

Products Catalogue 2021



moneta

.made in italy since 1875.

Facciamo la nostra parte. Facciamola insieme.

Let's do our part.
Let's do it together.

Innovare in maniera sostenibile il mondo degli strumenti di cottura significa per Moneta innanzitutto sviluppo di nuovi rivestimenti e attenta selezione dei materiali e delle loro lavorazioni. Fatti concreti, misurabili, a garanzia della sicurezza alimentare e più vicini alle esigenze di minor impatto ambientale. Come l'utilizzo dell'alluminio alimentare riciclato, la riduzione della plastica negli imballaggi e l'eliminazione dai propri prodotti del bisfenolo A (BPA), un composto chimico usato nella produzione di alcune materie plastiche.

Le certificazioni del sistema di gestione ambientale (ISO14001) e di responsabilità sociale d'impresa (SA8000) testimoniano il rinnovato impegno a fare seriamente la nostra parte.

Moneta believes that sustainable innovation in the world of cookware is achieved through the development of new coatings and the careful selection of materials and processes. We are guided by a measurable and constantly evolving footprint which allow us to guarantee food-contact safe materials as well as environmentally friendly solutions. We use recycled food-safe aluminium, minimise the use of plastic packaging, and have eliminated Bisphenol A (BPA) from all our products, which is a chemical compound used to produce popular components in our industry. Our ongoing commitment to doing our part is also demonstrated by our certified environmental management (ISO14001) and corporate social responsibility (SA8000) systems.

moneta

.made in italy since 1875.

Condivisione.
Sharing.

Condividere è rendere irripetibili certi momenti.

The object of sharing is about making each moment memorable.

Ospitalità e condivisione sono valori imprescindibili, anche a tavola.

Viviamo in quella parte di mondo dove un piatto non è una semplice pietanza, ma storia, tradizione, amore.

La cura nei dettagli, il desiderio di caratterizzarsi per eleganza e gusto estetico rappresentano la costante ricerca di Moneta per essere immediatamente riconoscibile, nel solco della grande tradizione del design italiano.

Insieme a queste sane e buone abitudini, vogliamo oggi contribuire a far crescere una nuova coscienza ecologica, in cui lo stile italiano affianca consumi più sostenibili grazie a strumenti belli, sicuri ed efficienti.

Hospitality and conviviality are two fundamental values in the ritual of food preparation and sharing. Where we're from, a meal is not just a meal: it represents history, tradition, and love. Moneta is rendered instantly recognisable by its close attention to detail, and its pursuit of elegance in the wake of Italy's famous design traditions. Along with these healthy habits, we also seek to promote environmental awareness and to combine Italian design with sustainable consumption by functional cookware.

moneta

.made in italy since 1875.



Consapevolezza.
Awareness.

Una filiera italiana al servizio della consapevolezza.

A strictly Italian supply chain fostering awareness of truly authentic values.

Di generazione in generazione Moneta ha contribuito a tramandare i “segreti” che hanno reso celebre la cucina italiana: il piacere di mangiare bene, l’arte della convivialità, l’eccellenza di ricette regionali uniche per colore, gusto, varietà.

Memori di un passato ricco di successi abbiamo a cuore il futuro di questo paese, delle sue maestranze ed eccellenze. Ed è per ciò che siamo orgogliosi di contribuire alla sua economia esportando in tutto il mondo il made in Italy, coscienti – più che mai oggi – del valore della nostra filiera italiana.

For generations, Moneta has helped pass on the “secrets” of Italian cooking, such as the pleasure of eating well, the art of companionship, and delicious regional recipes that are unique in colour, flavour and variety. We are proud of our legacy and we realize our success is deeply bonded with Italy’s destiny hence our commitment towards our workforce and local supply chain. The continuous expansion of our export markets is a clear sign of increasing awareness and appreciation for authentic values.

moneta

.made in italy since 1875.



Indice. Index.

p. 12_15	Accordo Inox	
p. 16_19	Armonia	
p. 20_23	Recy	
p. 24_27	new Eden	
p. 28_31	Mammola	
p. 32_35	Lirica	
p. 36_39	Maxima	
p. 40_43	Rose Gold Diamant	
p. 44_47	Nova	
p. 48_51	Aria	
p. 52_55	Yes!	
p. 56_59	new Sinfonia	
p. 60_63	Etnea	
p. 64_67	Zecchino	
p. 70_71	Buongiorno	

Cookware Collection.





Accordo Inox. La qualità non passa inosservata.

Quality never goes unnoticed.

Stile classico ma dal carattere deciso, che non passa inosservato, per la nuova linea di pentole in acciaio inox di Moneta. Adatta all'uso su tutti i fuochi inclusa induzione, Accordo Inox si colloca tra le proposte di gamma superiore e si attesta come un prodotto affidabile e duraturo.

Classic style with a bold profile that never goes unnoticed for Moneta's new stainless steel cookware range. Ideal for all types of stoves, including induction systems, the Accordo Inox is one of our top-range, reliable and long-lasting products.



Accordo Inox.



1. STRATO POTENZIATO CON MICROCRISTALLI
2. STRATO RINFORZATO CON PARTICELLE EXTRALARGE
3. STRATO CON PARTICELLE MINERALI
4. BASE DI ACCIAIO INOX

1. NON STICK-LAYER ENHANCED WITH MICROCRYSTALS
2. NON STICK LAYER REINFORCED WITH EXTRA-LARGE PARTICLES.
3. NON STICK LAYER REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES
4. STAINLESS STEEL BASE

PADELLA FRYPAN

A00A090120 ø cm. 20
A00A090124 ø cm. 24
A00A090128 ø cm. 28



CASSERUOLA 2 MANIGLIE CON COPERCHIO IN VETRO CASSEROLE WITH GLASS LID

A01A094501 ø cm. 18
A01A091952 ø cm. 22
A01A092052 ø cm. 24



SET PENTOLA CON CESTELLO E COPERCHIO IN VETRO SET POT WITH BASKET AND GLASS LID

A01A097502 ø cm. 24

SET PENTOLA CON COPERCHIO IN VETRO SET POT WITH GLASS LID

A01A096011 ø cm. 22
A01A095166 ø cm. 24



CASSERUOLA 1 MANICO SAUCEPAN

A00A090514 ø cm. 14
A00A090516 ø cm. 16
A00A090520 ø cm. 20



ARTECH® ULTRA

è il rivestimento dalla superficie ruvida per chi desidera una pentola che non teme le maniere forti. Ideale per cotture veloci, uniformi e senza grassi, estremamente resistente ai graffi e alle abrasioni. Senza BPA, PFOA e Nickel.

BOLLILATTE 1 MANICO MILK POT 1 HANDLE

A00A090914 ø cm. 14



TEGAME 2 MANIGLIE CON COPERCHIO IN VETRO 2 HANDLE SKILLET WITH GLASS LID

A01A096106 ø cm. 28



ARTECH® ULTRA

has a rough surface - for excellent resistance to abrasion, mechanical stress and corrosion. Perfect for rapid, uniform and fat-free cooking, extremely resistant to scratches and abrasion. ARTECH® ULTRA has a triple-layer non-stick surface. No BPA, No PFOA No Nickel.

BATTERIA 6 PEZZI CON COPERCHI 6 PIECE SET WITH LIDS

A01A096532 ø cm. 14+18+22+24

BATTERIA 10 PEZZI 10 PIECE SET

A01A096748



Adatto a tutti i piani di cottura e idoneo alla lavastoviglie.

Fondo **INDUCTION**.

CORPO in acciaio inox spazzolato con fondo incapsulato per una migliore diffusione del calore.

MANICI e MANIGLIE in acciaio inox microfuso design Moneta.

For all hobs including induction. Dishwasher suitable.

INDUCTION bottom.

Stainless steel **BODY** with encapsulated bottom for an optimal heat diffusion.

HANDLES and KNOBS in cast stainless steel. Moneta exclusive design.

**ARTECH®
ULTRA**
ANTIADERENZA SUPERIORE

NO NICKEL
NO PFOA*
NO BISPHENOL A

induction

GARANZIA
5
year
WARRANTY





Armonia. Elegantemente moderna.

Elegantly modern.

Fornita di un rivestimento in ARTECH® STONE, di un fondo INDUCTION A®, di manici ergonomici in acciaio e di un'innovativa finitura esterna "Ice coating", Armonia è la nuova linea dall'aspetto moderno in cui l'eleganza delle sue forme si combina con solidità di un prodotto in alluminio di alto spessore con bordi rinforzati.

With ARTECH® STONE coating, INDUCTION A® bottom, ergonomic steel handles and innovative "Ice coating" external finish, the Armonia is the new line with a modern look, where its elegant shape is combined with high gauge aluminum with reinforced rims to prevent warping.





Armonia.



- 1. STRATO POTENZIATO CON MICROCRISTALLI
 - 2. STRATO RINFORZATO CON PARTICELLE EXTRALARGE
 - 3. STRATO CON PARTICELLE MINERALI
 - 4. BASE DI ALLUMINIO LEGA ALIMENTARE
- 1. LAYER ENHANCED WITH MICROCRYSTALS
 - 2. LAYER REINFORCED WITH EXTRA-LARGE PARTICLES
 - 3. LAYER OF MINERAL PARTICLES
 - 4. FOOD SAFE ALUMINUM BASE

ARTECH® STONE ULTRA

è il rivestimento effetto pietra dalla superficie ruvida per chi desidera una pentola che non teme le maniere forti. Ideale per cotture veloci, uniformi e senza grassi, estremamente resistente ai graffi e alle abrasioni. Senza BPA, PFOA e Nickel.

ARTECH® STONE ULTRA

has a rough stone-effect surface - for excellent resistance to abrasion, mechanical stress and corrosion. Perfect for rapid, uniform and fat-free cooking, extremely resistant to scratches and abrasion. No BPA, No PFOA No Nickel.

INDUCTION A®

Il fondo a induzione che sviluppa una perfetta planarità in grado di sfruttare al massimo il campo magnetico. Ciò si traduce nella massima efficienza energetica. Adatto a tutti i piani di cottura e idoneo alla lavastoviglie.

CORPO Corpo in alluminio forgiato ad alto spessore adatto al contatto con gli alimenti.

RIVESTIMENTO ESTERNO

esterno nero satinato speciale finitura "ICECOATING".

MANICI e MANIGLIE in acciaio inox microfuso design Moneta.

INDUCTION A®

The Induction base that preserves the surface flatness in order to optimize the magnetic energy and generate high efficiency. For all hobs, dishwasher suitable.

High tickness forged food safe aluminium **BODY**.

EXTERIOR COATING

black coating with special ICECOATING finish.

HANDLES and KNOBS in cast stainless steel. Moneta exclusive design.

WOK 1+1 MANICO
WOK (1+1 HANDLE)

0005404332 ø cm. 32

PADELLA
FRYPAN

0005400120 ø cm. 20
0005400124 ø cm. 24
0005400128 ø cm. 28
0005400130 ø cm. 30

CASSERUOLA 2 MANIGLIE
CON COPERCHIO IN VETRO
CASSEROLE WITH GLASS LID

0015404502 ø cm. 20
0015402052 ø cm. 24

CASSERUOLA 1 MANICO
SAUCEPAN

0005400516 ø cm. 16

TEGAME 2 MANIGLIE
CON COPERCHIO IN VETRO
2 HANDLE SKILLET
WITH GLASS LID

0015406106 ø cm. 28

BISTECCHIERA 1 MANICO
GRILL PAN

0005401428 cm. 28x28



NO NICKEL
NO PFOA*
NO BISPHENOL A

induction A

GARANZIA
5 ANNI
WARRANTY





43
lattine
= 1

padella
Ø 28 cm



Recy. Scelta virtuosa.

Recy. A virtuous choice.

Prodotta con il 100% di alluminio proveniente dal riciclo di imballaggi utilizzati per la conservazione degli alimenti, Recy è la nuova linea di Moneta interamente prodotta in Italia e nata per rispondere all'attuale domanda di prodotti eco-sostenibili. Per ottenere 1 kg di alluminio riciclato infatti abbiamo impiegato solo il 5% di energia rispetto a quella necessaria per produrne di nuovo. Possiede inoltre il rivestimento PROTECTION BASE® e un fondo NET INDUCTION®.

Entirely manufactured in Italy, with aluminum 100% regenerated from post-consumer, food-contact safe Alu cans, RECY is the quintessence of the eco-sustainable industrial conversion. In fact, in order for the recycled aluminum to be produced, only 5% of energy has been consumed as opposed to the same raw material if it were to be extracted. It also features PROTECTION BASE® coating and NET INDUCTION® bottom.



3. RIVESTIMENTO DI MICROCRISTALLI
MICROCRYSTALS TOP FILM

2. TECNOSUPERFICIE
TECHNOSURFACE

1. ANTIADERENTE RINFORZATO
REINFORCED NON STICK

Recy.

PROTECTION BASE®

Rivestimento brevettato che crea uno scudo compatto, liscio e uniforme sigillandone le prestazioni e incrementando l'antiaderenza. Senza PFOA, nickel o Bisfenolo A.

PROTECTION BASE®

is an unparalleled patented technology. This non stick technosurface, with the addition of microCrystals ensures durability and resistance to scratch. No PFOA. No Nickel. No BPA.

CORPO in alluminio 100%

RICICLATO alto spessore adatto al contatto con gli alimenti.

RIVESTIMENTO ESTERNO

Lacca nera satinata resistente alle alte temperature.

MANICI E MANIGLIE in bakelite nero design MONETA.

BODY 100% RECYCLED, food-contact compatible aluminum.

EXTERIOR COATING High Temperature resistant black lacquer.

Bakelite **HANDLES**. Exclusive Moneta design.

NET INDUCTION® La speciale maglia di acciaio tessuta sfrutta al massimo i campi magnetici induttivi.

Adatto a tutti i piani di cottura e idoneo alla lavastoviglie.

NET INDUCTION® The special woven steel mesh makes the most of the magnetic induction fields. For all hobs, dishwasher suitable.

WOK 1 MANICO WOK (1 HANDLE)

Ø cm. 28 ≥ **52 lattine / cans**

0005554328 Ø cm. 28

PADELLA FRYPAN

Ø cm. 20 ≥ **24 lattine / cans**

Ø cm. 24 ≥ **34 lattine / cans**

Ø cm. 26 ≥ **37 lattine / cans**

Ø cm. 28 ≥ **43 lattine / cans**

Ø cm. 30 ≥ **49 lattine / cans**

0005550120 Ø cm. 20

0005550124 Ø cm. 24

0005550126 Ø cm. 26

0005550128 Ø cm. 28

0005550130 Ø cm. 30

CASSERUOLA 2 MANIGLIE CASSEROLE

Ø cm. 20 ≥ **46 lattine / cans**

Ø cm. 24 ≥ **64 lattine / cans**

0005550720 Ø cm. 20

0005550724 Ø cm. 24

CASSERUOLA 1 MANICO SAUCEPAN

Ø cm. 16 ≥ **29 lattine / cans**

0005550516 Ø cm. 20

TEGAME 2 MANIGLIE 2 HANDLE SKILLET

Ø cm. 24 ≥ **43 lattine / cans**

Ø cm. 28 ≥ **61 lattine / cans**

0005550224 Ø cm. 24

0005550228 Ø cm. 28

BISTECCHIERA 1 MANICO GRILL PAN

cm. 28x28 ≥ **52 lattine / cans**

0005551428 cm. 28x28



NO NICKEL
NO PFOA*
NO BISPHENOL A



NET
induction

GARANZIA
5
year
WARRANTY





Eden. Facciamoci del buono.

Eden. Let's spread goodness.

Salute, rispetto, sicurezza. Eden è realizzata in alluminio riciclato proveniente da lattine a uso alimentare, una scelta non solo igienicamente sicura ma rispettosa dell'ambiente, visto l'esiguo utilizzo di risorse energetiche per produrla. Sinonimo di armonia e sostenibilità in cucina, è inoltre fornita del rivestimento antigraffio antiaderente ARTECH® e dello speciale fondo resistente alle alte temperature e all'ossidazione N-EXT-TECH®.

Health, respect and safety. Eden is manufactured in recycled aluminum originating from food-contact safe cans. This is not only a safe and hygienic choice but one that is fully respectful of the environment, given the limited amount of energy required to produce it. A synonym of harmony and sustainability in the kitchen, it is also supplied with ARTECH® anti-scratch coating and a special N-EXT-TECH® bottom that features resistance to high-temperatures and oxidation.



Eden.



- 1. RIVESTIMENTO ANTIADERENTE ARTECH®
- 2. N-EXT-TECH® SPECIALE FONDO
- 3. CORPO IN ALLUMINIO RICICLATO A USO ALIMENTARE

- 1. ARTECH®NON STICK COATING
- 2. N-EXT-TECH® SPECIALE FUND
- 3. BODY IN ALUMINIUM RECYCLED, FOOD-CONTACT COMPATIBLE ALUMINIUM

ARTECH®
Rivestimento interno antiaderente.
Senza PFOA, nickel o Bisfenolo A.

CORPO IN alluminio 100% RICICLATO da lattine a uso alimentare.

RIVESTIMENTO ESTERNO in PTFE.

MANICI E MANIGLIE in bakelite finitura SOFT TOUCH.

N-EXT-TECH® Speciale fondo resistente alle alte temperature e all'ossidazione. Facile da pulire.

ARTECH®
Non stick coating reinforced.
No PFOA. No Nickel. No BPA.

BODY in high-gauge **ALUMINIUM 100% RECYCLED**, food-contact compatible aluminum.

EXTERIOR COATING in PTFE

Bakelite **HANDLES** with SOFT TOUCH finish.

N-EXT-TECH®
Special bottom technology. Heat resistant. Protects from oxydation. Easy to Clean.

PADELLA / FRYPAN

- Ø cm. 18 ≥ **17 lattine / cans**
- Ø cm. 20 ≥ **21 lattine / cans**
- Ø cm. 22 ≥ **25 lattine / cans**
- Ø cm. 24 ≥ **29 lattine / cans**
- Ø cm. 26 ≥ **39 lattine / cans**
- Ø cm. 28 ≥ **44 lattine / cans**
- Ø cm. 30 ≥ **50 lattine / cans**
- Ø cm. 32 ≥ **57 lattine / cans**

- 0009060118 Ø cm. 18
- 0009060120 Ø cm. 20
- 0009060122 Ø cm. 22
- 0009060124 Ø cm. 24
- 0009060126 Ø cm. 26
- 0009060128 Ø cm. 28
- 0009060130 Ø cm. 30
- 0009060132 Ø cm. 32



PENTOLA HIGH POT

- Ø cm. 22 ≥ **51 lattine / cans**
- 0009060822 Ø cm. 22

CASSERUOLA 2 MANIGLIE / CASSEROLE

- Ø cm. 20 ≥ **32 lattine / cans**
- Ø cm. 24 ≥ **47 lattine / cans**
- Ø cm. 24 ≥ **59 lattine / cans**

- 0009060720 Ø cm. 20
- 0009060724 Ø cm. 24
- 0009060728 Ø cm. 28



BOLLILATTE CON BECCUCCIO MILK POT WITH POURING UP

- Ø cm. 10 ≥ **14 lattine / cans**
- Ø cm. 12 ≥ **19 lattine / cans**
- 0009068510 Ø cm. 10
- 0009068512 Ø cm. 12

CASSERUOLA 1 MANICO SAUCEPAN

- Ø cm. 16 ≥ **20 lattine / cans**
- 0009060516 Ø cm. 16



TEGLIA BASSA BAKING TRAY

- 0009069238 cm. 38x28



WOK 1 MANICO WOK (1 HANDLE)

- Ø cm. 28 ≥ **43 lattine / cans**
- 0009064328 Ø cm. 28

CRÊPIERE / CRÊPE PAN

- Ø cm. 25 ≥ **21 lattine / cans**
- 0009063325 Ø cm. 25

TEGAME 2 MANIGLIE 2 HANDLE SKILLET

- Ø cm. 28 ≥ **43 lattine / cans**
- 0009060228 Ø cm. 28



TORTIERA ALTA ROUND BAKING TIN

- 0009061026 Ø cm. 26



STAMPO CIAMBELLA RING MOLD

- 0009062124 Ø cm. 24



TARTELETTES TARTELETTES MOLDS

- 0009069611 Ø cm. 11



BISTECCHIERA 1 MANICO GRILL PAN

- cm. 28x28 ≥ **57 lattine / cans**
- 0009061428 cm. 28x28



STAMPO CROSTATA TART MOLD

- 0009061927 Ø cm. 27
- 0009061930 Ø cm. 30



STAMPO PLUMCAKE LOAF PAN MOLD

- 0009062027 cm. 27



STAMPO PIZZA PIZZA MOLD

- 0009066133 Ø cm. 33



LASAGNERA / ROASTER

- cm. 24x20 ≥ **15 lattine / cans**
- cm. 29x25 ≥ **19 lattine / cans**
- 0009065924 cm. 24x20
- 0009065929 cm. 29x25
- 0009065937 cm. 37x33



NO NICKEL
NO PFOA*
NO BISPHENOLA



GARANZIA 5 year WARRANTY





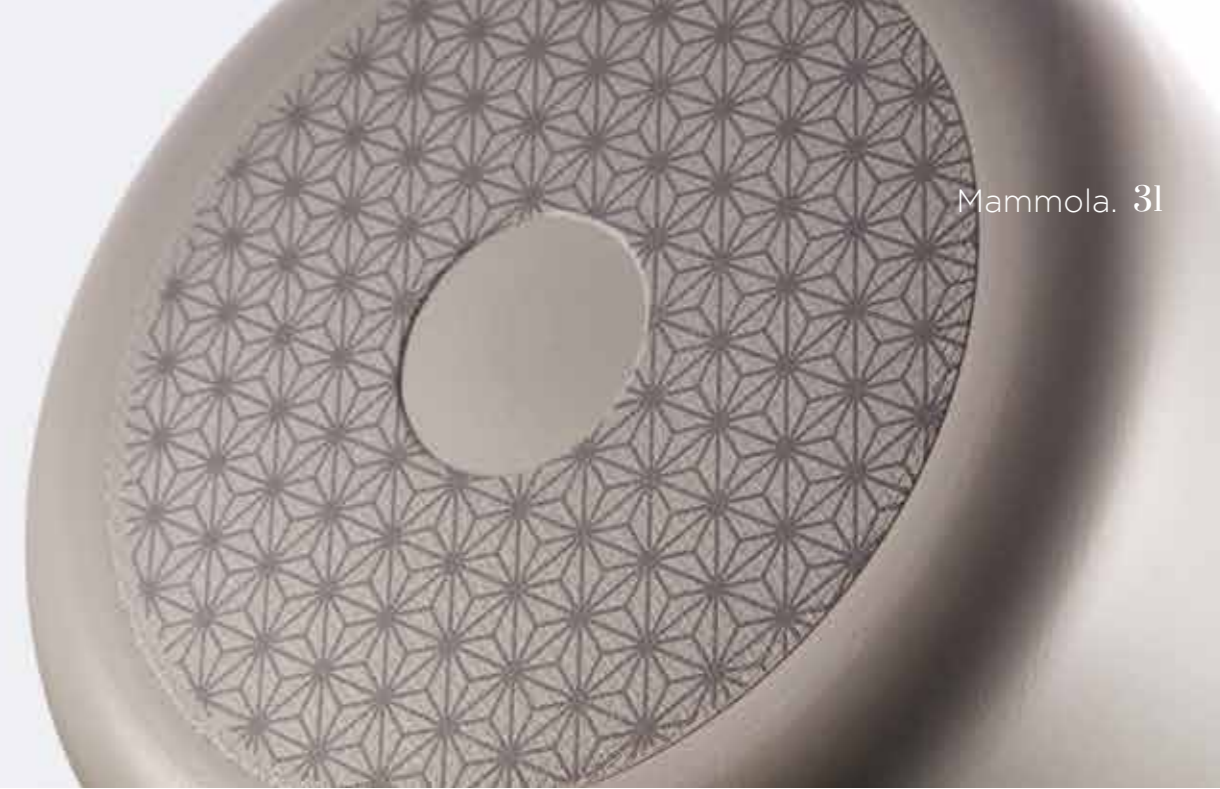
Mammola, scrigni di sapori.

The treasure chest
of taste.

La sua capienza decisamente superiore alla media è un invito alla convivialità.

Il design italiano si sposa con la tradizione del mangiare bene: tondeggiate, calda, avvolgente, Mammola oggi è arricchita dal fondo a induzione.

Enthetically curvy, its abundant roundness expresses conviviality. Italian design never met the need for additional liquid capacity in a more seductive way. Its Induction bottom guarantees excellent heat diffusion despite its large, enveloping volumes.



- 1. STRATO POTENZIATO CON MICROCRISTALLI
 - 2. STRATO RINFORZATO CON PARTICELLE EXTRALARGE
 - 3. STRATO CON PARTICELLE MINERALI
 - 4. BASE DI ALLUMINIO LEGA ALIMENTARE
- 1. NON STICK-LAYER ENHANCED WITH MICROCRYSTALS
 - 2. NON STICK LAYER REINFORCED WITH EXTRA-LARGE PARTICLES.
 - 3. NON STICK LAYER REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES
 - 4. FOOD SAFE ALUMINUM BASE

ARTECH® ULTRA

è il rivestimento dalla superficie ruvida per chi desidera una pentola che non teme le maniere forti. Ideale per cotture veloci, uniformi e senza grassi, estremamente resistente ai graffi e alle abrasioni. Senza BPA, PFOA e Nickel.

ARTECH® ULTRA

has a rough surface - for excellent resistance to abrasion, mechanical stress and corrosion. Perfect for rapid, uniform and fat-free cooking, extremely resistant to scratches and abrasion. ARTECH® ULTRA has a triple-layer non-stick surface. No BPA, No PFOA No Nickel.

NET INDUCTION®

La speciale maglia di acciaio tessuta sfrutta al massimo i campi magnetici induttivi. Adatto a tutti i piani di cottura e idoneo alla lavastoviglie.

NET INDUCTION®

The special woven steel mesh makes the most of the magnetic induction fields. For all hobs, dishwasher suitable.

CORPO in alluminio alto spessore lega alimentare.

RIVESTIMENTO ESTERNO in smalto porcellanato speciale per fondi ad induzione resistente alle alte temperature.

MANICI e MANIGLIE in bakelite con finitura soft touch.

High Tickness food safe aluminium **BODY.**

EXTERIOR COATING Exclusive porcelain enamel for induction. High temperature resitant.

Bakelite **HANDLES and KNOBS.** Exclusive Moneta design.

Mammola.

PADELLA FRYPAN

- 0008800120 ø cm. 20
- 0008800124 ø cm. 24
- 0008800128 ø cm. 28
- 0008800132 ø cm. 32



CASSERUOLA 2 MANIGLIE CON COPERCHIO IN VETRO
CASSEROLE WITH GLASS LID

- 0018804502 ø cm. 20
- 0018802052 ø cm. 24



CASSERUOLA 1 MANICO CON COPERCHIO IN VETRO
SAUCEPAN WITH GLASS LID

- 0018801752 ø cm. 16



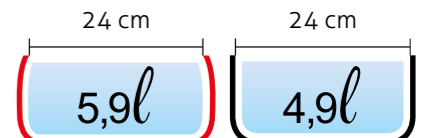
TEGAME 2 MANIGLIE CON COPERCHIO IN VETRO
2 HANDLE SKILLET WITH GLASS LID

- 0018806106 ø cm. 28



WOK 1+1 MANICO CON COPERCHIO IN VETRO
WOK (1+1 HANDLE) WITH GLASS LID

- 0018806624 ø cm. 30



MAMMOLA STONE NORMALE CASSERUOLA REGULAR POT



CAPAZITÀ EXTRA EXTRA CAPACITY





Lirica. Capace di stupire.

Let her surprise you.

Realizzata in alluminio pressofuso ad alto spessore, Lirica si distacca dalle pentole tradizionali grazie alle sue forme aggraziate e innovative e all'esterno satinato nero che le conferisce un nobile "portamento". Si presenta con il rivestimento ARTECH ULTRA®, il fondo a induzione, manici atermici in bakelite, coperchio in alluminio pressofuso. Le casseruole e i tegami possono essere utilizzati in forno e presentano un beccuccio che consente di scolare meglio i liquidi.

Featuring a heavy, die-cast aluminum body, Lirica stands out in virtue of its modern yet graceful traits which comprise of die-cast lids to complement the cookware shapes. The matt black satinized finish on the exterior confers the line a sense of elegance while ensuring it is entirely stain-free. The interior coating consists of a ARTECH STONE ULTRA® 3-layer application, while the base is fully compatible with induction hobs. The frypan handle and the lid furnishing is in thermo-resistant bakelite, whereas the casseroles and the sautepan bodies, being entirely made of cast-aluminum can be safely used in the oven, and they also feature a practical pouring lip.



Lirica.

ARTECH® ULTRA

è il rivestimento dalla superficie ruvida per chi desidera una pentola che non teme le maniere forti. Ideale per cotture veloci, uniformi e senza grassi, estremamente resistente ai graffi e alle abrasioni. Senza BPA, PFOA e Nickel.

ARTECH® ULTRA

has a rough surface - for excellent resistance to abrasion, mechanical stress and corrosion. Perfect for rapid, uniform and fat-free cooking, extremely resistant to scratches and abrasion, ARTECH® ULTRA has a triple-layer non-stick surface. No BPA, No PFOA No Nickel.

Fondo **INDUCTION**.

CORPO Corpo In alluminio pressofuso ad alto spessore.

RIVESTIMENTO ESTERNO in PTFE nero satinato.

MANICI e POMOLI in bakelite design Moneta.

INDUCTION bottom.

High thickness cast aluminium **BODY**.

EXTERIOR COATING Matt black PTFE.

Bakelite long **HANDLES** and **KNOBS**. Exclusive Moneta design.

- 1. STRATO POTENZIATO CON MICROCRISTALLI
 - 2. STRATO RINFORZATO CON PARTICELLE EXTRALARGE
 - 3. STRATO CON PARTICELLE MINERALI
 - 4. BASE DI ALLUMINIO LEGA ALIMENTARE
-
- 1. NON STICK-LAYER ENHANCED WITH MICROCRYSTALS
 - 2. NON STICK LAYER REINFORCED WITH EXTRA-LARGE PARTICLES.
 - 3. NON STICK LAYER REINFORCED WITH MINERAL PARTICLES
 - 4. FOOD SAFE ALUMINUM BASE



WOK 1+1 MANICO CON COPERCHIO
WOK (1+1 HANDLE) WITH LID

A01A076632 φ cm. 32



PADELLA
FRYPAN

A00A070120 φ cm. 20
A00A070124 φ cm. 24
A00A070128 φ cm. 28
A00A070130 φ cm. 30



CASSERUOLA 2 MANIGLIE
CON COPERCHIO
CASSEROLE WITH LID

A01A074502 φ cm. 20
A01A072052 φ cm. 24



CASSERUOLA 1 MANICO
CON COPERCHIO
SAUCEPAN WITH LID

A01A071752 φ cm. 16



TEGAME 2 MANIGLIE CON COPERCHIO
2 HANDLE SKILLET WITH LID

A01A076614 φ cm. 26



BISTECCHIERA 1 MANICO
GRILL PAN

A00A071428 cm. 28x28





Maxima. Una gioia per gli occhi. A joy for the eye.

Maxima ha tutte le caratteristiche dell'oggetto da collezione: dal manico in acciaio e silicone, robusto ed elegante, al corpo in alluminio spazzolato. A livello tecnologico è equipaggiata con il rivestimento ceramico FINEGRES® e con un fondo a induzione di primissimo livello.



Maxima has all the hallmarks of a collection item: from its steel and silicone sturdy and elegant handle, to the brushed aluminium body. From a technological standpoint, it features the ceramic FINEGRES® coating and a first class induction bottom.



FINEGRES® l'innovativo rivestimento 100% naturale, senza PTFE, PFOA, Bisfenolo A, nickel e metalli pesanti, dotato di una formula estremamente antiaderente.

FINEGRES® it is a 100% natural, revolutionary coating process free of PTFE, PFOA, Bisphenol A, nickel and heavy metals. Featuring an extremely anti-adhesive formula.



1. RIVESTIMENTO ANTIADERENTE NATURALE FINEGRES
FINEGRES NATURAL NON STICK COATING
2. CORPO IN ALLUMINIO LEGA ALIMENTARE ALTO SPESSORE
FOOD SAFE HIGH THICKNESS ALUMINIUM BODY

INDUCTION A®

Il fondo a induzione che sviluppa una perfetta planarità in grado di sfruttare al massimo il campo magnetico. Ciò si traduce nella massima efficienza energetica. Adatto a tutti i piani di cottura e idoneo alla lavastoviglie.

INDUCTION A®

The Induction base that preserves the surface flatness in order to optimize the magnetic energy and generate high efficiency. For all hobs, dishwasher suitable.

**WOK 1 MANICO
WOK (1 HANDLE)**
0001894328 ø cm. 28



**PADELLA
FRYPAN**

- 0001890120 ø cm. 20
- 0001890124 ø cm. 24
- 0001890128 ø cm. 28
- 0001890130 ø cm. 30



**CASSERUOLA 2 MANIGLIE
CON COPERCHIO IN ACCIAIO
CASSEROLE WITH STEEL LID**

- 0011894502 ø cm. 20
- 0011892052 ø cm. 24



**TEGAME 2 MANIGLIE CON COPERCHIO
2 HANDLE SKILLET WITH STEEL LID**

- 0011896106 ø cm. 28



Maxima.

RIVESTIMENTO ESTERNO in lacca siliconica resistente alle alte temperature.

CORPO in alluminio alto spessore, adatto al contatto con gli alimenti.

MANICI in acciaio spazzolato e silicone dal design esclusivo, anti scottature, dalla presa sicura, utilizzabili anche in forno fino a 250°.

EXTERIOR COATING high temperature resistant lacquer.

High thickness food safe aluminium **BODY**.

Exclusive Moneta design, Stainless steel and silicone **HANDLES**.

Oven safe up to 250°.





Rose Gold Diamant. Solida tradizione italiana.

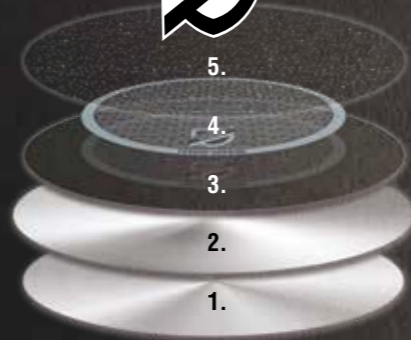
Chiseled in Italian traditions.

Una pentola innanzi tutto bella esteticamente, elegantemente classica, da mostrare oltre che da usare.

Manici chiodati, alto spessore, rivestimento in PROTECTION BASE DIAMANT® e un fondo a induzione sono i connotati che dimostrano anche tutta la sua solidità.



The ultimate compromise between the latest technological innovation and the classic elegance of hand-crafted items. Timeless objects that make for the perfect cook&serve ritual. Stainless steel furnishing, mechanically brushed exteriors with a precious rose-gold nuance. The interior coating is PROTECTION BASE DIAMANT® and the base is a ferromagnetic full-plated steel base. Lastly the silicon banded lids confer the line a touch of modern while providing protection to the edges.



- 5. RIVESTIMENTO CON PARTICELLE DI VERO DIAMANTE NATURALE E MICROCRISTALLI
TOP COATING FEATURING GENUINELY NATURAL DIAMOND-PARTICLES AND MICROCRYSTALS
- 4. TECNOSUPERFICIE
TECHNOSURFACE
- 3. ANTIADERENTE RINFORZATO
REINFORCED NON STICK
- 2. ALLUMINIO IN LEGA ALIMENTARE
FOOD-CONTACT SAFE ALUMINUM
- 1. FONDO INDUZIONE
INDUCTION BOTTOM



Rose Gold Diamant.

PROTECTION BASE® DIAMANT
Le particelle di vero diamante e la finitura in microcristalli prolungano la durata dell'antiaderenza e ne raddoppia la resistenza. Senza PFOA, nickel o Bisfenolo A.

PROTECTION BASE® DIAMANT
Exclusive coating reinforced at the base with genuine diamond particles that increase its strength and durability. No PFOA, No Nickel, No BPA.

INDUCTION® FONDO in acciaio La perfetta planarità del fondo migliora efficienza e performance. Adatto a tutti i piani di cottura e idoneo alla lavastoviglie.

INDUCTION®
The **INDUCTION** base that preserves the surface flatness in order to optimize the magnetic energy and generate high efficiency. For all hobs, dishwasher suitable.

CORPO In alluminio alto spessore, adatto al contatto con gli alimenti.

RIVESTIMENTO ESTERNO
Spazzolato rame con speciale finitura protettiva adatta all'uso in lavastoviglie.

MANICI e MANIGLIE in acciaio inox design MONETA.

High thickness food safe aluminium **BODY**.

EXTERIOR COATING mechanically brushed transparent copper coating.

HANDLES and KNOBS in acciaio inox design MONETA.

WOK 1 MANICO
WOK (1 HANDLE)
0008134328 ø cm. 28



PADELLA
FRYPAN
0008130120 ø cm. 20
0008130124 ø cm. 24
0008130128 ø cm. 28
0008130130 ø cm. 30



CASSERUOLA 2 MANIGLIE
CON COPERCHIO BORDO
IN SILICONE
CASSEROLE WITH GLASS
LID SILICONE RIM
0018134502 ø cm. 20
0018132052 ø cm. 24



TEGAME 2 MANIGLIE CON
COPERCHIO BORDO IN SILICONE
2 HANDLE SKILLET WITH GLASS
LID SILICONE RIM
0018136106 ø cm. 28



CASSERUOLA 1 MANICO
SAUCEPAN
0008130516 ø cm. 16



NO NICKEL
NO PFOA*
NO BISPHENOL A

induction





Nova. Sintesi di design e tecnologia.

Design meets technology.

Nova rappresenta il risultato della costante ricerca di equilibrio fra le sensibili esigenze di un'alimentazione più salutare e il sano piacere di stare bene a tavola.

Sotto un invitante look minimale la serie cela caratteristiche tecnologiche innovative come PROTECTION BASE®, il fondo a induzione e il sistema TWINBLOCK® del manico.

Nova is the result of the latest research on functional and versatile elements such as superior release of the coating, featuring a protective matrix and microcrystals, the handle with a double attachment for superior and unparalleled safety, and an interwoven mesh induction base which prevents concavity. Characteristics such as PROTECTION BASE®, the NET-mesh Induction base and the TWINBLOCK® Handles which are all technological patents are combined in a range that although heavy and sturdy, seems to float in its sinuous yet minimalistic design.



Nova.

PROTECTION BASE®

Rivestimento brevettato che crea uno scudo compatto, liscio e uniforme sigillandone le prestazioni e incrementando l'antiaderenza. Senza PFOA, nickel o Bisfenolo A.

PROTECTION BASE®

is an unparalleled patented technology. This non stick technosurface, with the addition of microCrystals ensures durability and resistance to scratch. No PFOA, No Nickel, No BPA.

CORPO in alluminio alto spessore.

High thickness aluminium BODY.

RIVESTIMENTO ESTERNO in PTFE nero satinato.

EXTERIOR COATING Matt black PTFE.

MANICI E MANIGLIE in bakelite nero soft touch design MONETA.

HANDLES AND KNOBS soft touch bakelite handles. Exclusive Moneta design.

NOVA è dotata del sistema TWIN BLOCK®, un doppio fissaggio al corpo della pentola. Garantisce doppia sicurezza e durata nel tempo.

NOVA HANDLES are fixed to the pan with TWIN BLOCK®. The DOUBLE FIXING that guarantees DOUBLE SAFETY

PADELLA FRYPAN

- 0003680120 ø cm. 20
- 0003680124 ø cm. 24
- 0003680126 ø cm. 26
- 0003680128 ø cm. 28
- 0003680130 ø cm. 30



CASSERUOLA 2 MANIGLIE CON COPERCHIO IN VETRO CASSEPOLE WITH GLASS LID

- 0013684502 ø cm. 20
- 0013682052 ø cm. 24



CASSERUOLA 1 MANICO SAUCEPAN

- 0003680516 ø cm. 16



TEGAME 2 MANIGLIE CON COPERCHIO 2 HANDLE SKILLET WITH LID

- 0013685401 ø cm. 24
- 0013686106 ø cm. 28



WOK 1 MANICO WOK (1 HANDLE)

- 0003684328 ø cm. 28
- 0003684330 ø cm. 30

BISTECCHIERA 1 MANICO GRILL PAN

- 0003681428 cm. 28x28

COPERCHIO IN VETRO GLASS LID

- 0003684516 ø cm. 16
- 0003684518 ø cm. 18
- 0003684520 ø cm. 20
- 0003684524 ø cm. 24
- 0003684526 ø cm. 26
- 0003684528 ø cm. 28
- 0003684530 ø cm. 30

NET INDUCTION®

La speciale maglia di acciaio tessuta sfrutta al massimo i campi magnetici induttivi. Adatto a tutti i piani di cottura e idoneo alla lavastoviglie.

NET INDUCTION®

The special woven steel mesh makes the most of the magnetic induction fields. For all hobs, dishwasher suitable.



NO NICKEL
NO PFOA*
NO BISPHENOL A

NET INDUCTION

GARANZIA 5 ANNI WARRANTY





Aria. Leggerezza a tavola.

Lightness on your table.

Aria è la scelta più naturale per chi sceglie la salute a tavola grazie al rivestimento ceramico FINEGRES®, costituito esclusivamente da materiali inorganici e solventi naturali. Il sistema TWINBLOCK® del manico e il fondo a induzione garantiscono alta qualità e ottime prestazioni.

Aria is the best choice for those who choose a healthy diet, thanks to the ceramic FINEGRES® coating, made solely with inorganic materials and natural solvents. The handle TWINBLOCK® system and the induction bottom ensure high quality and excellent performance.



Aria.

FINEGRES® l'innovativo rivestimento 100% naturale, senza PTFE, PFOA, Bisfenolo A, nickel e metalli pesanti, dotato di una formula estremamente antiaderente.

FINEGRES® it is a 100% natural, revolutionary coating process free of PTFE, PFOA, Bisphenol A, nickel and heavy metals. Featuring an extremely anti-adhesive formula.

NET INDUCTION®

La speciale maglia di acciaio tessuta sfrutta al massimo i campi magnetici induttivi. Adatto a tutti i piani di cottura e idoneo alla lavastoviglie.

NET INDUCTION®

The special woven steel mesh makes the most of the magnetic induction fields. For all hobs, dishwasher suitable.

ARIA è dotata del sistema **TWIN BLOCK®**, un doppio fissaggio al corpo della pentola. Garantisce doppia sicurezza e durata nel tempo.

ARIA HANDLES are fixed to the pan with **TWIN BLOCK®**. The **DOUBLE FIXING** that guarantees **DOUBLE SAFETY**

RIVESTIMENTO ESTERNO in lacca siliconica resistente alle alte temperature.

EXTERIOR COATING high temperature resistant lacquer.

PADELLA FRYPAN

0004120120 ø cm. 20
0004120122 ø cm. 22
0004120124 ø cm. 24
0004120126 ø cm. 26
0004120128 ø cm. 28
0004120130 ø cm. 30



CASSERUOLA 2 MANIGLIE CASSEROLE

0004120720 ø cm. 20
0004120724 ø cm. 24



CASSERUOLA 1 MANICO SAUCEPAN

0004120516 ø cm. 16



WOK 1 MANICO WOK (1 HANDLE)

0004124328 ø cm. 28

TEGAME 2 MANIGLIE 2 HANDLE SKILLET

0004120228 ø cm. 28

BISTECCHIERA 1 MANICO GRILL PAN

0004121428 cm. 28x28

LASAGNERA ROASTER

0004125935 cm. 35x25

COPERCHIO IN VETRO CON BORDO IN SILICONE GLASS LID WITH SILICONE RIM

0004124520 ø cm. 20
0004124524 ø cm. 24
0004124528 ø cm. 28

BATTERIA 5 PEZZI 5 PIECE SET

0014126573



NET
induction





Yes! Cucina senza stress.

YES! Excellent cooking, NO stress.

Il rivestimento ARTECH® STONE ULTRA, il fondo NET INDUCTION® e il QRcode con le ricette regionali rendono Yes! una pentola altamente efficiente e performante. Cucinare senza grassi, rispettando noi e l'ambiente, d'ora in poi sarà una cosa semplice e naturale.

An highly functional and efficient range featuring an ergonomic handle, a reinforced coating with large mineral particles for endurance and microcrystals to prevent abrasion and guarantee the perfect release. The interwoven NET INDUCTION® ensures long term performance and well distributed heat conductiveness.



Yes!

ARTECH® STONE ULTRA

è il rivestimento effetto pietra dalla superficie ruvida per chi desidera una pentola che non teme le maniere forti. Ideale per cotture veloci, uniformi e senza grassi, estremamente resistente ai graffi e alle abrasioni. Senza BPA, PFOA e Nickel.

ARTECH® STONE ULTRA

has a rough stone-effect surface - for excellent resistance to abrasion, mechanical stress and corrosion. Perfect for rapid, uniform and fat-free cooking, extremely resistant to scratches and abrasion. No BPA, No PFOA No Nickel.



1. STRATO POTENZIATO CON MICROCRISTALLI
2. STRATO RINFORZATO CON PARTICELLE EXTRALARGE
3. STRATO CON PARTICELLE MINERALI
4. BASE DI ALLUMINIO LEGA ALIMENTARE

1. LAYER ENHANCED WITH MICROCRYSTALS
2. LAYER REINFORCED WITH EXTRA-LARGE PARTICLES
3. LAYER OF MINERAL PARTICLES
4. FOOD SAFE ALUMINUM BASE

NET INDUCTION®

La speciale maglia di acciaio tessuta sfrutta al massimo i campi magnetici induttivi. Adatto a tutti i piani di cottura e idoneo alla lavastoviglie.

NET INDUCTION®

The special woven steel mesh makes the most of the magnetic induction fields. For all hobs, dishwasher suitable.

PADELLA FRYPAN

- 0007950120 ø cm. 20
- 0007950124 ø cm. 24
- 0007950126 ø cm. 26
- 0007950128 ø cm. 28
- 0007950130 ø cm. 30
- 0007950132 ø cm. 32



CASSERUOLA 2 MANIGLIE CASSEROLE

- 0007950720 ø cm. 20
- 0007950724 ø cm. 24



CASSERUOLA 1 MANICO SAUCEPAN

- 0007950516 ø cm. 16



TEGAME 2 MANIGLIE 2 HANDLE SKILLET

- 0007950228 ø cm. 28



WOK 1 MANICO WOK (1 HANDLE)

- 0007954328 ø cm. 28



BISTECCHIERA 1 MANICO GRILL PAN

- 0007951428 cm. 28x28

CORPO in alluminio alto spessore adatto al contatto con gli alimenti.

RIVESTIMENTO ESTERNO in lacca siliconica resistente alle alte temperature.

MANICI E MANIGLIE in bakelite con finitura soft touch. Design esclusivo Moneta.

High tickness forged food safe aluminium **BODY**.

EXTERIOR COATING high temperature resistant lacquer.

Soft touch bakelite **HANDLES**. Exclusive Moneta Design.





Sinfonia. Un'orchestra di sapori.

An orchestra
of flavors.

Una nuova gamma che si caratterizza per solidità e resistenza, garantita dall'antiaderente ARTECH®STONE, e per la pratica efficienza energetica di un fondo NET INDUCTION. Durata e sostenibilità che si concretizzano in Sinfonia, perfetto preludio per i vostri successi in cucina.

A brand new range which encompasses a solid body providing reliable endurance, as well as a SURFACE featuring flawless release. Our ARTECH®STONE coating combines our traditionally superior anti-adhesiveness with a spatter-effect which further reduces the roughness of the top film, allowing for the perfect easy-clean effect. All these components interact together to guarantee an excellent performance in the kitchen just as the different elements orchestra would create the perfect symphony !!!



Sinfonia.



- | | |
|--|--|
| 1. STRATO POTENZIATO CON MICROCRISTALLI | 1. LAYER ENHANCED WITH MICROCRYSTALS |
| 2. STRATO RINFORZATO CON PARTICELLE EXTRALARGE | 2. LAYER REINFORCED WITH EXTRA-LARGE PARTICLES |
| 3. STRATO CON PARTICELLE MINERALI | 3. LAYER OF MINERAL PARTICLES |
| 4. BASE DI ALLUMINIO LEGA ALIMENTARE | 4. FOOD SAFE ALUMINUM BASE |

ARTECH® STONE ULTRA
 è il rivestimento effetto pietra dalla superficie ruvida per chi desidera una pentola che non teme le maniere forti. Ideale per cotture veloci, uniformi e senza grassi, estremamente resistente ai graffi e alle abrasioni. Senza BPA, PFOA e Nickel.

ARTECH® STONE ULTRA
 has a rough stone-effect surface – for excellent resistance to abrasion, mechanical stress and corrosion. Perfect for rapid, uniform and fat-free cooking, extremely resistant to scratches and abrasion. No BPA, No PFOA No Nickel.

NET INDUCTION®
 La speciale maglia di acciaio tessuta sfrutta al massimo i campi magnetici induttivi. Adatto a tutti i piani di cottura e idoneo alla lavastoviglie.

NET INDUCTION®
 The special woven steel mesh makes the most of the magnetic induction fields. For all hobs, dishwasher suitable.

PADELLA FRYPAN

- 0009070118 ø cm. 18
- 0009070120 ø cm. 20
- 0009070122 ø cm. 22
- 0009070124 ø cm. 24
- 0009070126 ø cm. 26
- 0009070128 ø cm. 28
- 0009070130 ø cm. 30

CASSERUOLA 2 MANIGLIE CASSEROLE

- 0009070720 ø cm. 20
- 0009070724 ø cm. 24

CASSERUOLA 1 MANICO SAUCEPAN

- 0009070516 ø cm. 16

TEGAME 2 MANIGLIE 2 HANDLE SKILLET

- 0009070228 ø cm. 28

BISTECCHIERA 1 MANICO GRILL PAN

- 0009071428 cm. 28x28

WOK 1 MANICO WOK (1 HANDLE)

- 0009074328 ø cm. 28



CORPO in alluminio alto spessore adatto al contatto con gli alimenti.

RIVESTIMENTO ESTERNO in PTFE.

MANICI E MANIGLIE in bakelite.

Design esclusivo Moneta.

High tickness forged food safe aluminium **BODY**.

EXTERIOR COATING stone effect PTFE

Bakelite **HANDLES**. Exclusive Moneta Design.





Etnea. Un successo che non tramonta.

A timeless success.

Perfetta per ogni pietanza grazie al suo ampio assortimento e straordinariamente durevole: Etnea combina le qualità eccelse del suo rivestimento ARTECH STONE ULTRA®, adatto per una cucina salutare senza grassi, a uno stile inconfondibile che evoca forza e resistenza.

Perfect to sauté your ingredients and extraordinarily long-lasting: Etnea combines the excellent qualities of its ARTECH STONE ULTRA® coating - ideal for a fat-free healthy cuisine - with an unmistakable style, evoking strength and resistance.





Etnea.



- | | |
|--|--|
| 1. STRATO POTENZIATO CON MICROCRISTALLI | 1. LAYER ENHANCED WITH MICROCRYSTALS |
| 2. STRATO RINFORZATO CON PARTICELLE EXTRALARGE | 2. LAYER REINFORCED WITH EXTRA-LARGE PARTICLES |
| 3. STRATO CON PARTICELLE MINERALI | 3. LAYER OF MINERAL PARTICLES |
| 4. BASE DI ALLUMINIO LEGA ALIMENTARE | 4. FOOD SAFE ALUMINUM BASE |

ARTECH® STONE ULTRA è il rivestimento effetto pietra dalla superficie ruvida per chi desidera una pentola che non teme le maniere forti. Ideale per cotture veloci, uniformi e senza grassi, estremamente resistente ai graffi e alle abrasioni. Senza BPA, PFOA e Nickel.

ARTECH® STONE ULTRA has a rough stone-effect surface – for excellent resistance to abrasion, mechanical stress and corrosion. Perfect for rapid, uniform and fat-free cooking, extremely resistant to scratches and abrasion. No BPA, No PFOA No Nickel.

CORPO in alluminio forgiato alto spessore.

RIVESTIMENTO ESTERNO in PTFE.

MANICI E MANIGLIE in bakelite. Design esclusivo Moneta.

High thickness forged aluminium **BODY**.

EXTERIOR COATING stone effect PTFE.

Bakelite **HANDLES**. Exclusive Moneta Design.

WOK 1 MANICO WOK (1 HANDLE)
0008654328 ø cm. 28

TEGAME 2 MANIGLIE 2 HANDLE SKILLET
0008650228 ø cm. 28

LASAGNERA ROASTER
0008655931 cm. 31x23
0008655935 cm. 35x25

PIASTRA TONDA ROUND GRILL PAN
0008653824 ø cm. 24
0008653828 ø cm. 28
0008653832 ø cm. 32

TORTIERA ROUND BAKING TIN
0008651024 ø cm. 24
0008651028 ø cm. 28

COPERCHIO IN VETRO CON BORDO IN SILICONE GLASS LID WITH SILICONE RIM
0008654520 ø cm. 20
0008654524 ø cm. 24
0008654528 ø cm. 28

PADELLA FRYPAN
0008650120 ø cm. 20
0008650124 ø cm. 24
0008650126 ø cm. 26
0008650128 ø cm. 28
0008650130 ø cm. 30
0008650132 ø cm. 32

BISTECCHIERA 1 MANICO GRILL PAN
0008651428 cm. 28x28

SET PENTOLA CON COPERCHIO INOX BLOCCA/SCOLA LOCK&DRAIN PASTA POT WITH INOX LID
0018656011 ø cm. 22

CASSERUOLA 2 MANIGLIE CASSEROLE
0008650720 ø cm. 20
0008650724 ø cm. 24

GRIGLIA NO SMOKE SMOKE FREE GRILL PAN
0018656718 cm. 26x26

CASSERUOLA 1 MANICO SAUCEPAN
0008650516 ø cm. 16



NO NICKEL
NO PFOA*
NO BISPHENOLA

GARANZIA 5 year WARRANTY



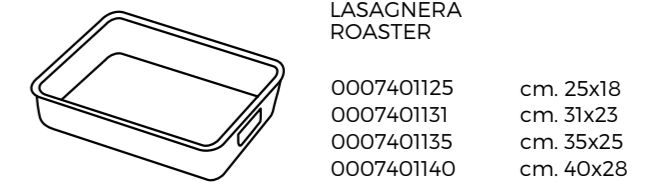
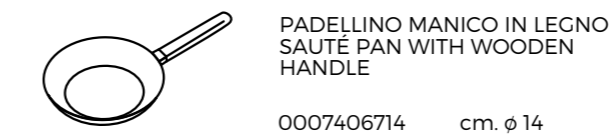
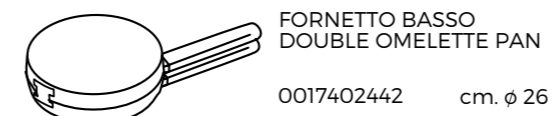
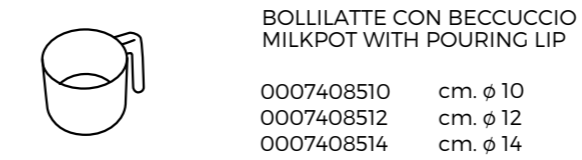
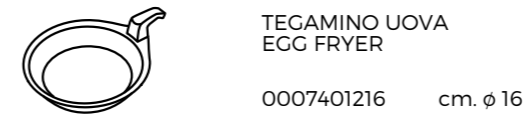
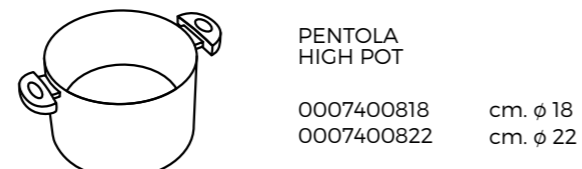
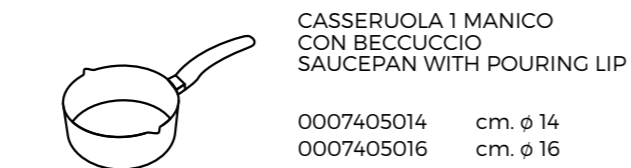
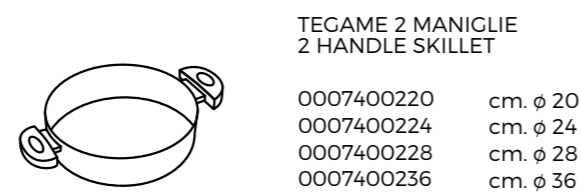
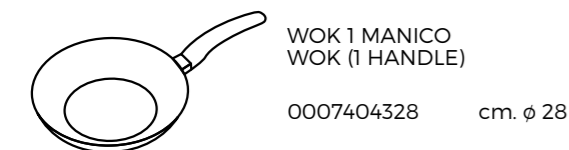
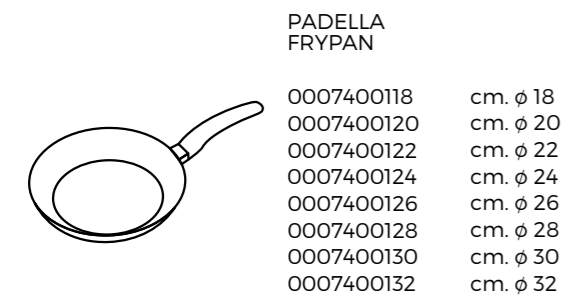


Zecchino. Il fascino del classico si rinnova.

Timeless classic.

Rivestimento interno in TEFLON® Classic con speciale applicazione OCS®, distintivo color ramato: Zecchino è la vastissima gamma di Moneta che ha venduto milioni di pezzi. Un successo decretato dalla sua invidiabile longevità che coniuga caratteristiche di resistenza ad un rapporto qualità/prezzo ancora ineguagliato.

Zecchino has been one of the Moneta best sellers for many years thanks to its price/quality ratio and unique features such as the interior OCS® coating and the exclusive copper finish. A success that can be measured in hundreds of thousands of pieces used everyday.



Zecchino.

RIVESTIMENTO ESTERNO in lacca
con decoro e marchio serigrafato.

High-tech COATING in lacquer
with printed decorations and
logo.

CORPO in alluminio.

Aluminium BODY.

RIVESTIMENTO INTERNO in TEFLON®
Classic con speciale applicazione OCS®.

INNER COATING in TEFLON® Classic
applied with OCS® technology.

MANICI e MANIGLIE con design esclusivo
Moneta.

HANDLES and GRIPS with an exclusive
Moneta design.

Garanzia 3 anni.

Guarantee 3 years.







Buongiorno! è un omaggio alla grande tradizione italiana che rispecchia – sia nella funzione che nelle proporzioni – la più classica tipologia della caffettiera.

Buongiorno! is an homage to great Italian tradition, whose function and proportions reflect the most classic type of coffee maker.

BUONGIORNO! Il caffè con stile.

Coffee with style.



1 TAZZA
0006660001



3 TAZZE
0006660003



6 TAZZE
0006660006



Le scelte di Moneta per un futuro più sostenibile.

Moneta's choices for a sustainable future.

Le buone intenzioni sono importanti, ma se a queste non seguono azioni mirate, rimangono allora solo parole. L'impegno di Moneta è un fatto concreto e misurabile.

Lo dimostrano le due certificazioni ISO 14000 e SA8000.

Per ottenere la ISO 14000 è necessario realizzare un'analisi su emissioni e uso delle risorse, bisogna definire una politica aziendale in tema, così come le responsabilità specifiche in materia ambientale.

La SA8000 identifica invece uno standard internazionale di certificazione attinente alla responsabilità sociale d'impresa e riguardante il rispetto dei diritti umani, il rispetto dei diritti dei lavoratori, la tutela contro lo sfruttamento dei minori, le garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro.

Ma l'impegno non si esaurisce qui: Moneta sta valutando diversi campi di azione, primo fra tutti quello per la riduzione dell'utilizzo della plastica nei suoi imballaggi, consci della problematica delle microplastiche disperse nell'ambiente.

Good intentions are important, but if they are not followed by targeted actions, they are just words. Moneta's commitment is concrete and measurable.

This is evidenced by the two ISO 14000 and SA8000 certifications. In order to obtain the ISO 14000 certification, emissions and resource use are analysed, and relevant corporate policies and specific environmental responsibility need to be established.

On the other hand, international standard SA8000 concerns the corporate social responsibility on human rights, workers' rights, protection against exploitation of children, safety guarantees, and a healthy workplace.

However, our commitment does not end here: Moneta is assessing its contributions in several fields, first of all by reducing plastic in its packaging, aware of the issue of microplastic scattered into the environment.

moneta

.made in italy since 1875.

Tecnologie e prestazioni.

Technology and performance.

Moneta realizza strumenti affidabili che racchiudono il meglio della tecnologia in fatto di ricerca del “benessere” a tavola.

Innovazione, attenta selezione dei materiali e delle loro lavorazioni a garanzia della sicurezza alimentare, sviluppo di nuovi rivestimenti più vicini alle esigenze di minor impatto ambientale sono gli elementi che valorizzano la produzione di Moneta.

Moneta produces reliable tools that encapsulate the best food-contact safe technologies. Innovation, careful material and process selection to ensure food safety, development of new coatings with lower environmental impact: these are just some of the elements that enhance Moneta's production.

moneta

.made in italy since 1875.

NO
BISFENOLO A

moneta

NO
BISFENOLO A

Una questione di etica e di etichetta.

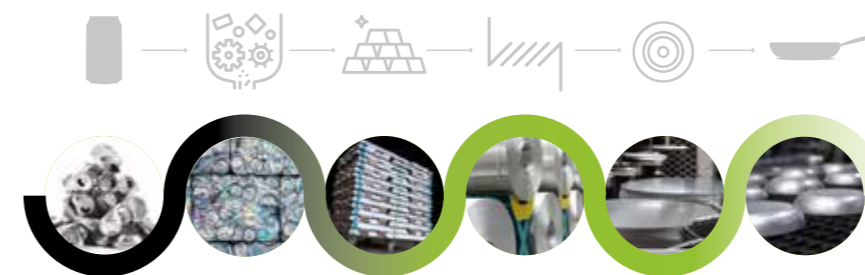
A question of ethics and etiquette.

Moneta è azienda all'avanguardia nelle azioni intraprese per l'eliminazione del bisfenolo A (BPA), un composto chimico usato nella produzione di alcune materie plastiche. Diversi studi ne hanno evidenziato la potenziale rischiosità per la salute umana. Nonostante le divergenze scientifiche ancora in corso sulla sua tossicità, alcuni paesi europei e stati americani lo hanno bandito totalmente dai prodotti per contatto alimentare. Moneta ha deciso di applicare un principio di precauzione e di massima prudenza richiedendo ai propri fornitori l'assenza di BPA dai rivestimenti destinati a venire a contatto con gli alimenti ed effettuando periodici controlli sulla produzione presso laboratori esterni accreditati.

Moneta is a cutting edge company in its efforts to remove bisphenol A (BPA), a chemical compound used for producing certain plastic materials. Several studies evidenced its potential risks for human health. Despite the scientific gaps under way on its toxicity, some European and American countries banned it completely from food-grade products. Moneta decided to apply a precautionary and cautionary principle, by requesting its suppliers to remove BPA from food-grade coatings, and by performing regular production checks on external accredited laboratories.

moneta

.made in italy since 1875.



Alluminio riciclato: una scelta virtuosa al 100%.

Recycled aluminium:
100% virtuous choice.

Anche la scelta del tipo di alluminio è importante ai fini di preservare la salute del consumatore.

Moneta utilizza solo leghe di alluminio dichiarate idonee a venire a contatto con gli alimenti.

L'alluminio riciclato al 100% è igienicamente sicuro, resistente e utilizzabile all'infinito.

Pure in caso di abrasione dei rivestimenti interni gli articoli risultano adatti alla cottura dei cibi, come riportato dalle indicazioni d'uso.

Nel 2020 Moneta ha deciso di fare un'ulteriore passo avanti nell'utilizzo di questa materia prima lanciando la sua prima linea con il corpo in alluminio 100% riciclato da lattine, una scelta fatta per aumentare la sostenibilità dei suoi prodotti. Infatti per produrre l'alluminio riciclato si utilizza solo il 5% dell'energia necessaria per produrre 1 kg di alluminio da estrazione.

Choosing the right type of aluminium is also important, to preserve consumer's health. Moneta employs only certified food-grade aluminium alloys. 100% recycled aluminium is hygienically safe, resistant and endlessly recyclable. Even in case of internal coating abrasion, our products are suitable for cooking, as shown in the user instructions.



moneta

.made in italy since 1875.



L'induzione di classe superiore. Top class induction.



induction **A**

NET
induction

induction

Con i fondi a induzione firmati Moneta si cucina in minor tempo consumando meno energia. Si tratta di tecnologie proprietarie e brevettate studiate per apportare le migliori performance in termini di planarità del fondo e di velocità di riscaldamento. L'induzione di Moneta è adatta a tutti i piani di cottura e idonea alla lavastoviglie.

Moneta's induction bottoms help you cook in less time and with less energy. These proprietary and patented technologies bring the best performance in terms of surface flatness and heating speed. Moneta's induction is ideal for all types of stoves and it can be washed in the dishwasher.

INDUCTION A®

L'induzione di classe superiore di Moneta che sfrutta il massimo del campo magnetico generato dal piano, non interrompendolo mai, e trasferendo quindi tutta l'energia consumata. Ciò si traduce in performance elevate: da 0 a 180°C in 29' secondi.

NET INDUCTION®

Nel fondo Net Induction la speciale maglia di acciaio tessuta sfrutta al massimo i campi magnetici induttivi. È stata realizzata utilizzando la tecnologia "impact Bonding", un processo brevettato di pressione a caldo che assicura un perfetto ancoraggio del fondo induzione al corpo in alluminio.

INDUCTION

Fondo in acciaio ferromagnetico studiato per l'induzione. Perfetto sui piani a induzione, splendido sugli altri fuochi. Ciò si traduce nella massima efficienza energetica, massima robustezza ed estrema maneggevolezza.

INDUCTION A®

Moneta's top class induction that exploits the magnetic field generated by the stove at best, without interruptions and transferring the entire energy consumed. This translates into high performance: from 0 to 180°C in 29' seconds.

NET INDUCTION®

In the Net Induction bottom, the special woven steel mesh exploits the induction magnetic fields at best. It was made with the "Impact Bonding" technology, a hot pressure patented process that ensures perfect anchoring of the induction bottom to the aluminium body.

INDUCTION

Induction ferromagnetic full-plated steel bottom. Perfect for induction stoves, amazing on all the other stoves. This translates into the highest energy efficiency, maximum sturdiness and extreme handiness.



moneta
.made in italy since 1875.



Innovativi i materiali. Esclusivo il metodo.

Innovative materials.
Unique method.



PROTECTION BASE®

Il rivestimento brevettato Moneta che crea un sigillo compatto, liscio e uniforme sulla pentola sigillandone le prestazioni e incrementando le proprietà di antiaderenza. Su una base di antiaderente rinforzato viene sovrapposta prima una tecnosuperficie e poi un rivestimento di particelle di microcristalli. Una prova di resistenza all'abrasione e all'azione del tempo ha dimostrato che PROTECTION BASE® risulta di una durata due volte superiore a quella di un antiaderente senza PROTECTION BASE®. PROTECTION BASE® è un rivestimento senza PFOA, nickel o Bisfenolo A.

PROTECTION BASE®

Moneta's patented method that creates a uniform, compact and even seal on the pan, sealing its performance and increasing its non-stick properties. First a tech-surface and then a microcrystal particles coating is applied on a non-stick base. An abrasion and wear resistance test proved that PROTECTION BASE® lasts twice longer than a non-stick pan without PROTECTION BASE®. PROTECTION BASE® is a PFOA, nickel and Bisphenol A-free coating.

- p. 20_23 Recy
- p. 40_43 Rose Gold Diamant
- p. 44_47 Nova

PROTECTION BASE DIAMANT®

Lo scudo compatto, liscio e uniforme di Moneta che protegge dall'usura del tempo. Un rivestimento che dona una straordinaria durezza e una spettacolare lucentezza allo strumento di cottura. PROTECTION BASE DIAMANT® è una tecnosuperficie antiaderente arricchita da particelle di vero diamante e rinforzata da una nuova finitura con microcristalli. Ciò prolunga la durata dell'antiaderenza e ne raddoppia la resistenza, garantendo prestazioni prima impensabili. Lo dimostrano chiaramente i test di resistenza all'abrasione all'antiaderenza che, simulando un uso intensivo da parte del consumatore, hanno accertato l'oggettiva superiorità nelle caratteristiche e nelle performance della tecnologia brevettata Moneta. PROTECTION BASE DIAMANT® è un rivestimento senza PFOA, nickel o Bisfenolo A.



PROTECTION BASE DIAMANT®

Moneta's compact, smooth and even shield against wear. A coating that makes the cooking tool extremely long lasting and spectacular. PROTECTION BASE DIAMANT® is a non-stick tech-surface enriched with real diamond particles and reinforced with a new microcrystal finish. This extends the non-stick duration and doubles its resistance, ensuring unthinkable performances. This is clearly proved by the non-sick abrasion resistance tests, which, by simulating an intensive end use, ascertained that Moneta's patented technology has superior characteristics and performance. PROTECTION BASE DIAMANT® is a PFOA, nickel and Bisphenol A-free coating.



moneta

.made in italy since 1875.



p. 36_39 Maxima
p. 48_51 Aria

FINEGRES® è l'innovativo rivestimento naturale di Moneta studiato per ridurre il consumo energetico del ciclo produttivo, oggi con una nuova formula ancora più antiaderente. Amico dell'ambiente e della salute, è realizzato con materiali inorganici e solventi naturali.

La sua superficie liscia e brillante garantisce risultati finora mai raggiunti nei ceramici, per un utilizzo intenso e di lunga durata.

Inoltre si scalda più velocemente, è facile da pulire e resiste a corrosione e abrasioni.

Grazie alla sua composizione, non rilascia residui, odori o sapori ed è lavabile anche in lavastoviglie.

FINEGRES® è un rivestimento senza PTFE, PFOA, nickel o Bisfenolo A.

FINEGRES® is Moneta's innovative natural coating, designed to reduce the production cycle energy consumption, now with a new and improved non-stick formula. Environment- and health-friendly, it is made with inorganic materials and natural solvents. Its smooth and sparkling surface ensures unprecedented results for a ceramic coating, for an intense and long-lasting use.

In addition, it warms up faster, it is easy to clean and corrosion/abrasion resistant. Thanks to its composition, it does not release residues, odours or flavours, and it can be washed in the dishwasher. FINEGRES® is a PTFE, PFOA, nickel and Bisphenol A-free coating.



moneta
.made in italy since 1875.



**ARTECH[®]
ULTRA**
ANTIADERENZA SUPERIORE

p. 12_15 Accordo Inox
p. 28_31 Mammola
p. 32_35 Lirica

**ARTECH[®]
STONE
ULTRA**
ANTIADERENZA SUPERIORE

p. 16_19 Armonia
p. 52_55 Yes!
p. 56_59 Sinfonia
p. 60_63 Etnea

ARTECH[®] STONE ULTRA e ARTECH[®] ULTRA

Estremamente resistenti ai graffi e alle abrasioni, ARTECH[®] STONE ULTRA effetto pietra e ARTECH[®] ULTRA sono rivestimenti a triplo strato con particelle minerali e microcristalli dalla superficie ruvida. ARTECH[®] STONE ULTRA e ARTECH[®] ULTRA garantiscono un'ottima diffusione termica, si cucina prima risparmiando tempo e i risultati sono sempre eccellenti, le cotture sempre uniformi. ARTECH[®] STONE ULTRA e ARTECH[®] ULTRA sono rivestimenti senza PFOA, nickel o Bisfenolo.

ARTECH[®] STONE ULTRA and ARTECH[®] ULTRA

Extremely scratch and abrasion resistant, ARTECH[®] STONE ULTRA - stone effect - and ARTECH[®] ULTRA are three-layer coatings with mineral particles and rough surface microcrystals. ARTECH[®] STONE ULTRA and ARTECH[®] ULTRA ensure an excellent heat distribution; cooking is faster with excellent and even results. ARTECH[®] STONE ULTRA and ARTECH[®] ULTRA are PFOA, nickel and Bisphenol A-free coatings.



Località Pianaccio 71 61040 Mondavio (PU) Italy
Tel. +39 0721 9801 Fax +39 0721 979810
e-mail: info@moneta.it www.moneta.it

Moneta è un marchio di Alluflon S.p.A.
Company with certified management system in compliance
with ISO 9001, ISO 14001 and SA 8000