



DURA INDUCTION

Functionality and
hardness
in the kitchen

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	Σ 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 / SAUTE PAN 1 HANDLE

ITEM	Ø CM	Σ 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	Σ MM	H CM	BOX	EAN
DUIWO2830	28	3,5	8,5	6	8001569091616
DUIWO3230	32	3,5	9,5	6	8001569091609

CASSERUOLA 1 MANICO / SAUCEPAN 1 HANDLE

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
DUIC12030	20	3,5	9,0	6	8001569091524

BISTECCHIERA / GRILL PAN

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
DUIBS2830	28x28	4,0	4,1	6	8001569091494

CREPIERE / CREPE PAN

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
DUICR2530	25	3,5	2,0	6	8001569094983
DUICR2830	28	3,5	2,0	6	8001569102107



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.



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.

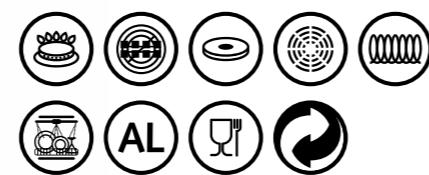
The bottom, differently from most of the frypans currently in the market, is incredibly wider, offering a greater capability and a larger cooking surface.

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.



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.

1 FINITURA EFFETTO PIETRA, RINFORZA IL RIVESTIMENTO E MIGLIORA LE SUE PROPRIETÀ ANTIADERENTI

2 RIVESTIMENTO TOP, FORNISCE UN'ECCELLENTE ANTIADERENZA

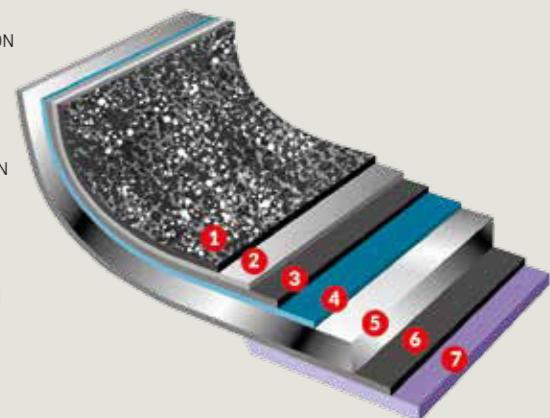
3 RIVESTIMENTO INTERMEDIO, ULTRA RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI, PER AUMENTARE LA RESISTENZA A GRAFFI E ABRASIONI

4 RIVESTIMENTO PRIMER, ULTRA RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI, PER LA MASSIMA ADESIONE

5 ALLUMINIO FORGIATO (98% PUREZZA) ALTO SPESSEZZO, PER UNA MAGGIORE STABILITÀ E PIÙ LUNGA DURATA

6 RIVESTIMENTO EASY CLEANING, RESISTENTE AL CALORE

7 FONDO MAGNETICO IN ACCIAIO PER INDUZIONE



DURA INDUCTION

8PCS

ITEM DUISET08PZ
EAN 8001569102435 / BOX 2



PADELLA / FRYING PAN

Ø CM	± MM	H CM
24	3,5	5,0

Dura Induction è studiata per garantire prestazioni eccellenti con un utilizzo intensivo in cucina. Il corpo in alluminio forgiato ad elevato spessore garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie di cottura e una perfetta stabilità del fondo. Il rivestimento antiaderente Magma-Tech Plus è di qualità eccellente ed è resistente a graffi ed abrasioni. Idonea a tutti i piani cottura, inclusi quelli a induzione.

Dura Induction is designed to guarantee efficient performances with intensive use. The high thickness forged aluminium body ensures an even heat distribution and a perfect stability of the bottom. The Magma-Tech Plus non-stick coating ensures the maximum release besides a greater resistance against scratches and abrasions. Suitable for all cooking hobs, induction included.



TEGAME 1 M + COP. / SAUTEPAN 1 H + GLASS LID

Ø CM	± MM	H CM
28	3,5	8,0

CASSEROOLA 2 M + COP. / DUTCH OVEN 2 H + GLASS LID

Ø CM	± MM	H CM
20	3,5	9,0
24	3,5	11,0

PALETTA FORATA / SLOTTED TURNER