



FLONAL®
COOKWARE

MADE IN ITALY

IL MONOLITE
ITALIANO

FASTCOOKER

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!



PIÙ VELOCE / FASTER

Fast Cooker consente di dimezzare i tempi di cottura rispetto ai metodi tradizionali. Il coperchio di vetro è dotato di una doppia valvola di sfiato, garantendo così la massima sicurezza durante la cottura a bassa pressione.

Fast Cooker allows to reduce the cooking time compared to the traditional cooking methods. The glass lid is provided with two outlet valves, guaranteeing the maximum safety during the low pressure cooking.



CHIUSURA ERMETICA / AIR TIGHT LOCKING

La guarnizione in silicone consente di sigillare ermeticamente, preservando i principi nutritivi dei cibi. Le maniglie in bachelite anti-ustione sono scorrevoli, favorendo l'apertura e chiusura del coperchio.

The silicone gasket allows to seal air tight, preserving the nutritional values of the food. The stay-cool bakelite handles are sliding, making the opening and the locking of the lid easy.

1 RIVESTIMENTO INTERNO / INNER COATING

Magma-Tech Plus, ultra rinforzato
Magma-Tech Plus, ultra reinforced

2 RIVESTIMENTO ESTERNO / OUTER COATING

Easy Cleaning, facile pulizia
Easy Cleaning surface

3 MANIGLIE / HANDLES

Scorrevoli, per una facile apertura e chiusura del coperchio
Sliding, for easy opening and locking of the lid

4 VALVOLA DI SFIATO / OUTLET VALVE

Per favorire il rilascio continuo della pressione
For constant pressure release

5 VALVOLA DI SICUREZZA / SAFETY VALVE

Valvola secondaria per una sicura cottura a bassa pressione
Subsidiary valve for secure low pressure cooking



PRATICA E SOLIDA / PRACTICAL AND SOLID

Il corpo in alluminio forgiato ad elevato spessore migliora la stabilità del prodotto ed assicura un'ottima distribuzione del calore durante la cottura. Utilizzabile su tutti i piani cottura, inclusa induzione.

The forged aluminium body and the high thickness of the bottom enhances the pot stability and ensures even heat distribution during cooking. Suitable for all cooking hobs, induction included.



STRAORDINARIA ANTIADERENZA OUTSTANDING NON-STICK!

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

The Magma-Tech Plus coating, ultra reinforced with micro mineral particles, is designed for maximum wear resistance, stable and efficient performances.

	COTTURA TRADIZIONALE TRADITIONAL COOKING	PENTOLA A BASSA PRESSIONE LOW PRESSURE COOKER
PATATE INTERE POTATOS	60 MINUTI MINUTES	20 MINUTI MINUTES
RISOTTO RICE	25 MINUTI MINUTES	12 MINUTI MINUTES
CECI CHICKPEAS	60 MINUTI MINUTES	30 MINUTI MINUTES
STUFATO DI CARNE MEAT STEW	55 MINUTI MINUTES	30 MINUTI MINUTES
MINISTRONE DI VERDURE VEGETABLE SOUP	35 MINUTI MINUTES	15 MINUTI MINUTES

*I tempi di cottura vanno calcolati dal momento in cui inizia a fuoriuscire il vapore
*Cooking times must be calculated from the moment the steam starts to escape