

# LA DIVINA

L'ACCIAIO IN CUCINA  
HA DA SEMPRE IL SUO  
RE



## LA QUALITÀ INCONFONDIBILE DI SEMPRE

La Divina è sinonimo di qualità, know-how e iconicità del Re Inox.

Il packaging in veste modern-vintage trasmette i valori della linea ma allo stesso tempo conferisce un connotato giovane che la rende accattivante anche per le nuove generazioni.

Il logo Aeternum in parete sigilla e garantisce la qualità dei prodotti con oltre 80 anni di esperienza e storia alle spalle.

## THE UNMISTAKABLE QUALITY OF ALL TIME

La Divina is synonymous with the quality, know-how and iconicity of King Inox.

The packaging in modern-vintage guise conveys the values of the line but at the same time gives it a youthful connotation that makes it appealing to new generations as well.

The Aeternum logo on the wall seals and guarantees the quality of products with more than 80 years of experience and history behind them.

## LA LINEA DIVINA SI ARTICOLA IN:

- La Divina
- La Divina Cotture Speciali
- La Divina Pentole a Pressione

## THE DIVINA LINE IS DIVIDED INTO:

- La Divina
- La Divina Special Cooking
- La Divina Pressure Cookers





# LA DIVINA

## **UN'AUTENTICA PROFESSIONISTA IN CUCINA**

La Divina Re Inox ha proprio tutto quello che serve per avere una cucina ben attrezzata, funzionale e in grado di realizzare ogni ricetta con fantasia. Un intero set di strumenti da cottura in acciaio Inox 18/10 con finiture e design accattivanti, per cucinare in modo sano e con stile; così anche le ricette più semplici acquistano un gusto unico. La Divina ha uno stile nato per durare.

## **A TRUE PROFESSIONAL IN THE KITCHEN**

The Divina Re Inox has just everything you need to have a well-equipped, functional kitchen that can make any recipe with imagination. A whole set of cooking tools made of 18/10 Stainless Steel with attractive finishes and design, for healthy cooking in style; so even the simplest recipes acquire a unique taste. The Divina has a style born to last.



## 100% INDUCTION

ADATTA ALL'INDUZIONE  
SUITABLE FOR INDUCTION

- Aderisce perfettamente a tutti i tipi di piano ad induzione.
- *Adheres perfectly to all types of induction cooktops.*



## MANIGLIAME

SALDATO IN ACCIAIO INOX 18/10  
WELDED STAINLESS STEEL 18/10 HANDLES

- Il Design ergonomico facilita una presa salda e migliora l'utilizzo.
- *Ergonomic Design facilitates a firm grip and enhances use.*

## LOGO

LASERATO IN PARETE  
LASERED LOGO

## CORPO

ACCIAIO 18/10 LUNGA DURATA  
STAINLESS STEEL 18/10 BODY

- CORPO in acciaio inox 18/10 ad alto spessore. Adatto a tutti i piani cottura, induzione inclusa.
- TRIPLO FONDO che consente una perfetta diffusione del calore e una cottura uniforme.
- *BODY made of thick 18/10 stainless steel. Suitable for all hobs, including induction.*
- *TRIPLE BOTTOM allowing perfect heat diffusion and even cooking.*

# ACCIAIO INOX

## L'ACCIAIO IN CUCINA HA DA SEMPRE AVUTO IL SUO RE: RE INOX AETERNUM

“E' proprio lui: Sua Maestà Re Inox, il re acciaio inossidabile 18/10 che vive dentro la produzione Aeternum. Re Inox entra nel mercato nazionale, con tutto il suo splendore, per creare attorno agli articoli Aeternum l'attenzione e il successo che meritano e hanno meritato. Attraverso la grande stampa nazionale, la TV, la radio, i punti vendita, Re Inox porta vendite e considerazione ai Signori Rivenditori. Alle massaie italiane porterà articoli di estrema bellezza e durata”.

Questo è il messaggio pubblicitario con cui Re Inox di Aeternum è entrato nelle case dei consumatori nel lontano 1972. Da allora si afferma come “padrone dell'eterna giovinezza” e continua ad essere garanzia di qualità e sicurezza per tutti i prodotti in acciaio di Aeternum. Oggi come allora, è il sigillo di qualità dell'acciaio ai fornelli, uno dei materiali più usati per una cucina sempre più sana e naturale.

## ACCIAIO INOX 18/10

Ogni cucina è sensibile al fascino dell'acciaio, alla tradizione di strumenti di cottura di qualità, eleganti e capaci di assicurare elevate prestazioni. Aeternum da sempre realizza prodotti di qualità che continuano a fare la storia dell'acciaio inox 18/10.



## STEEL IN THE KITCHEN HAS ALWAYS HAD ITS KING: KING INOX AETERNUM

“He is indeed: His Majesty King Inox, the 18/10 stainless steel king who lives inside Aeternum production. King Inox enters the national market, with all its splendor, to create around Aeternum items the attention and success they deserve and have deserved. Through the great national press, TV, radio, and retail outlets, Re Inox will bring sales and consideration to Gentlemen Retailers. To Italian housewives it will bring items of extreme beauty and durability.”

This is the advertising message with which Aeternum's Re Inox entered consumers' homes back in 1972. Since then it has established itself as the “master of eternal youth” and continues to be a guarantee of quality and safety for all of Aeternum's steel products. Today as then, it is the seal of quality for steel at the stove, one of the most widely used materials for increasingly healthy and natural cooking.

## 18/10 STAINLESS STEEL

18/10 Stainless Steel  
Every kitchen is sensitive to the appeal of steel, to the tradition of quality, elegant and high-performance cooking tools. Aeternum has always made quality products that continue to make history in 18/10 stainless steel.





# LA DIVINA

COTTURE SPECIALI

## ADATTI A OGNI ESIGENZA

Gli Speciali La Divina sono prodotti da veri professionisti.

La Pastarella con cestello singolo e doppio, la vaporiera e il multibollitore sono strumenti d'eleganza e funzionalità indispensabili nella cucina di un intenditore.

La qualità della linea La Divina al tuo servizio e una professionalità a 360 gradi! Due novità entrano nella linea nel 2023: lo schiacciaverdure e lo scolapasta.

## SUITABLE FOR EVERY NEED

La Divina Specials are products of true professionals.

The Pastarella with single and double basket, the steamer and the multi-boiler are tools of elegance and functionality indispensable in a connoisseur's kitchen.

The quality of the La Divina line at your service and all-around professionalism! Two new products enter the line in 2023: the vegetable masher and the colander.

# LA LINEA INCLUDE:

THE RANGE INCLUDES:



**PASTARELLA CON CESTELLO SINGOLO**



**MULTIBOLLITORE**



**VAPORIERA**



**PASTARELLA DOPPIO CESTELLO**

DATI TECNICI: **Pag. 148**  
 DATI LOGISTICI: **Pag. 165**

CARATTERISTICHE  
 MAIN FEATURES AND BENEFITS  
 EIGENSCHAFTEN  
 CARACTÉRISTIQUES  
 CARACTERÍSTICAS

