



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



FLONAL[®]
COOKWARE

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



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.



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	4	8001569097748
MOIT23290	32	6,0	9,0	4	8001569097742



PIASTRA RETTANGOLARE / GRILL PLATE

ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
MOIPR3525	35X25	3,5	2,0	4	8001569099230



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.



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



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°.

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!



Presse 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.



- 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 SPESSORE, PER UNA MAGGIORE STABILITÀ E PIÙ LUNGA DURATA
- 6 RIVESTIMENTO EASY CLEANING, RESISTENTE AL CALORE
- 7 FONDO MAGNETICO IN ACCIAIO PER INDUZIONE

- 1 STONE-EFFECT FINISHING, FOR IMPROVED ABRASION RESISTANCE AND NON-STICK PROPERTIES
- 2 TOPCOAT PROVIDES EXCELLENT RELEASE
- 3 MID-COAT, ULTRA-REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES FOR IMPROVED SCRATCH AND ABRASION RESISTANCE
- 4 PRIMER COAT, ULTRA-REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES FOR MAXIMUM ADHESION
- 5 FORGED BODY (98% ALUMINIUM), THICK ALUMINIUM BASE FOR BETTER STABILITY AND LONGER LIFE
- 6 HEAT RESISTANT EASY CLEANING COATING
- 7 MAGNETIC STEEL PLATE FOR INDUCTION

