

eccellenza in cucina



cuore di pietra



accademia
mugnano

Cucina sano
cucina italiana

cuore di pietra

**LA FORZA DELLA NATURA: CUCINA SANA E LEGGERA
PER EVOCARE ED ESALTARE I SAPORI NATURALI DEI CIBI**

*STRENGTH OF NATURE: COOKING HEALTHY AND LIGHT
TO EVOKE AND ENHANCE THE NATURAL TASTE OF FOODS*

La straordinaria antiaderenza del rivestimento a effetto pietra costituito di una fitta rete di micro particelle minerali naturali, rinforzato con titanio, assicura una cottura perfetta e salutare senza olio né grassi esaltando il sapore naturale dei cibi.

The unique non-stick coating stone effect consists of a dense network of natural mineral micro particles, reinforced with titanium: it ensures a perfect and healthy cooking without oil or fats, enhancing the natural flavor of foods.



INVESTIMENTO
ANTI-MINERAL
STONE

cuore di pietra

AM MINERAL STONE: RIVESTIMENTO IN PIETRA RINFORZATO CON TITANIO

*AM MINERAL STONE:
STONE COATING, TITANIUM REINFORCED*



La linea di pentole Cuore di Pietra è realizzata con lo speciale e innovativo rivestimento **AM Mineral STONE** a effetto pietra, dotato di micro particelle minerali naturali e rinforzato con titanio, il metallo più leggero e resistente in natura.

Un rivestimento a più strati con mix unico di particelle di titanio miscelate in modo da costituire una superficie estremamente dura e molto compatta capace di: scaldarsi rapidamente e mantenere a lungo il calore, garantire un elevatissimo grado di antiaderenza, assicurare una eccezionale resistenza a graffi, a tagli, alle abrasioni e all'usura, offrire una forte resistenza agli effetti dannosi dei grassi e dei cibi ad alto contenuto di zuccheri, permettere una facile pulizia sia con spugne ruvide che in lavastoviglie.

AM Mineral STONE grazie allo speciale rivestimento effetto pietra rinforzato al titanio e ai processi applicativi a bassa temperatura, progettati dai laboratori di Accademia Mugnano, non rilascia sostanze tossiche, neppure, ad altissime temperature, riduce le emissioni di CO2, rende più rapida la cottura e più facile la pulizia con un notevole risparmio energetico e una riduzione delle sostanze inquinanti rilasciate nell'ambiente.



Cuore di Pietra is a range of cookware made up with a special and innovative coating AM Mineral Stone, stone effect with micro particles of natural minerals and reinforced with titanium (the lightest and most durable metal in nature).

A multilayer coating with a unique mix of titanium particles mixed together in order to build up an extremely hard and very compact surface capable to: heat up quickly and retain heat for long, ensure a high degree of non-stick providing exceptional resistance to scratches, cuts, abrasions and wears offer a strong resistance to the damaging effects of fats and high sugar content foods allow easy cleaning with rough sponges and in dishwasher.

AM MINERAL STONE thanks to a special coating stone effect, reinforced with titanium and thanks to the application processes at low temperature (designed by the laboratories of Accademia Mugnano), the coating does not release toxic substances, even at very high temperatures, reduces CO2 emissions, makes the cooking faster, easier the cleaning with significant energy savings and a reduction of pollutants released into the environment.

cuore di pietra

EFFETTO PIETRA DA TOCCARE CON MANO

STONE EFFECT TO EXPERIENCE

Rivestimento pietra con particelle naturali: un'esperienza tattile per scoprire le superfici di cottura di un tempo. Più facile, più naturale, più sano cucinare evocando antichi sapori.

Stone coating with natural particles: a tactile experience to discover the cooking surfaces of old times. Easier, more natural, cooking healthier to evoke old tastes.



cuore di pietra

UNA SCELTA SICURA

20 buoni motivi per scegliere Cuore di Pietra

A SAFE CHOISE

20 good motives to choose Cuore di Pietra

1. Design, qualità, produzione Made in Italy.
2. Veramente antiaderente (oltre 300 volte un rivestimento antiaderente tradizionale).
3. Rivestimento antiaderente ad altissima stabilità termica (si scalda rapidamente e mantiene a lungo il calore).
4. Inalterabilità totale nel tempo anche a regimi termici elevati.
5. Lunga durata dell'utensile.
6. Ideale per cucinare senza oli e senza grassi.
7. Grande resistenza a graffi e tagli (l'eventuale graffio consente comunque l'utilizzo dell'utensile in tutta sicurezza).
8. Antiaderente a prova di utensili metallici.
9. Forte resistenza agli effetti dannosi dei grassi e dei cibi ad alto contenuto di zuccheri
10. Corpo in alluminio puro al 99,5 per cento ad alto spessore, forgiato per una perfetta diffusione del calore e una migliore cottura dei cibi.
11. Fondo studiato per distribuire il calore in modo uniforme, permettendo la cottura ideale e garantendo la perfetta planarità dell'utensile.
12. Manici antiscivolo soft touch, ergonomici e termoisolanti per una presa perfetta e sicura.
13. Ideale per lavaggi in lavastoviglie (l'uso prolungato in lavastoviglie non compromette le proprietà del rivestimento).
14. Facilità di pulizia anche con spugne ruvide.
15. Non contiene PFOA, Nickel, Cadmio e metalli pesanti
16. Qualità testata: Accademia Mugnano effettua continui controlli interni e attraverso prestigiosi enti internazionali, per assicurare l'assoluta idoneità alimentare e sicurezza dei propri rivestimenti antiaderenti.
17. Prodotti con materiali certificati per la massima affidabilità.
18. Vasto assortimento di forme e misure, per tutte le necessità in cucina.
19. Maggiore capacità (+30%) rispetto alle forme tradizionali.
20. Azienda certificata in base al sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001.

1. Design, quality, production "Made in Italy".
2. Real non-stick (more than 300 times non-stick compared to traditional coatings).
3. Non-stick coating, very high heat stability (fast and long heating).
4. Total unalterability in the time even at elevated thermal conditions.
5. Long life
6. Idea to cook without oil and fats
7. Great resistance to scratches and cuts (even with eventual scratches you can use the tool in all safety).
8. Non-stick coating "metal proof".
9. Strong resistance to the damaging effects of fats and high sugar content foods.
10. Body in pure aluminium 99,5%, high thickness, forged for a perfect heat distribution and better cooking of the foods.
11. Bottom studied in order to distribute heat uniformly, allowing in this way the ideal cooking and the perfect planarity of the pan.
12. Soft touch handles, anti-slip, ergonomic, thermal insulating, perfect and safe handling.
13. Ideal to be washed in dishwasher (prolonged use in dishwasher doesn't compromise the property of the coating).
14. Easy cleaning even with rough sponges.
15. Free of PFOA, Nickel, Cadmium and heavy metals.
16. Product quality monitored: Accademia Mugnano checks continuously internally and externally through respected international agencies to ensure the absolute suitability and safe of the coatings for use with foodstuff.
17. Manufactured with certified raw materials to ensure maximum reliability.
18. Wide range of shapes and sizes for all cooking needs.
19. Increased capacity (+30%) compared to traditional forms.
20. Certified factory according to environment UNI EN ISO 14001 regulation.



300
VOLTE PIÙ ANTIADERENTE
TIMES MORE NON-STICK

300
VOLTE PIÙ RESISTENTE AL TAGLIO
TIMES MORE SCRATCH RESISTANT

+30%
DI CAPACITÀ
CAPACITY



cuore di pietra

Manici e Maniglie

Soft touch effetto pietra; saldati, ergonomici, atermici, resistenti alle alte temperature.

Handles

Soft touch, stone effect; welded, ergonomic, athermic, resistant to high temperatures.

Parafiamma e viti

Parafiamma in profilato di alluminio e viti in acciaio inossidabile per garantire stabilità ed evitare ruggine.

Flame screens and screws

Flame screen in aluminium profile, stainless steel screws in order to ensure stability and prevents rust formation.

Corpo

Alluminio puro al 99,5% ad alto spessore, forgiato per una perfetta diffusione del calore e una migliore cottura dei cibi.

Body

pure aluminium 99,5%, high thickness, forged for a perfect heat distribution and better cooking of the foods.

Interno e Esterno

Rivestimento AM Mineral STONE a effetto pietra costituito di una fitta rete di micro particelle minerali naturali, rinforzato con titanio, altamente antiaderente e resistente, sicuro ed ecologico.

Inside/Outside

AM Mineral STONE coating, stone effect consisting of a dense net of micro natural mineral particles, titan reinforced, highly non-stick and resistant, safe and ecological.



Fondo

Microrettificato antiscivolo distribuisce il calore in modo uniforme, permettendo la cottura ideale e garantendo la perfetta planarità dell'utensile.

Bottom

Rectified, non-slip, uniform heat distribution, ideal cooking and perfect planarity of the pan.

Fondo ad induzione (su richiesta)

Fondo AM Professional Induction dotato di una speciale piastra in acciaio magnetico particolarmente indicata per le cucine ad induzione e utilizzabile anche su tutte le superfici di cottura: vetroceramica, elettrica, a gas, alogena e radiante.

Induction Bottom (on demand)

AM Professional Induction bottom, equipped with a special magnetic steel plate particularly indicated for induction stoves and usable also on all cooking surfaces: vitroceramic, electrical, gas, halogen and radiant.



cuore di pietra

IL SAPORE DELLA PIETRA

STONE COOKING TASTE



Padelle alte, tegami, bistecchiere, casseruole una serie di prodotti per cucinare in modo sano e naturale.

Deep frypans, skillets, grill pans, casseroles, a complete range of pans to cook natural and healthy.

Tutti i prodotti sono conformi alla UNI EN 12 983-1, normativa UE vigente in campo alimentare ai sensi della legge sugli alimenti e sugli articoli di prima necessità. Misure conformi agli standard europei previsti dalla UNI EN 12 983-1 per una totale integrabilità con accessori presenti sul mercato.

All our items are conform with the UNI EN 12 983-1 requirements (in force UE legislation applied to the food sector, according to the food law and necessary goods – european standards according to UNI EN 12 983-1 for a total integrability with accessories present in the marketplace).

am
in cucina dal 1945
accademia
mugnano



cuore di pietra

codice code	Ø cm	pz per cartone packaging pcs	peso unitario weight unit	peso cartone weight packaging	volume volume	codice a barre EAN code 8010111
-------------	------	------------------------------	---------------------------	-------------------------------	---------------	---------------------------------

Padelle / Frying pans						
CPPDL20	cm. 20	6	0,522KG	3,651KG	0,019m3	032779
CPPDL22	cm. 22	6	0,640KG	4,313KG	0,020m3	032786
CPPDL24	cm. 24	6	0,757KG	5,161KG	0,028m3	032793
CPPDL26	cm. 26	6	0,858KG	5,873KG	0,033m3	032809
CPPDL28	cm. 28	6	0,943KG	6,452KG	0,037m3	032816
CPPDL30	cm. 30	6	1,058KG	7,092KG	0,040m3	032823
CPPDL32	cm. 32	6	1,115KG	7,737KG	0,046m3	032830



Padella professionale / Professional frying pan						
CPPDLP36	cm. 36	6	2,600KG	16,644KG	0,079m3	036142



Padella professionale 1 manico e 1 maniglia / Professional frying pan with long and helper handle						
CPPDLPJ40	cm. 40	6	3,00 KG	19,096KG	0,086m3	036159



Casseruola 1 manico / Sauce pan						
CPCSS116	cm. 16	6	0,404KG	2,897KG	0,020m3	032847



Casseruole 2 maniglie / Casseroles						
CPCSS220	cm. 20	6	0,590KG	4,112KG	0,029m3	032854
CPCSS224	cm. 24	6	0,855KG	5,944KG	0,040m3	032861
CPCSS226	cm. 26	6	1,073KG	7,280KG	0,045m3	032878



Casseruola semifonda 2 maniglie / Semi deep casserole						
CPCSSF228	cm. 28	6	1,044KG	7,106KG	0,045m3	032922



Tegame semifondo 1 manico e 1 maniglia / Semi deep skillet with long and helper handle						
CPTGMSFJ28	cm. 28	6	1,044KG	7,041KG	0,046m3	032885



Tegami 2 maniglie / Skillets						
CPTGMA224	cm. 24	6	0,642KG	4,471KG	0,028m3	032892
CPTGMA228	cm. 28	6	0,831KG	5,828KG	0,045m3	032908
CPTGMA232	cm. 32	6	1,045KG	7,112KG	0,052m3	032915



codice code	Ø cm	pz per cartone packaging pcs	peso unitario weight unit	peso cartone weight packaging	volume volume	codice a barre EAN code 8010111
-------------	------	------------------------------	---------------------------	-------------------------------	---------------	---------------------------------

Tegami professionali 2 maniglie / Professional skillets						
CPTGMAP236	cm. 36	6	2,470KG	16,239KG	0,121m3	034049
CPTGMAP240	cm. 40	6	2,900KG	18,936KG	0,137m3	034056



Bistecchiera tonda / Round grill pan						
CPBSTT28	cm. 28	6	0,800KG	5,512KG	0,027m3	032939



Bistecchiera quadra / Square grill pan						
CPBSTQ2828	28x28	6	1,480KG	9,624KG	0,040m3	032946



Coperchi in vetro / Glass lids						
CPCPV16	cm. 16	6	0,264KG	1,896KG	0,011m3	032953
CPCPV20	cm. 20	6	0,365KG	2,587KG	0,015m3	032960
CPCPV22	cm. 22	6	0,432KG	2,989KG	0,015m3	033042
CPCPV24	cm. 24	6	0,530KG	3,799KG	0,028m3	032977
CPCPV26	cm. 26	6	0,632KG	4,411KG	0,028m3	032984
CPCPV28	cm. 28	6	0,704KG	4,843KG	0,028m3	032991
CPCPV30	cm. 30	6	0,812KG	5,666KG	0,037m3	033059
CPCPV32	cm. 32	6	0,894KG	6,158KG	0,037m3	033004
CPCPV36	cm. 36	8	1,119KG	9,947KG	0,061m3	036784
CPCPV40	cm. 40	8	1,407KG	12,224KG	0,068m3	036791



Teglie rettangolari / Rectangular baking pans						
CPTGLR30C	30x25	6	1,370KG	8,783KG	0,027m3	033066
CPTGLR35C	35x30	6	1,729KG	11,019KG	0,033m3	033073



am
 professional
 induction
 Fondo ad induzione
 (su richiesta)
 Induction Bottom
 (on demand)





in cucina dal 1945

accademia
mugnano

www.accademiamugnano.it