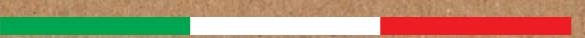




FLONAL®
COOKWARE



MADE IN ITALY

www.flonalcookware.it



Lo slancio verso i nuovi mercati si armonizza con la qualità che solo una realtà totalmente italiana può garantire: l'obiettivo è quello di guadagnare nuovi Paesi con una produzione totalmente Made in Italy. Per questo Flonal ha deciso di continuare ad investire nel suo territorio: lo stabilimento di 18.000 metri quadri sorge a Fano nelle Marche ed ospita tutti i processi di produzione, dalla selezione delle materie prime alla lavorazione finale del prodotto in tutti i suoi dettagli.

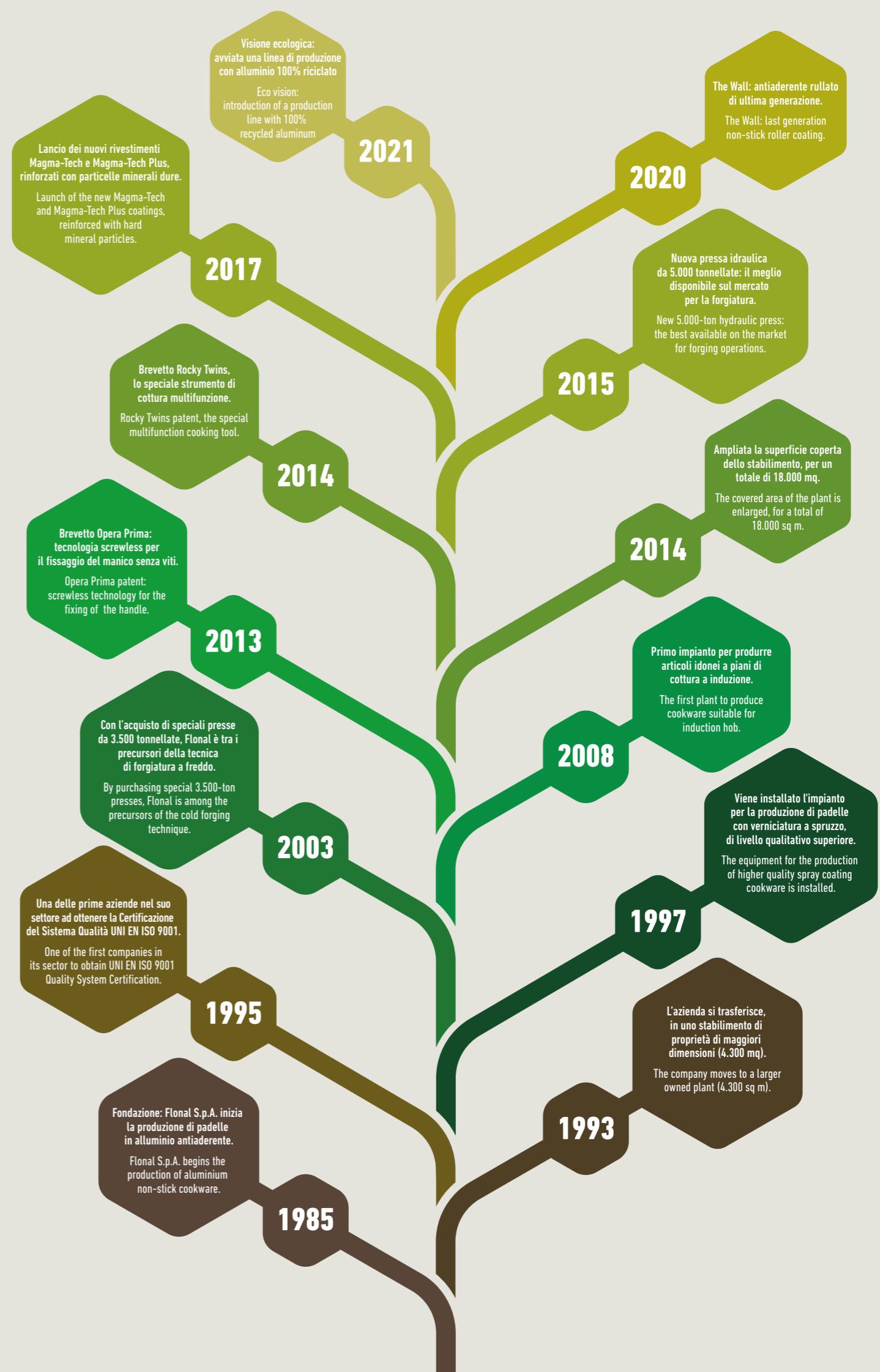
The leap towards new markets is harmonized with the quality that only a totally Italian company can guarantee: the objective is to gain new countries with a completely Made in Italy production. Because of this, Flonal has decided to continue investing in its territory: the 18,000 square meter factory is located in Fano (in Marche region) and houses all the production processes, from the selection of the raw materials to the final processing of every detail of the product.

Oggi Flonal è un'azienda che coniuga tecnologia e qualità, combinando l'esperienza all'evoluzione e garantendo controllo sia del prodotto che della lavorazione stessa. Una solidità resa possibile dall'alto grado di automazione degli impianti accompagnato da un costante investimento in tecnologia e dalla continua attenzione verso il design funzionale. Questo fa di Flonal una realtà radicata nel proprio territorio ma altamente flessibile e in costante espansione.



Flonal fa parte della sana tradizione industriale italiana. Dal 1985 l'azienda è un punto di riferimento nel settore della produzione di padelle in alluminio antiaderente. La qualità dei prodotti e l'attento investimento nelle innovazioni tecnologiche le hanno assicurato un trend crescente e un'autorevole presenza anche a livello internazionale.

Flonal is part of the sound Italian industrial tradition. Since 1985, the company has been a point of reference in the production of non-stick aluminium cookware. The quality of the products and the careful investment in technological innovations have guaranteed its growth and influential presence also internationally.





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



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



FLONAL®
COOKWARE

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

TEGAMO 2 MANIGLIE / SAUTE PAN 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	8001569099742

PIASTRA RETTANGOLARE / GRILL PLATE

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

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.

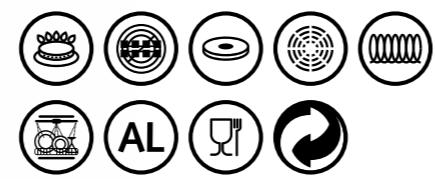
The high thickness of the aluminium allows a perfect heat distribution during the cooking. The forged body offers tough and aesthetically pleasant shapes.

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 sfioro 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

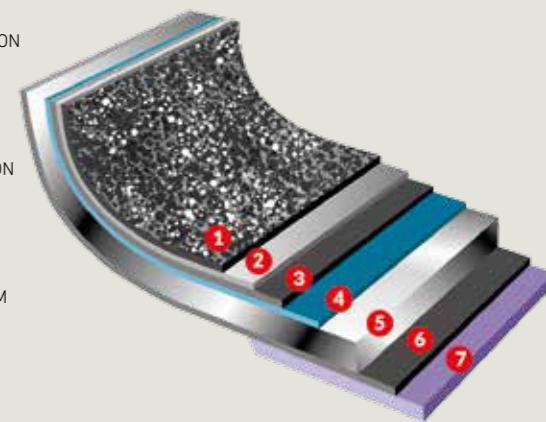
3 RIVESTIMENTO INTERMEDIO, ULTRA RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI, PER AUMENTARE LA RESISTENZA A GRAFFI E ABRASIONI

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

5 ALLUMINIO FORGIATO (98% PUREZZA) ALTO 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

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

TEGAMINA 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.

CASSERUOLA 2 M + COPVETRO / DUTCH OVEN 2 H + GLASS LID

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
DUICV2030	20	3,5	9,0	6	8001569091500
DUICV2430	24	3,5	11,0	6	8001569091517

ROCKY TWINS

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
RKIWP2830	28	3,5	14,0	2	8001569090718

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.

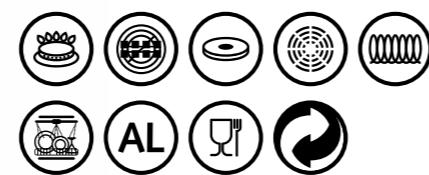
The bottom, differently from most of the frypans currently in the market, is incredibly wider, offering a greater capability and a larger cooking surface.

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.

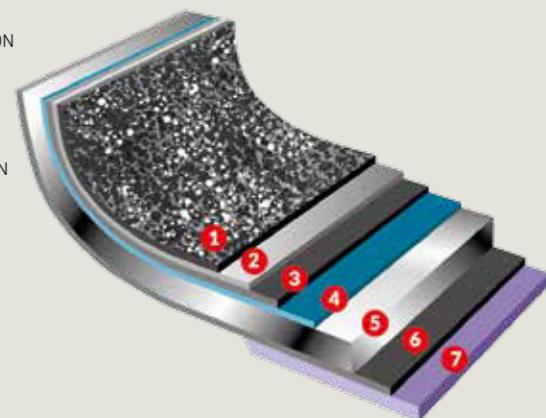
The wide and ergonomic bakelite handle is characterized by a soft finishing and allows a safe and comfortable grip.



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.

Il corpo forgiato, caratterizzato da bordi pronunciati, consente di ottenere forme solide ed esteticamente gradevoli. L'elevato spessore dell'alluminio sul fondo assicura un'ottimale distribuzione del calore durante la cottura.

- 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





A must-have!

PIETRA VIVA

Pietra Viva nasce dall'esigenza di offrire prodotti di elevata qualità, pur mantenendo prezzi competitivi. L'antiaderente Magma-Tech è una garanzia in termini di prestazioni e durata. Il rivestimento esterno in smalto porcellanato effetto pietra è arricchito dalla nuova serigrafia, elegante e con funzione antiscivolo. A completamento, gli articoli sono dotati di un dispositivo di rilevazione della giusta temperatura di cottura.

Pietra Viva comes from the need to offer high quality products, while maintaining competitive prices. Magma-Tech non-stick coating is a guarantee in terms of performance and durability. The outer porcelain enamel, with stone effect, is enriched by the new elegant silk-screen printing, with a non-slip function. Finally, the items are provided with a device for detecting the right cooking temperature.

PIETRA VIVA

RIVESTIMENTO INTERNO:
MAGMA-TECH RINFORZATO CON PARTICELLE
MINERALI DURE, 5 STRATI

INNER COATING:
MAGMA-TECH REINFORCED WITH HARD MINERAL
PARTICLES, 5 LAYERS

T-SAVER:
L'INDICATORE DI TEMPERATURA SALVAENERGIA
T-SAVER:
ENERGY-SAVING TEMPERATURE INDICATOR



PADELLA BOMBATA / FRYING PAN

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PV8PS2070	20	3,0	4,5	6	8001569083994
PV8PS2470	24	3,0	4,7	6	8001569084007
PV8PS2870	28	3,0	5,0	6	8001569083611
PV8PS3270	32	3,0	5,2	6	8001569084014



PADELLA EXTRA ALTA / EXTRA DEEP FRYING PAN

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PV8PB2270	22	3,0	6,0	6	8001569083598
PV8PB2670	26	3,0	6,2	6	8001569083604
PV8PB3070	30	3,0	6,6	6	8001569083628



PENTOLA / STOCK POT

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PV8PE2070	20	3,0	14,5	6	8001569092989



CASSERUOLA 1 MANICO / SAUCEPAN 1 HANDLE

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PV8C11670	16	3,0	7,5	6	8001569085806



TEGAMINE 2 MANIGLIE / PAN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PV8PH2870	28	3,0	8,5	4	8001569090794
PV8PH3270	32	3,0	9,0	4	8001569099728



TEGAMINE 2 MANIGLIE / PAN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PV8PX4070	40	3,0	10,0	4	8001569099735



T-SAVER
Il geniale dispositivo di Flonal che ti permette di cucinare in modo sano e risparmiare allo stesso tempo. Quando la padella raggiunge la temperatura ideale di cottura viene visualizzata sul parafiamma la scritta Flonal. Questo impedisce un surriscaldamento eccessivo della padella con conseguente risparmio energetico, cotture più sane e nutrienti, maggior durata del rivestimento Magma-Tech.

T-SAVER
The ingenious device of Flonal that allows healthy cooking and money-savings at the same time. When the frying pan reaches the ideal cooking temperature, the message Flonal is displayed on the flameguard. This prevents the overheating of the pan with subsequent energy saving, healthier and more nutritious cooking, longer life of our Magma-Tech coating.



LASAGNERA / RECTANGULAR BAKING PAN

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PV8LS2570	25x18	2,0	6,5	6	8001569085479
PV8LS3170	31x23	2,0	7,2	6	8001569085486
PV8LS3570	35x25	2,0	8,0	6	8001569085493

FLONAL®
COOKWARE

Speciale serigrafia antiscivolo!

Special non-slip silkscreen printing!



PIETRA VIVA



Pietra Viva è pensata per un uso quotidiano e intenso. Il rivestimento antiaderente, di elevata qualità, è rinforzato con particelle minerali dure che lo rendono particolarmente resistente all'usura.

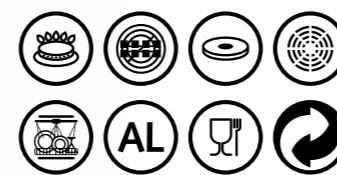
Pietra Viva is designed for daily and intensive use. The high-quality non-stick coating is reinforced with hard mineral particles that make it particularly resistant to wear.

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.

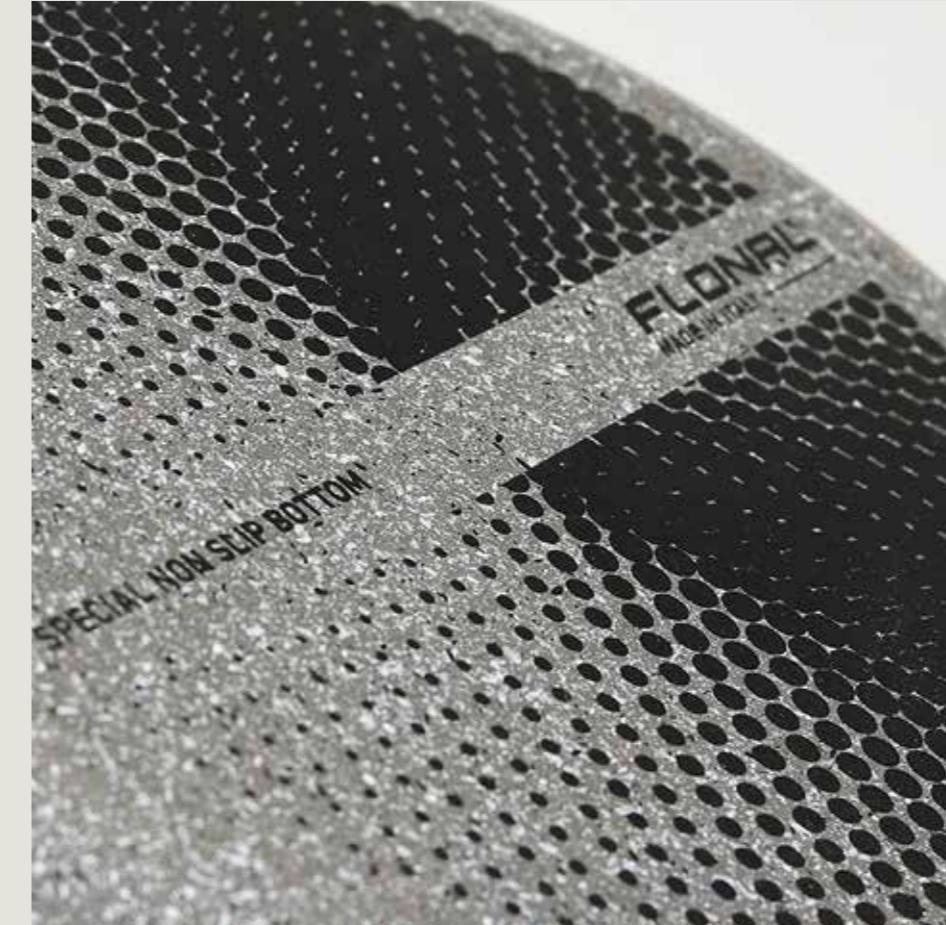


SPECIALE FONDO ANTISCIVOLO

Flonal inserisce un'importante caratteristica tecnica: lo speciale fondo antiscivolo per garantire la massima sicurezza mentre si cucina!

SPECIAL NON SLIP BOTTOM

Flonal provides this line with an important technical feature: the special non-slip bottom, to guarantee maximum safety during cooking!



La qualità dei rivestimenti fa la differenza: l'interno Magma-Tech assicura il mantenimento delle proprietà antiaderenti a lungo nel tempo, mentre lo smalto porcellanato esterno è una garanzia anche ad alte temperature.

The quality of the coatings makes the difference: the Magma-Tech interior ensures the preservation of non-stick properties over time, while the external porcelain enamel is a guarantee even at high temperatures.



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

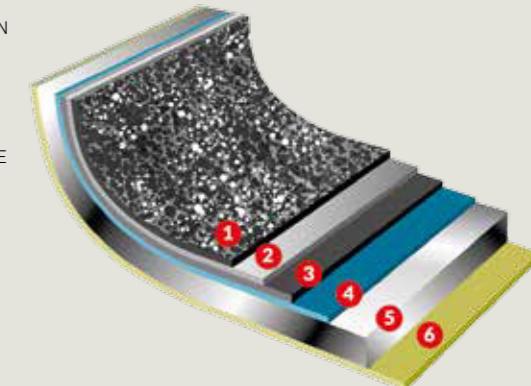
2 RIVESTIMENTO TOP, FORNISCE UN'ECCELLENTE ANTIADERENZA

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

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

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

6 SMALTO PORCELLANATO, ULTRA RESISTENTE





The black that
withstands
everything



Pietra Lavica fa parte della famiglia di articoli con rivestimento Magma-Tech di Flonal, offerto per l'occasione in versione nera e caratterizzato dalla presenza di particelle minerali con finitura argentea che impreziosiscono il prodotto, rendendolo allo stesso tempo più resistente a graffi ed abrasioni.

Pietra Lavica belongs to the family of products provided with Flonal's Magma-Tech coating, occasionally offered in its black version and characterized by the presence of silver mineral micas, which enhance the product, by making it, at the same time, stronger against wears and scratches.



RIVESTIMENTO INTERNO:
MAGMA-TECH RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI DURE, 5 STRATI

INNER COATING:
MAGMA-TECH REINFORCED WITH HARD MINERAL PARTICLES, 5 LAYERS



RIVESTIMENTO ESTERNO:
EASY CLEANING, FACILE PULIZIA
OUTER COATING:
EASY CLEANING SURFACE



MANICO: ERGONOMICO, PRATICO UTILIZZO
HANDLE: ERGONOMIC, EASY TO USE



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	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PLIPP2080	20	3,5	4,9	6	8001569101513
PLIPP2480	24	3,5	5,0	6	8001569101520
PLIPP2680	26	3,5	5,1	6	8001569101537
PLIPP2880	28	3,5	5,2	6	8001569101544

TEGAME 2 MANIGLIE / PAN WITH 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PLIT23080	30	3,5	8,5	6	8001569102176



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.

Il manigliame, ergonomico e verniciato con finitura soft, assicura una presa salda e confortevole.

The high thickness of the aluminium allows a perfect heat distribution during the cooking. Thanks to the forged bodies, Pietra Lavica offers tough and aesthetically pleasant shapes.

The ergonomic handles, with soft touch finishing, ensures a safe and comfortable grip during cooking.



CASSERUOLA 1 MANICO / SAUCEPAN 1 HANDLE

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PLIC11680	16	3,5	7,5	6	8001569101612

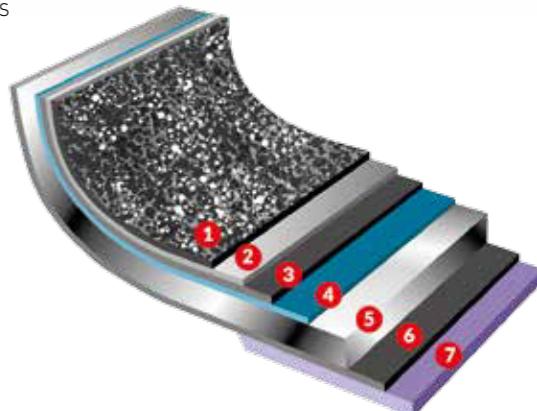
CASSERUOLA 2 MANIGLIE / DUTCH OVEN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PLIC22080	20	3,5	9,5	6	8001569101551
PLIC22480	24	3,5	11,5	6	8001569101575
PLIC22880	28	3,5	13,5	6	8001569101599

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

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PLICV2080	20	3,5	9,5	6	8001569101568
PLICV2480	24	3,5	11,5	6	8001569101582
PLICV2880	28	3,5	13,5	6	8001569101605

- 1 FINITURA EFFETTO PIETRA, RINFORZA IL RIVESTIMENTO E MIGLIORA LE SUO PROPRIETÀ ANTIADERENTI
- 2 RIVESTIMENTO TOP, FORNISCE UN'ECCELLENTE ANTIADERENZA
- 3 RIVESTIMENTO INTERMEDIO, RINFORZATO CON PARTICELLE MINERALI, PER AUMENTARE LA RESISTENZA A GRAFFI E ABRASIONI
- 4 RIVESTIMENTO PRIMER, 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





Easy use for
every day cooking

Pepita
GRANIT

Studiata per la tradizionale cucina di tutti i giorni, Pepita Granit propone un rivestimento antiaderente di ottima qualità che permette di cucinare piatti gustosi e allo stesso tempo salutari, senza l'aggiunta di grassi.

Designed for everyday cooking, Pepita Granit offers a high-quality non-stick coating which allows you to cook tasty and at the same time healthy dishes, without adding fat.



RIVESTIMENTO INTERNO:
MINERALITE, FINITURA EFFETTO PIETRA
INNER COATING:
MINERALITE, STONE EFFECT FINISHING

MANICO IN BACHELITE: ERGONOMICO ED ELEGANTE
BAKELITE HANDLE: ERGONOMIC AND ELEGANT



RIVESTIMENTO ESTERNO:
EASY CLEANING, FACILE PULIZIA
OUTER COATING:
EASY CLEANING SURFACE



Il fondo è inoltre dotato della speciale finitura antiscivolo, per la massima sicurezza ai fornelli.

The bottom is also provided with a special non-slip finishing, for maximum safety during cooking.



PADELLA / FRYING PAN

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PGFPS1650	16	3,5	4,3	6	8001569093238
PGFPS1850	18	3,5	4,4	6	8001569093245
PGFPS2050	20	3,5	4,5	6	8001569091661
PGFPS2250	22	3,5	4,5	6	8001569093511
PGFPS2450	24	3,5	4,7	6	8001569091678
PGFPS2650	26	3,0	4,8	6	8001569093528
PGFPS2850	28	3,0	5,0	6	8001569091685
PGFPS3050	30	3,0	5,1	6	8001569093535
PGFPS3250	32	3,0	5,2	6	8001569091692

PADELLA EXTRA ALTA / EXTRA DEEP FRYING PAN

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PGFPB2450	24	3,0	7,0	6	8001569091906
PGFPB2850	28	3,0	7,5	6	8001569091647

WOK / WOK

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PGFWO2850	28	3,0	7,5	6	8001569091906
PGFWO3250	32	3,0	8,5	6	8001569091913

TORTIERA / ROUND BAKING PAN

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PGFT02050	20	2,5	6,6	6	8001569091852
PGFT02450	24	2,5	7,0	6	8001569091869
PGFT02850	28	2,5	7,7	6	8001569091876
PGFT03250	32	2,5	8,0	6	8001569091883

CASSERUOLA DUE MANIGLIE / DUTCH OVEN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PGFC21850	18	2,5	8,7	6	8001569102046
PGFC22050	20	2,5	9,7	6	8001569091777
PGFC22450	24	2,5	11,7	6	8001569091784
PGFC23250	32	2,5	16,0	4	8001569102053

CASSERUOLA 1 MANICO / SAUCEPAN 1 HANDLE

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PGFC11650	16	2,5	7,7	6	8001569091760

BISTECCHIERA / GRILL PAN

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PGFBS2850	28x28	3,5	3,5	6	8001569091753

TEGAMINA 2 MANIGLIE / PAN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PGFPX3650	36	2,5	8,5	4	8001569088845
PGFPX4050	40	2,5	8,5	4	8001569088876

LASAGNERA / RECTANGULAR BAKING PAN

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PGFLS2550	25x18	2,0	6,5	6	8001569091807
PGFLS3150	31x23	2,0	7,2	6	8001569091814
PGFLS3550	35x25	2,0	8,2	6	8001569091821

PENTOLA / POT

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PGFPE1850	18	2,0	11,5	4	8001569102060
PGFPE2450	24	2,5	16,5	4	8001569091845

TEGAMINA 2 MANIGLIE / SAUTE PAN 2 HANDLES

ITEM	Ø CM	Σ MM	H CM	BOX	EAN
PGFTE2850	28	3,0	8,0	6	8001569099759



Il ciclo di vita è notevolmente superiore ad altri prodotti simili presenti sul mercato.

The cycle is considerably longer than other similar products on the market.



L'elevato spessore dell'alluminio garantisce un'eccellente distribuzione del calore durante la cottura ed una perfetta stabilità del fondo.

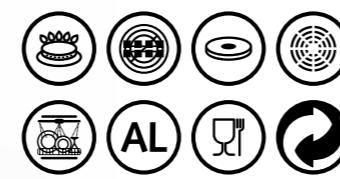
The high thickness of the aluminium guarantees excellent heat distribution during cooking besides a perfect stability of the bottom: not surprisingly.

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.



La serigrafia sul fondo e il logo "made in Italy" donano un originale tocco di eleganza a Pepita Granit.

The silkscreen printing on the bottom and "made in Italy" logo give original touch of elegance.



Rivestita con l'antiaderente Mineralite, Pepita Granit è progettata per un facile utilizzo e una lunga durata. La finitura effetto pietra rinforza il rivestimento e migliora le sue proprietà antiaderenti.

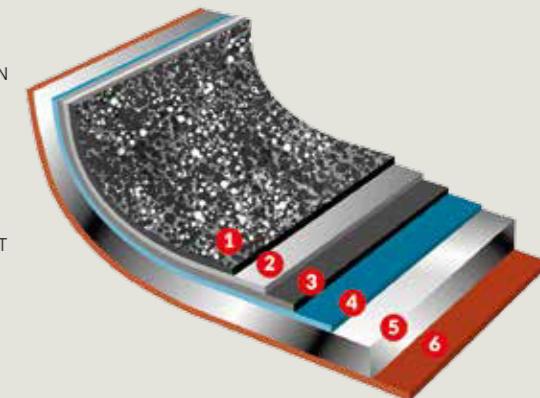
Pepita Granit, with its Mineralite non-stick coating, is thought for easy usage and long life. The stone effect finishing improves abrasion resistance and non-stick properties.



Pepita Granit è pensata per un utilizzo quotidiano. La gamma è composta da un'ampia varietà di articoli, pratici nell'uso e con forme particolarmente capienti. Non si può fare a meno di Pepita Granit!

Pepita Granit is designed for daily use. The range consists of a wide variety of items, practical to use and with particularly capacious shapes. You can't miss Pepita Granit!

- 1 FINITURA EFFETTO PIETRA, RINFORZA IL RIVESTIMENTO E MIGLIORA LE SUE PROPRIETÀ ANTIADERENTI
- 2 RIVESTIMENTO TOP, FORNISCE UN'ECCELLENTE ANTIADERENZA
- 3 RIVESTIMENTO INTERMEDI, FORNISCE UN'OTTIMA RESISTENZA A GRAFFI E ABRASIONI
- 4 RIVESTIMENTO PRIMER, MASSIMA ADESIONE E RESISTENZA AL CALORE
- 5 CORPO IN ALLUMINIO (PUREZZA 99%)
- 6 RIVESTIMENTO EASY CLEANING, RESISTENTE ALLE ALTE TEMPERATURE





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



PADELLA / FRYING PAN

ITEM	Ø CM	Σ 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	Σ MM	H CM	BOX	EAN
GPRPB4070	40	3,5	6,0	6	8001569096758

RIVESTIMENTO ESTERNO:
ALLUMINIO SPAZZOLATO

OUTER COATING:
BRUSHED ALUMINUM



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.



TEGAMO CILINDRICO 1 MANICO / CYLINDRICAL PAN 1 HANDLE

ITEM	Ø CM	Σ 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	Σ MM	H CM	BOX	EAN
GPRPX3670	36	3,5	9,0	4	8001569096789
GPRPX4070	40	3,5	10,0	4	8001569096796

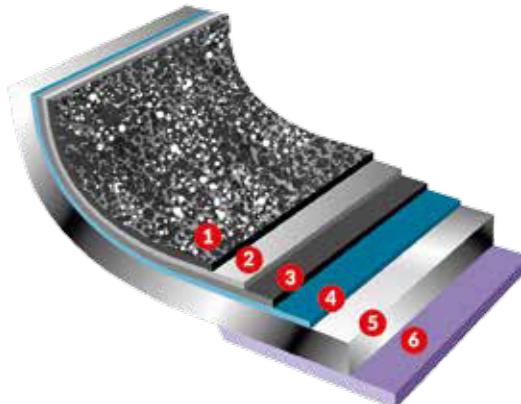


I corpi sono in alluminio extra puro al 99%, naturalmente idoneo al contatto alimentare e privo di metalli pesanti. I lunghi manici tubolari in acciaio inox riducono la trasmissione del calore e aumentano la maneggevolezza mentre si cucina.

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'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 EXTRA PURO AL 99,5% AD ELEVATO SPESSEZZO, PER UNA MAGGIORE STABILITÀ E PIÙ LUNGA DURATA
- 6 FONDO MAGNETICO IN ACCIAIO PER INDUZIONE





**Simple,
but effective!**

Milano

Particolarmente indicata per chi ama la cucina salutare, la linea Milano di Flonal è rivestita con un antiaderente classico, che non tradisce mai le aspettative e consente di cucinare senza l'utilizzo di olio o altri grassi. È una linea facilmente accessibile e adatta a tutti, per la cucina veloce di tutti i giorni. Propone articoli pratici da utilizzare e facili da pulire, con un corpo in alluminio maneggevole ma comunque in grado di garantire un'ottima stabilità durante la cottura.

Particularly recommended for those who love the healthy cooking, Milano by Flonal is provided by a classic non-stick coating, that never betrays your expectations and allows to cook without oil or other fats. Definitely affordable and suitable for everybody and everyday needs. A cookware line practical to use and easy to clean, with a light aluminium body but able to guarantee a great stability during cooking.

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.



FLONAL
COOKWARE

RIVESTIMENTO INTERNO:
ANTIADERENTE NERO, 4 STRATI
INNER COATING:
4 LAYER BLACK NON-STICK COATING

MANICO: ERGONOMICO, PRATICO UTILIZZO
HANDLE: ERGONOMIC, EASY TO USE



Fondo con micro rettifica ideale per tutte le superfici di cottura (esclusa l'induzione), rende il prodotto antiscivolo ed assolutamente affidabile.

Polished cd bottom is ideal for any heat surface (except induction) and makes the product non-slip and absolutely reliable.



PADELLA / FRYING PAN

ITEM	Ø CM	Σ-MM	H CM	BOX	EAN
GMRPB1642	16	2,5	4,1	12	8001569096963
GMRPB1842	18	2,5	4,2	12	8001569085257
GMRPB2042	20	2,5	4,2	12	8001569085264
GMRPB2242	22	2,5	4,2	12	8001569085271
GMRPB2442	24	2,5	4,5	12	8001569085226
GMRPB2642	26	2,5	4,5	12	8001569085288
GMRPB2842	28	2,5	4,8	12	8001569085233
GMRPB3042	30	2,5	4,8	12	8001569085295
GMRPB3242	32	2,5	4,8	12	8001569085240



CREPIERE / CREPE PAN

ITEM	Ø CM	Σ-MM	H CM	BOX	EAN
GMRCR2242	22	2,0	2,0	12	8001569061244
GMRCR2542	25	2,0	2,0	12	8001569061251





PROMO STONE

Ideale per la cucina veloce di tutti i giorni, Promostone è pratica nell'utilizzo e facilmente accessibile a tutti. Il rivestimento antiaderente Mineralite con effetto pietra è di buona qualità e consente di cucinare senza olio o altri grassi. Il corpo in alluminio assicura un'ottima maneggevolezza ai fornelli.

Perfect for everyday needs, Promostone is easy to use and suitable for everybody. The good quality of the Mineralite non-stick coating with stone effect allows to cook without oil or other fats. The aluminium body ensures easy handling during cooking.

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.



FLONAL
COOKWARE

RIVESTIMENTO INTERNO:
MINERALITE, FINITURA EFFETTO PIETRA

INNER COATING:
MINERALITE, STONE EFFECT FINISHING

MANICO: ERGONOMICO, PRATICO UTILIZZO
HANDLE: ERGONOMIC, EASY TO USE



PADELLA / FRYING PAN

ITEM	Ø CM	Σ-MM	H CM	BOX	EAN
FLCPS1660	16	1,8	4,3	12	8001569098394
FLCPS1860	18	1,8	4,4	12	8001569098219
FLCPS2060	20	1,8	4,4	12	8001569098226
FLCPS2260	22	1,8	4,4	12	8001569098233
FLCPS2460	24	1,8	4,7	12	8001569098240
FLCPS2660	26	1,8	4,8	12	8001569098257
FLCPS2860	28	1,8	5,0	12	8001569098264
FLCPS3060	30	1,8	5,1	12	8001569098271
FLCPS3260	32	1,8	5,2	12	8001569098288

RIVESTIMENTO INTERNO:
MINERALITE, EFFETTO PIETRA

INNER COATING:
MINERALITE, STONE EFFECT FINISHING

Antiaderenza garantita nel tempo con il rivestimento Mineralite

Non-stick properties guaranteed over time with Mineralite coating



Fondo con micro rettifica ideale per tutte le superfici di cottura (esclusa l'induzione), rende il prodotto antiscivolo ed assolutamente affidabile.

Polished cd bottom is ideal for any heat surface (except induction) and makes the product non-slip and absolutely reliable.

DURA INDUCTION

8PCS

ITEM DUISET08PZ
EAN 8001569102435 / BOX 2



8PCS

ITEM PLISET08PZ
EAN 8001569102459 / BOX 2



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.

PADELLA / FRYING PAN

Ø CM	± MM	H CM
24	3,5	5,0

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.



Pietra Lavica Induction è solida e affidabile, ideale per utilizzo intensivo in cucina. Il corpo in alluminio forgiato ad elevato spessore garantisce una distribuzione uniforme su tutta la superficie di cottura e una perfetta stabilità del fondo, evitando surriscaldamenti e bruciature. Il rivestimento antiaderente Magma-Tech è di ottima qualità, resistente a graffi ed abrasioni. Idoneo a tutti i piani cottura, inclusi quelli a induzione.

PADELLA / FRYING PAN

Ø CM	± MM	H CM
28	3,5	5,2

Pietra Lavica Induction is solid and reliable, designed for intensive use. The high thickness forged aluminium body ensures an even heat distribution and a perfect stability of the bottom, avoiding overheating. The Magma-Tech coating offers a high scratch resistance and stable performances over time. 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



CASSERUOLA 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



CASSERUOLA 1 M + COP. / SAUCEPAN 1 H + GLASS LID

Ø CM	± MM	H CM
16	3,5	7,7



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

Ø CM	± MM	H CM
20	3,5	9,5
24	3,5	11,5



PALETTA / BURGER TURNER

Pepita
GRANIT

8PCS

ITEM PGFSET08PZ
EAN 8001569102442 / BOX 2



PADELLA / FRYING PAN

Ø CM	± MM	H CM
24	3,5	4,7

Studiata per la tradizionale cucina di tutti i giorni, **Pepita Granit** propone un rivestimento antiaderente di ottima qualità che permette di cucinare piatti gustosi e allo stesso tempo salutari, senza l'aggiunta di grassi. L'elevato spessore dell'alluminio sul fondo garantisce un'ottima distribuzione del calore su tutta la superficie di cottura ed una perfetta stabilità.

Designed for everyday cooking, **Pepita Granit** offers a high-quality non-stick coating which allows you to cook tasty and at the same time healthy dishes, without adding fat. The high thickness of the aluminium guarantees excellent heat distribution during cooking besides a perfect stability of the bottom.



TEGAME 1 M + COP. / SAUTEPAN 2 H + GLASS LID

Ø CM	± MM	H CM
28	3,0	8,0



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

Ø CM	± MM	H CM
20	2,5	9,7
24	2,5	11,7



SCHIUMAROLA / SKIMMER



COPERCHIO DI VETRO CON BORDINO IN ACCIAIO
GLASS LID WITH METALLIC RIM

ITEM	Ø CM	BOX	EAN
PIECV1618	16	6	8001569094808
PIECV1818	18	6	8001569095294
PIECV2018	20	6	8001569094815
PIECV2218	22	6	8001569094822
PIECV2418	24	6	8001569094839
PIECV2618	26	6	8001569094846
PIECV2818	28	6	8001569094853
PIECV3018	30	6	8001569095171
PIECV3218	32	6	8001569094990



Con valvola di sfiato del vapore
Provided with steam valve



COPERCHIO DI VETRO MULTISIZE
MULTISIZE GLASS LID

ITEM	Ø CM	BOX	EAN
PIECVMS20	20 / 22 / 24	12	8001569090374
PIECVMS24	24 / 26 / 28	12	8001569090381
PIECVMS28	28 / 30 / 32	12	8001569090398

Un unico coperchio per 3 misure
One lid for 3 diameters





FLONAL®
COOKWARE

FLONAL SPA

Via Luigi Einaudi, 20
61032 Fano (PU) Italy

Tel. +39 (0721)855429
flonal@flonal.it
www.flonalcookware.it



 @flonalcookware
 flonal_cookware

Progetto grafico
Zaccone Guerra

Stampa
Gruppo Leardini