



The Professional  
tools for  
all kitchens

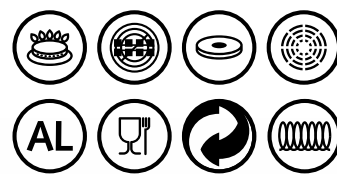
**PURA**  
INDUZIONE

**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.**

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.



# 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



**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.



## 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

## TEGAME CILINDRICO 1 MANICO / CYLINDRICAL PAN 1 HANDLE

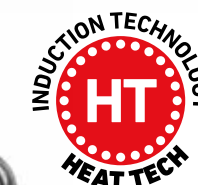
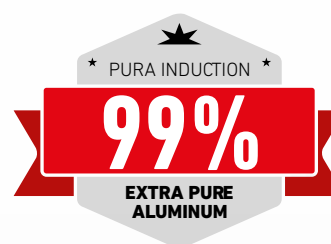
ITEM	Ø CM	±MM	H CM	BOX	EAN
GPRC12870	28	3,5	8,0	6	8001569096765
GPRC13270	32	3,5	8,5	6	8001569096772

## 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



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.

- 1 FINITURA EFFETTO PIETRA, RINFORZA IL RIVESTIMENTO E MIGLIORA LE SUE PROPRIETÀ ANTIADERENTI
- 2 RIVESTIMENTO TOP, FORNISCE UN'ECCLENTE 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 EXTRA PURO AL 99,5% AD ELEVATO SPESSORE, PER UNA MAGGIORE STABILITÀ E PIÙ LUNGA DURATA
- 6 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 99,5% EXTRA PURE ALUMINIUM BODY, THICK BASE FOR BETTER STABILITY AND LONGER LIFE
- 6 MAGNETIC STEEL PLATE FOR INDUCTION

