



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

