CM	BOX	EAN
PIECV1618	16	6	8001569094808
PIECV1818	18	6	8001569095294
PIECV2018	20	6	8001569094815
PIECV2218	22	6	8001569094822
PIECV2418	24	6	8001569094839
PIECV2618	26	6	8001569094846
PIECV2818	28	6	8001569094853
PIECV3018	30	6	8001569095171
PIECV3218	32	6	8001569094990



Con valvola di sfiato del vapore
Provided with steam valve



COPERCHIO DI VETRO MULTISIZE
MULTISIZE GLASS LID

ITEM	Ø CM	BOX	EAN
PIECVMS20	20 / 22 / 24	6	8001569090374
PIECVMS24	24 / 26 / 28	6	8001569090381
PIECVMS28	28 / 30 / 32	6	8001569090398





FLONAL®
COOKWARE 

FLONAL SPA

Via Luigi Einaudi, 20
61032 Fano (PU) Italy

Tel. +39 (0721)855429

flonal@flonal.it

www.flonalcookware.it



 @flonalcookware

 flonal_cookware

Progetto grafico
Zaccone Guerra

Stampa
Ideostampa