



Cu Artigiana
MAESTRI RAMAI
• MASTERS COPPERSMITHS •

**il Rame:
antico compagno
dell'uomo**

*Copper:
has ever been a companion to
mankind*

Catalogo Generale



Cu Artigiana
MAESTRI RAMAI
• MASTERS COPPERSMITHS •

*il Rame:
antico compagno dell'uomo.*

*Copper:
has ever been a companion to mankind*



INDICE

TABLE OF CONTENT

LUXURY LINE	16
MICHAEL'S RANGE	22
INDUCTION LINE	32
TRADITIONAL LINE	38
HOME LINE	52
GIOIE DI CASA	68
GIOIE D'ORO	74
LINEA TAVOLA	80
LA DOLCE VITA	82
BAR	98

L'AZIENDA

THE COMPANY



La **CU Artigiana** nasce nel 1983, ma già con una profonda esperienza nel campo della lavorazione del rame e dell'ottone.

L'azienda attinge la sua esperienza dalla cultura tradizionale dell'area geografica in cui si trova.

È proprio a **Sant'Anastasia** che i maestri ramai eseguono con immutata perizia, ormai da secoli, l'arte della lavorazione del rame.

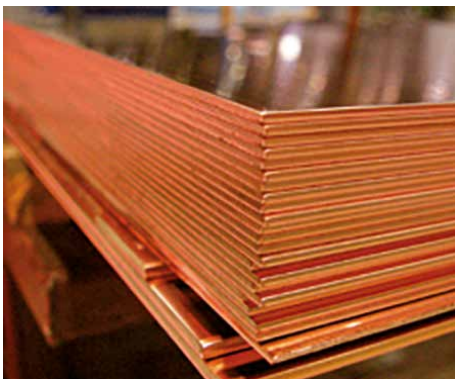
La nostra azienda porta avanti questa tradizione artigiana, mantenendo immutati i processi produttivi.

Specializzata nella produzione di oggettistica da regalo e per l'arredamento.

Di eccezionale qualità e raffinatezza il pentolame in rame, per l'uso culinario, questo è interamente battuto a mano, accuratamente stagnato a fuoco, caratteristiche che lo rendono un utensile indispensabile per tutti coloro che si interessano di alta cucina.

*The company **CU Artigiana** was born in 1983 but it was not only then that the copper experience began, it had started long time before. The company's experience is also based on cultural traditions and its geographic location. Its's precisely in **Sant Anastasia** where since centuries the copper masters celebrate with unchanged skill the art of working copper. We follow this craftsmen tradition and keep the production process still unchanged. Our company is specialized in gifts and fancy goods as well as in decorative and furnishing items. The outstanding quality and refinement of a copper pot for culinary use, this being entirely hand-hammered and tinned on fire, makes it a must for everyone interested in high-class Cuisine and professionals.*





COPPER: HAS EVER BEEN A COMPANION TO MANKIND

Copper was the first material men worked. Copper accompanied mankind when reaching the next step of the social stairs, from the stone age to copper age, and the first commercial and later on also cultural exchanges between different folks have been effectuated with the help of this material.

Right from the start of history copper has always been a noble and almost indestructable material and because of its high value has also always been the most recycled one (that's where its high ecological value comes from). When we hold a copper pot in our hands we can easily imagine that a part of it has travelled through history from the very first beginning up to now; to be hold in our hands, placed on our tables and to give joy when we present food in this fascinating item.

Pots and other items for culinary use are tinned by hand by our masters of tinning, using virgin tin according to the law. Only some items, which, because of specific recipes, have to be without tin, like e.g. the Paiolo-Pot for Polenta, Polsonetto – a bowl with wooden handle used for preparing Zabaione, or a Bastardella used for beating eggs e.g..

These items which are not tinned need an accurate cleaning before using them for the first time and you have to avoid keeping (preserving) food in them.

IL RAME: ANTICO COMPAGNO DELL'UOMO.

Il rame è stato il primo metallo ad essere lavorato dall'uomo.

Ha accompagnato l'uomo a salire di un gradino la sua scala sociale, dall'età della pietra all'età del rame, e con l'evento del rame ci sono stati i primi scambi commerciali tra popoli diversi, e di conseguenza i primi scambi culturali. Il rame, metallo nobile praticamente indistruttibile, dato il suo alto valore è stato sempre tra i metalli comuni, il più riciclato, sin dalla preistoria (da cui deriva il suo alto valore ecologico).

Avendo una pentola in rame tra le mani, con un pò di fantasia, possiamo immaginare che una parte di essa ha attraversato tutta la storia dell'uomo dalla preistoria ad oggi, per finire tra le nostre mani, sulla nostra tavola, per procurarci gioia con il suo fascino nel presentare i cibi in tavola.

Pentole e altri articoli per l'uso culinario, vengono stagnati a mano da "maestri stagnari" con stagno vergine a norma di legge, ad eccezione di alcuni articoli che per specifiche ricette, si devono usare senza stagno, come ad esempio il paiolo per la polenta, il polsonetto, la bastardella, ecc.

A questi articoli senza stagno si raccomanda una accurata pulizia prima dell'uso, e soprattutto di evitare assolutamente la conservazione di alimenti in essi.

LA PENTOLA IN RAME

La **pentola in rame**, in cucina, è un utensile di antica tradizione, ma dato il suo enorme pregio, nei tempi passati era per pochi, i soli benestanti.

L'uso in cucina della pentola in rame ha attraversato un ventennio con un forte calo, colpa della pubblicità negativa fatta tramite passa parola, dai chi costruisce pentole in altri metalli (tipo acciaio, antiaderente, ecc.) nel corso degli anni, perché i loro prodotti, come utensili da cucina, erano e sono di gran lunga inferiori alla pentola in rame; quindi per imporre i loro prodotti sul mercato, non restava altro che screditare quell'eccezionale utensile per cucinare che è la pentola in rame, etichettandola come tossica.

Non è vero!

Il rame stagnato all'interno con stagno vergine è igienico, basti pensare ai svariati barattoli, contenitori per conserve, per olio, per pomodori, per tonno ecc. ecc., che usano moltissime aziende alimentari e dove gli alimenti vengono conservati per anni, ebbene questi contenitori sono stagnati all'interno con stagno vergine.

Per fortuna il tempo è l'unico giudice che riporta tutto in equilibrio, che mette ogni cosa al suo posto.

Così anche la pentola in rame, che oggi è molto di moda, ha riacquisito il suo ruolo di prestigio nell'arte culinaria.

Molto amata dai più rinomati Chef, perché è l'unica che permette loro di fare cotture veramente eccezionali.

- **Molto richiesta da chi ama cucinare.**
- **Molto richiesta da chi ama mangiare cibi gustosi.**
- **Molto richiesta da chi ama sentire il vecchio profumo di buono quando si cucina.**
- **Molto richiesta da chi ama avere in cucina, un ambiente raffinato.**

Oggi la prestigiosa pentola in rame ha riacquisito il suo enorme pregio, ed è tornata ad essere per pochi, i soli appassionati.



THE COPPER POT

The copper pot: using a copper pot in the kitchen is an antique tradition but due to its high value it was only affordable for a lucky few, the well-off. During about 2 decades the use of copper pots came down because of negative publicity not at least spread by producers of pots with other materials like steel, non-stick etc.) these products being inferior to copper articles. They had no other choice than to declare copper pots toxic when they wanted to sell their own products. This is absolutely not true, a copper pot is not toxic! Copper pots when tinned with virgin tin are hygienic, just think of all the cans containing tomatoes, tuna, oil and so on they are used by hundreds of companies all over the world which use and preserve food for years in these tinned cans. Luckily, with time passing by everything is settled in the right place and that's why finally and now very fashionable, the copper pot gained its place back in the world of high-class Cuisine. The most renowned Chefs adore it because only a copper pot allows them to create really exceptional dishes. Great demand from people who love cooking. Great demand from people who like eating tasty food.. Great demand from people who love the smell of good food in the kitchen. Great demand from people who want something special and refined in their kitchen. Nowadays the prestigious copper pot has regained its value and it is once again there for a few, only for those who feel the passion.

CARATTERISTICHE TECNICHE DA ANTICHE TRADIZIONI

Nell'era dell'automazione, in cui viviamo, solo una forte passione, ti può portare ad una scelta di produzione totalmente manuale.

Passione, arte e tradizione si fondano per creare un oggetto unico e prezioso: **la pentola in rame**.

Ogni suo particolare è frutto di una lavorazione accurata, eseguita rigorosamente a mano dai Maestri ramai.

La scelta del materiale, viene fatta con la selezione di aziende fornitrice accreditate, si sceglie solo materiale di prima scelta. Il rame, è rame puro con le giuste qualità fisiche per una perfetta modellatura. L'ottone per i manici, solo lingotti di prima scelta per la fusione artigianale.

Lo stagno, solo stagno vergine puro al 100% per uso alimentare, nel rispetto delle normative internazionali in vigore, ed ad ogni fornitura si richiede il certificato d'analisi.

La modellatura, per articoli di piccole produzioni, viene eseguita a mano su pali di ferro, con mazzuole in legno e martelli. Per la produzione di serie viene utilizzato il tornio manuale.

La martellatura, viene eseguita a mano su pali di ferro con appositi martelli. Per ogni sagoma ci vuole una specifica forma di palo e di martello. Questa lavorazione, oltre all'abbellimento estetico, conferisce al rame un indurimento molecolare, per una maggiore resistenza all'uso.

La tecnica di stagnatura da noi usata è quella "termica", ovvero a fuoco, viene eseguita interamente a mano sul fuoco, distribuendo manualmente con ovatta di cotone, lo stagno fuso, all'interno della pentola.

La pulitura e levigatura, viene eseguita manualmente con prodotti esclusivamente biodegradabili, e la lucidatura si effettua spazzolando la pentola manualmente fino alla brillantezza totale. La manicatura, i manici, per finire, vengono attaccati con i ribattini per avere una presa forte e duratura.

Conduttività Termica - Risparmio Energetico.

Il segreto della pentola in rame, che rende i cibi molto gustosi e permette cotture eccezionali, sta nella sua conduttività termica (rame 392 w/m°k acciaio 16w/m°k) la quale permette al calore del fornello di diffondersi uniformemente su tutta la pentola, coperchio compreso, creando sui cibi all'interno, una diffusione di calore omogenea proiettata in tutte le direzioni (tipo forno). Grazie a questa sua caratteristica una volta raggiunta la temperatura giusta, necessita di poco calore e quindi abbassando la fiamma si ottiene anche un risparmio energetico.

SPECIFICATIONS COMING FROM ANCIENT TRADITIONS

*Living in the age of automation only a very strong passion can make you choose an entirely hand-made production. Passion, art and tradition melt together thus creating a unique and precious item: **a copper pot**.*

*Each particularity you'll find on it is a sign of accurate craftsmanship, an entirely handmade product by our **copper masters**.*

We only use first class materials for our product which we choose carefully from our trusted suppliers. We only use pure copper which has the right characteristics for modelling it. For the handles we choose firstclass brass bars for the handmade fusion We only use 100% virgin tin for food use thus respecting the existing international norms and laws, for each single delivery we receive we also get the certificate of analyses.

***The modelling**, concerning small items, is effected by hand on steel stakes and wooden beetles and hammers. For the serial production we use the manual turning lathe.*

***Hammering** is done on steel stakes with special wood toolings and hammers. For each single profile a special stake and hammer is required. Working the copper like this does not only make it more beautiful but it also gives the material its molecular hardness, to make it more resistant when used.*

***The tinning technique** we used is the so called termica (thermal) or better said on fire, whis is completely done by hand which means that the liquid tin is distributed with the help of cotton wool in the pot- inner surface .*

***The cleaning and dressing** are done by hand with ecological and sustainable products, the polishing is done by brushing the pot manually until it shines like the sun. Then handles are fixed with rivets for a strong and longlasting grip.*

***Thermal conductivity – energetic saving:** The copper pot-secret which makes food tasty and allows the creation of exceptional dishes lays in its thermal conductivity copper 392 w/m°k steel 16w/m°k) which means that the heat is distributed on the entire pot, also on the lid and therefore the food inside enjoys homogeneous heating in every direction (type of oven)Thanks to this characteristic, once the wished temperature is reached it only needs a short heating and this helps saving energy.*

**ATTENZIONE !
PERICOLO DI SCOTTATURA**
NON TOCCARE LE PENTOLE E I
COPERCHI DURANTE LA COTTURA
SENZA ALCUNA PROTEZIONE PER LE
MANI.
SI RACCOMANDA DI USARE SEMPRE LE
PRESINE.

ATTENTION! BE AWARE
DO NOT TOUCH POTS AND LIDS WHILE
COOKING WITHOUT PROTECTING YOUR
HANDS: ALWAYS USE POT HOLDERS!



ISTRUZIONI PER L'USO

IMPORTANTE

Il pentolame in rame stagnato non deve assolutamente essere messo a contatto con il calore, sul fuoco o in forno, senza prima averlo unto con uno strato di grasso o avergli versato del liquido tipo olio, acqua ecc. ecc. Usare fiamme basse. Utilizzare presine da cucina per evitare ustioni alle mani.

Pulizia Interna

Lavare accuratamente prima e dopo l'uso con normale detersivo per cucina e strofinare con una spugna, evitando quelle abrasive o metalliche.

Salvaguardia della stagnatura

Per prolungare la durata della stagnatura si consiglia di usare posate in legno, evitando quelle in metallo o taglienti, che possono graffiare. Si consiglia inoltre di cuocere a fuoco lento. Con l'uso continuo lo stagno, a contatto con l'acidità contenuta in alcuni elementi, tende a scurirsi, questa è una reazione naturale e non pregiudica la sua igienicità. Qualora il rivestimento della stagnatura non dovesse essere più uniforme, sarà indispensabile procedere a una nuova stagnatura, a questo proposito si può consultare il nostro servizio clienti.

Pulizia Esterna

I nostri oggetti, esternamente non sono protetti con vernici trasparenti che potrebbe risultare dannosa al momento dell'uso. Con l'uso continuo assumeranno, esternamente quel caratteristico colore di rame antico. Per per chi preferisce il rame lucido si consiglia di usare (solo esternamente) prodotti per la pulizia del rame, facilmente reperibili in commercio oppure la classica soluzione di aceto e sale, strofinando con lana in acciaio.

Si consiglia di non lavare in lavastoviglie.

INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT

Before using a copper pot: never put it on heat, on fire or in the oven without having applied a layer of grease, oil, water etc. Use low heat. Use pot holder to avoid burning your hands.

Internal cleaning

Wash carefully with normal dish soap, rub with a sponge but do avoid using metal or abrasive ones.

Saving the tin layer

Do not use metal spoons or forks, prefer the wooden ones in order not to scratch the tin and make it last longer. Cook on low heat. After a while when using the tinned pot the tin tends to get darker due to the contact with acid contained in some food. This is a natural reaction and does not deteriorate hygiene. However, once the tin shouldn't be completely even it has to be renewed, Please do not hesitate to contact our customer service.

External cleaning

our products are not lacquered with a transparent lacquer, which could be dangerous and will therefore get its characteristic colour of antique copper after a while you're using it.

For those who prefer the shiny copper look we advise the use Only outside! of special products for copper cleaning which you can find in almost every supermarket or drugstore. Otherwise there's the classical method of vinegar and salt to be rubbed in with a metal sponge.

Do not put in the dishwasher.



CAPACITÀ DI
CONDURRE CALORE
HEAT CONDUCTIVITY



DURATA
DURABILITY



RICICLABILE 100%
100% RECYCLING



MANICATURA
IN OTTONE
HANDLE BRASS



CONFORMITÀ
ALLE LEGGI
LEGAL CONFORMITY

Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.
(DLgs 25/01/1992, n.108)



LUXURY LINE

RAMO MARTELLATO
STAGNATO A MANO

HAND-TINNED HAMMERED COPPER



PER COTTURA A GAS
GAS



PER COTTURA ELETTRICA
ELECTRIC



PER COTTURA RADIANTE
RADIANT





Art. Item 3400
Coperchio

Lid

Art. Item	Ø cm	H cm
3400/16	16	4,5
3400/20	20	5,5
3400/24	24	6,0
3400/28	28	6,0
3400/32	32	6,0
3400/36	36	6,0
3400/40	40	6,0



Art. Item 3410
Padella

Frying pan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
3410/20	20	5,0	1,15	0,0106
3410/24	24	6,0	1,85	0,0126
3410/28	28	6,5	2,80	0,0155
3410/32	32	7,0	4,00	0,0180
3410/36	36	7,5	5,80	0,0290
3410/40	40	8,5	8,10	0,0415



Art. Item 3420
Tegame

Pan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
3420/20	20	5,0	1,15	0,0069
3420/24	24	6,0	1,85	0,0083
3420/28	28	6,5	2,80	0,0134
3420/32	32	7,0	4,00	0,0135
3420/36	36	7,5	5,80	0,0206
3420/40	40	8,5	8,10	0,0206
3420/60	60	10	25,0	0,0530



Art. Item 3580
Casseruola bassa

Saucepan low

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
3580/20	20	7,0	2,20	0,0069
3580/24	24	8,0	3,60	0,0083
3580/28	28	9,5	5,80	0,0134



Art. Item 3590
Casseruola media

Saucepan medium

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
3590/20	20	9,5	3,00	0,0100
3590/24	24	11,5	4,90	0,0135
3590/28	28	13,5	8,00	0,0163



Art. Item 3600
Casseruola alta

Saucepan high

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
3600/16	16	10,0	2,00	0,0053
3600/20	20	11,5	3,70	0,0100
3600/24	24	14,0	6,50	0,0135
3600/28	28	17,0	10,50	0,0212



Art. Item 3610
Legumiera

Vegetable Dish

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
3610/16	16	8,0	1,60	0,0053
3610/20	20	9,5	3,30	0,0100
3610/24	24	11,0	5,20	0,0130
3610/28	28	12,0	8,00	0,0163



Art. Item 3620
Casseruola alta 1 manico

Saucepan high 1 handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
3620/16	16	10,0	2,00	0,0053
3620/20	20	11,5	3,70	0,0100
3620/24	24	14,0	6,50	0,0135



Art. Item 3990H10
Rostiera rettangolare per tacchino

Roaster/oven pan for turkey

Art. Item	L cm	H cm	P cm	lt	Box (m³)
3990H10	40	10,5	30	9,0	0,0285



Art. Item 4010/31-22
Tegame ovale lucido

Oval pan polished

Art. Item	L cm	H cm	P cm	lt	Box (m³)
4010/31-22	31	6	22	5,0	0,0285





CAPACITÀ DI
CONDURRE CALORE
HEAT CONDUCTIVITY



DURATA
DURABILITY



RICICLABILE 100%
100% RECYCLING



MANICATURA
IN OTTONE
HANDLE BRASS



CONFORMITÀ
ALLE LEGGI
LEGAL CONFORMITY

Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.
(DLgs 25/01/1992, n.108)



MICHAEL'S RANGE

RAME MARTELLATO
STAGNATO A MANO
HAND-TINNED HAMMERED COPPER



PER COTTURA A GAS
GAS



PER COTTURA ELETTRICA
ELECTRIC



PER COTTURA RADIANTE
RADIANT




Cu Artigiana
MAESTRI RAMEI
MASTERS COPPERSMITHS



MICHAEL'S RANGE

RAME MARTELLATO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED HAMMERED COPPER



Art. Item 3970
Pentola alta 2 manici con coperchio

High pot 2 handles with lid

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
3970/20	20	17,5	5,20	0,0135
3970/24	24	21,0	8,50	0,0210
3970/28	28	23,0	12,50	0,0270



Art. Item 3980
Casseruola ovale con coperchio

Oval casserole dish with lid

Art. Item	L cm	H cm	P cm	lt	Box (m³)
3980/27-20	27	10	20	4,00	0,0093
3980/31-22	31	12	22	6,00	0,0132
3980/37-26	37	15	26	11,00	0,0231



Art. Item 3990
Rostiera con coperchio

Roasting pan with lid

Art. Item	L cm	H cm	P cm	lt	Box (m³)
3990/32-24	32	6,5	24	4,20	0,0095
3990/37-27	37	7,5	27	6,80	0,0160
3990/40-30	40	8,0	30	7,60	0,0212



Art. Item 4000
Pesciera con coperchio e griglia

Fish-kettle with grid and lid

Art. Item	L cm	H cm	P cm	lt	Box (m³)
4000/44-20	44	11	20	7,0	0,0177



Art. Item 4010
Tegame ovale con coperchio

Oval pan with lid

Art. Item	L cm	H cm	P cm	lt	Box (m³)
4010/27-20	27	5,0	20	1,50	0,0057
4010/31-22	31	6,0	22	2,50	0,0095
4010/36-26	36	8,0	26	3,30	0,0160



Art. Item 4020
Casseruola tipica per risotti e conigli con coperchio

Typical risotto pot with lid

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
4020/26	26	8,0	2,80	0,0269
4020/28	28	9,0	4,50	0,0269
4020/34	34	10,0	6,50	0,0383



MICHAEL'S RANGE

RAME MARTELLATO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED HAMMERED COPPER



MICHAEL'S RANGE

RAME MARTELLATO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED HAMMERED COPPER



Art. Item 4030
Tegame rotondo con coperchio

Round pan with lid

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
4030/20	20	6,00	1,60	0,0069
4030/24	24	7,00	2,80	0,0083
4030/28	28	8,00	4,30	0,0134



Art. Item 4040
Legumiera con coperchio

Vegetable Dish

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
4040/20	20	9,5	3,30	0,0100
4040/24	24	11,0	5,20	0,0130
4040/28	28	12,0	8,00	0,0163



Art. Item 4050
Scaldavivande per pentole

Warming stand

Art. Item	L cm	H cm	P cm	Box (m³)
4050	45	10,0	23	0,0177





MICHAEL'S RANGE

RAME MARTELLATO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED HAMMERED COPPER



Art. Item 5710
Tegame conico 1 manico

Conical pan 1 handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5710/19	19	10,0	2,00	0,0053
5710/22	22	11,0	3,00	0,0100



Art. Item 5690
Casseruola conica 2 manici con coperchio

Conical casserole 2 handles with lid

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5690/24	24	12,0	4,00	0,0135
5690/28	28	11,0	5,50	0,0212



Art. Item 8080
"Tianiello" Pentola per Ragù con coperchio

"Tianiello" Ragù Pot with Lid

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
8080/20	20	9,5	1,8	0,0100
8080/24	24	11,5	3,00	0,0135
8080/28	28	13	5	0,0163





Per riscaldare i Vostri dolci momenti

An intimate warmth
for your table

Art. Item 5220
Vesuvio scaldavivande
Sistema modulare - Candelieri

Warming stand, modular system, candlestick
Speisenwärmer, baukastensystem, kerzenhalter
Chandelier, système modulaire, chauffe-plats
Candelero, sistema modular, comida calentador

Art. Item	L cm	H cm	P cm	Box (m³)
5220	32	14	32	0,0135

Pietra lavica e ottone massiccio
Lava stone and solid brass
Piedra de lava y latón
Pierre de lave et laiton massif
Lava Stein und Messing

MICHAEL'S RANGE

MADE IN
ITALY





CAPACITÀ DI
CONDURRE CALORE
HEAT CONDUCTIVITY



DURATA
DURABILITY



RICICLABILE 100%
100% RECYCLING



MANICATURA
IN OTTONE
HANDLE BRASS



CONFORMITÀ
ALLE LEGGI
LEGAL CONFORMITY

Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.
(DLgs 25/01/1992, n.108)



INDUCTION LINE

RAME MARTELLATO
STAGNATO A MANO
HAND-TINNED HAMMERED COPPER



PER COTTURA A GAS
GAS



PER COTTURA ELETTRICA
ELECTRIC



PER COTTURA RADIANTE
RADIANT



PER COTTURA A INDUZIONE
INDUCTION





INDUCTION LINE

RAME MARTELLATO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED HAMMERED COPPER



Art. Item 5910
Coperchio

Lid

Art. Item	Ø cm	H cm
5910/16	16	4,5
5910/20	20	5,5
5910/24	24	6,0
5910/28	28	6,0



Art. Item 5770
Padella

Frying pan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5770/20	20	5,0	1,15	0,0106
5770/24	24	6,0	1,85	0,0126
5770/28	28	6,5	2,80	0,0155



Art. Item 5780
Tegame

Pan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5780/20	20	5,0	1,15	0,0069
5780/24	24	6,0	1,85	0,0083
5780/28	28	6,5	2,80	0,0134



Art. Item 5790
Casseruola bassa

Saucepan low

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5790/20	20	7,0	2,20	0,0069
5790/24	24	8,0	3,60	0,0083
5790/28	28	9,5	5,80	0,0134



Art. Item 5800
Casseruola media

Saucepan medium

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5800/20	20	9,5	3,00	0,0100
5800/24	24	11,5	4,90	0,0135
5800/28	28	13,5	8,00	0,0163



Art. Item 5810
Casseruola alta

Saucepan high

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5810/16	16	10,0	2,00	0,0053
5810/20	20	11,5	3,70	0,0100
5810/24	24	14,0	6,50	0,0135
5810/28	28	17,0	10,50	0,0212



INDUCTION LINE

RAME MARTELLATO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED HAMMERED COPPER



INDUCTION LINE

RAME MARTELLATO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED HAMMERED COPPER



Art. Item 5820
Legumiera

Vegetable Dish

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5820/16	16	8,0	1,60	0,0053
5820/20	20	9,5	3,30	0,0100
5820/24	24	11,0	5,20	0,0130
5820/28	28	12,0	8,00	0,0163



Art. Item 5830
Casseruola alta 2 manici

Saucepan high 2 handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5830/16	16	10,0	2,00	0,0053
5830/20	20	11,5	3,70	0,0100
5830/24	24	14,0	6,50	0,0135



Art. Item 3160/IND
Paiole Induzione con manico ad arco

Pot induction with arched handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
3160/IND/26	26	14,0	4,60
3160/IND/30	30	15,5	7,60



Art. Item 5010/CU/IND
Paiole automatico in rame

Small warming pot | Paellera
Pfanne | Plat rond

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Motor CE	Box (m³)
5010/CU 26 / IND	26	14,0	4,60	220V - 5W - 50Hz	0,0135

INDUCTION LINE

RAME MARTELLATO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED HAMMERED COPPER



Art. Item 6090/IND
Pentola Tamagoyaki - Omelette Induzione

Pot Tamagoyaki - Omelettes Induction

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Motor CE	Box (m³)
5010/CU 26 / IND	26	14,0	4,60	220V - 5W - 50Hz	0,0135





CAPACITÀ DI
CONDURRE CALORE
HEAT CONDUCTIVITY



DURATA
DURABILITY



RICICLABILE 100%
100% RECYCLING



MANICATURA
IN OTTONE
HANDLE BRASS



CONFORMITÀ
ALLE LEGGI
LEGAL CONFORMITY

Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.
(DLgs 25/01/1992, n.108)



TRADITIONAL LINE

RAME LISCIO
STAGNATO A MANO
HAND-TINNED SMOOTH COPPER



PER COTTURA A GAS
GAS



PER COTTURA ELETTRICA
ELECTRIC



PER COTTURA RADIANTE
RADIANT





Art. Item 140
Coperchio

Lid

Art. Item	Ø cm	H cm
140/16	16	4,5
140/20	20	5,5
140/24	24	6,0
140/28	28	6,5
140/32	32	6,5
140/36	36	6,5
140/40	40	6,5



Art. Item 180
Padella

Frying pan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
180/20	20	5,0	1,15	0,0106
180/24	24	6,0	1,85	0,0126
180/28	28	6,5	2,80	0,0155
180/32	32	7,0	4,00	0,0180
180/36	36	7,5	5,80	0,0290
180/40	40	8,5	8,10	0,0415



Art. Item 190
Tegame

Pan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
190/20	20	5,0	1,15	0,0069
190/24	24	6,0	1,85	0,0083
190/28	28	6,5	2,80	0,0135
190/32	32	7,0	4,00	0,0135
190/36	36	7,5	5,80	0,0206
190/40	40	8,5	8,10	0,0206



Art. Item 200
Casseruola bassa

Saucepan low

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
200/20	20	7,0	2,20	0,0069
200/24	24	8,0	3,60	0,0083
200/28	28	9,5	5,80	0,0134



Art. Item 210
Casseruola media

Saucepan medium

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
210/20	20	9,5	3,00	0,0100
210/24	24	11,5	4,90	0,0135
210/28	28	13,5	8,00	0,0163



Art. Item 220
Casseruola alta

Saucepan high

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
220/16	16	10,0	2,00	0,0053
220/20	20	11,5	3,70	0,0100
220/24	24	14,0	6,50	0,0135
220/28	28	17,0	10,50	0,0212



Art. Item 230
Casseruola alta 1 manico

Saucepan high 1 handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
230/16	16	10,0	2,00	0,0053
230/20	20	11,5	3,70	0,0100
230/24	24	14,0	6,50	0,0135

Art. Item 170
Legumiera

Vegetable Dish

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
170/16	16	8,0	1,60	0,0053
170/20	20	9,5	3,30	0,0100
170/24	24	11,0	5,20	0,0130
170/28	28	12,0	8,00	0,0163





Art. Item 3160
Paiolo con manico ad arco

Pot with arched handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
3160/18	18	10,5	1,85
3160/20	20	12,0	2,50
3160/22	22	13,0	3,35
3160/24	24	13,5	4,20
3160/26	26	14,0	4,60
3160/28	28	15,0	6,25
3160/30	30	15,5	7,60
3160/32	32	16,5	9,00
3160/34	34	17,5	11,1
3160/36	36	18,0	12,5
3160/38	38	18,5	14,3



Art. Item 3170
Paiolo con manico in legno

Pot whit wood handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
3170/18	18	10,5	1,85
3170/20	20	12,0	2,50
3170/22	22	13,0	3,35
3170/24	24	13,5	4,20
3170/26	26	14,0	4,60
3170/28	28	15,0	6,25
3170/30	30	15,5	7,60
3170/32	32	16,5	9,00
3170/34	34	17,5	11,1
3170/36	36	18,0	12,5
3170/38	38	18,5	14,3

Art. Item 5010/CU
Paiolo automatico in rame

Small warming pot

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Motor CE	Box (m³)
5010/CU 26	26	14,0	4,60	220V - 5W - 50Hz	0,0135
5010/CU 30	30	15,5	7,60	220V - 5W - 50Hz	0,0212



Art. Item 8100
Mini Paiolo 2 manici

Mini Pot with 2 handles

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
8100/14	14	7,5	0,6
8100/15	15	8,5	0,7
8100/16	16	9,5	1,1



Art. Item 8090
Mini Paiolo 1 manico

Mini Pot with 1 handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
8090/14	14	7,5	0,6
8090/15	15	8,5	0,7
8090/16	16	9,5	1,1

TRADITIONAL LINE
RAME MARTELLATO
HAMMERED COPPER

MADE IN ITALY





TRADITIONAL LINE
 RAME LISCIO STAGNATO A MANO
 HAND-TINNED SMOOTH COPPER



Art. Item 3230
 Teglia per farinata

Baking pans for flat bread

Art. Item	Ø cm	H cm
3230/30	30	2,0
3230/32	32	2,0
3230/34	34	2,0
3230/36	36	2,0
3230/38	38	2,0
3230/40	40	2,0
3230/42	42	2,5
3230/45	45	2,5
3230/50	50	2,5
3230/60	60	2,5
3230/70	70	3,0



Art. Item 5740
 Teglia rettangolare con bordo

Rectangular baking pan with edge

Art. Item	L cm	P cm	H cm	Box (m³)
5740	40	30	2,50	0,0063



Art. Item 5250
 Paella

Paella pan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5250/30	30	4,0	2,0	0,0135
5250/40	40	4,5	2,5	0,0207
5250/50	50	5,0	5,5	0,0292
5250/60	60	5,5	11,0	0,0530





TRADITIONAL LINE

RAME MARTELLATO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED HAMMERED COPPER



Art. Item 3140

Tegamino bombato per salsa con coperchio

Small warming pot | Paellera
Pfanne | Plat rond

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
3140	14	17,0	1,00	0,0040



Art. Item 3180

Tegamino per salsa

Small warming pot | Paellera
Pfanne | Plat rond

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
3180	14	17,0	0,80	0,0040



Art. Item 5730

Colafritto

Colander for fried food

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m³)
5730/20	20	6,0	0,0069
5730/30	30	6,0	0,0134
5730/38	38	7,0	0,0206

TRADITIONAL LINE

HAND-TINNED SMOOTH COPPER





CU ARTIGIANA PRESENTA: IL RUOTO HANDMADE IN NAPOLI

Una antica tradizione partenopea prevede l'utilizzo del Ruoto per fare la vera pizza napoletana, ovvero la morbida pizza che tutto il mondo ci invidia.

Il ruoto permette infatti di ottenere anche tra le mura domestiche una pizza dall'impasto soffice e morbido, saporito nonostante gli ingredienti semplici utilizzati per il condimento.

Questo grazie alla leggerezza del Ruoto e alla nobiltà dei materiali come il rame, che trasmette un calore omogeneo e diffuso su tutta la superficie anche con le temperature massime dei forni domestici. I tempi di cottura si riducono notevolmente rispetto alle classiche teglie da forno, apportando anche un risparmio energetico e rispetto ambientale.

Usato sin dall'antica tradizione delle massaie nei cortili, viene oggi rivalutato dalla maestria di Cu Artigiana.

I piccoli tagli sul forno permettono la stesura e il mantenimento del vs olio o lardo, e questa caratteristica conferisce alla pizza la croccantezza e morbidezza di una pizza unica e senza confronti.

La pizza cotta nel ruoto è un prodotto morbido, rustico, profumato e soprattutto molto saporito che si può conservare anche per il giorno dopo, mantenendo inalterati i sapori e restando morbida.

Un piccolo segreto.... Il giorno dopo la pizza al ruoto è ancor piu' gustosa... provare per credere!

According to an ancient tradition the real Pizza Napoletana, or better said the soft pizza which the whole world envies us is baked in a Ruoto (round oven baking pan).

Using this special baking pan the Ruoto allows you to make also at home a soft and tasty pizza despite of the simple ingredients used for it. A copper Ruoto (baking pan) is very light and heat it distributed homogenously on all its surface and high temperature can also be achieved with domestic ovens. Baking time is less compared to regular steel pans thus saving energy and protecting the environment.

Once it was used by housewives and thanks to Cu Artigiana Copper masters is now again highly estimated. The small cuts on the pan allow you to spread oil or grease on it making the pizza crunchy, rendering it unique and unachieved.

A pizza baked in a Ruoto is a soft, rustic, wonderfully smelling and above all tasting product which can also be kept for the next day without losing its flavour and still remaining soft. A little secret... the next day a pizza in the Ruoto ist even tastier... try it!

TRADITIONAL LINE
RAME LISCIO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED SMOOTH COPPER



Art. Item 7070/31
Teglia per pizza

Pizza tray

Art. Item	Ø cm	H cm
7070/31	31	2,5



CAPACITÀ DI
CONDURRE CALORE
HEAT CONDUCTIVITY



DURATA
DURABILITY



RICICLABILE 100%
100% RECYCLING



MANICATURA
IN OTTONE
HANDLE BRASS



CONFORMITÀ
ALLE LEGGI
LEGAL CONFORMITY

Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.
(DLgs 25/01/1992, n.108)



HOME LINE

RAME MARTELLATO
STAGNATO A MANO
HAND-TINNED HAMMERED COPPER



PER COTTURA A GAS
GAS



PER COTTURA ELETTRICA
ELECTRIC



PER COTTURA RADIANTE
RADIANT





HOME LINE

RAME E PIETRA OLLARE
COPPER AND SOAPSTONE



RAME E PIETRA OLLARE

La pietra ollare è una roccia metamorfica composta prevalentemente da talco e magnesite. Questo materiale è dotato di eccezionale resistenza all'escursione termica ed ha grandi capacità di accumulare calore. Possono essere realizzate in questo materiale sia piastre che vere e proprie pentole. Le piastre, solitamente dotate di spessore elevato, possono essere posizionate sopra la brace del barbecue o del camino. Sono solitamente provviste di una intelaiatura metallica per renderla stabile sul fuoco e di manici per poterla muovere. Sono ideali per cuocere carne, pesce, verdure.

Soapstone is a metamorphic rock composed primarily of talc and magnesite. This material has excellent resistance to temperature and has large capacity to store heat. They can be realized in this material as plates or pots. The plates, usually with thick, may be on the embers of the fireplace or barbecue are usually equipped with a metal frame to steady it on the fire and handles to be able to move. They are ideal for cooking meat, fish, vegetables.



Art. Item 3950

Casseruola 2 maniglie con coprehcio

2 handles saucepan with lid

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
3950/16	16	8,0	0,90	0,0080
3950/19	19	9,0	1,60	0,0097
3950/23	23	11,0	3,10	0,0133
3950/27	27	14,5	6,00	0,0163



Per cottura a gas con retina spartifiamma o piastra in ghisa
For retina burner gas hob with cast iron plate

HOME LINE

RAME E PIETRA OLLARE
COPPER AND SOAPSTONE



Art. Item 3960

Bistecchiera

soapstone grilling slab

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m³)
3960/27	27	2,5	0,0042
3960/31	31	2,5	0,0054
3960/39	39	2,5	0,0092



Per cottura a gas con retina spartifiamma o piastra in ghisa
For retina burner gas hob with cast iron plate



HOME LINE

RAME LISCIO
SMOOTH COPPER



Art. Item 5200
Bastardella con manico in legno

Hemispheric mixing bowl
with wooden handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5200/22	22	11,0	2,2	0,0060
5200/26	26	13,5	3,5	0,0110
5200/30	30	15,0	5,5	0,0160
5200/36	36	17,0	11,0	0,0260



Art. Item 5240
Bastardella semisferica con anello

Hemispheric mixing bowl

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5240/22	22	11,0	2,2	0,0060
5240/26	26	13,5	3,5	0,0110
5240/30	30	15,0	5,5	0,0160
5240/36	36	17,0	11,0	0,0260





Art. Item 5750
Caffettiera Turca

Turkish coffee maker

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5750	8,0	8,0	0,40	0,0016



Art. Item 5640
Insalatiera

Salad bowl

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m³)
5640	25	11	0,013



Art. Item 5650
Portafrutti di mare e di terra

Wiring accessory of the land and sea

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5650	28	7,5	3,0	0,013



Art. Item 5370
Tegame per confettura

Marmelade pan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5370/30	30	9,0	3,5	0,0134
5370/34	34	9,5	5,5	0,0135
5370/38	38	10,5	6,6	0,0206



Art. Item 1740
Secchiello porta ghiaccio rame lucido martellato

Seau a glace (Hammered shiny copper)

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m³)
1740	20	21	0,012



Art. Item 1745
Secchiello porta ghiaccio rame verde pompeano

Seau a glace (Copper green Pompei)

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m³)
1745	20	21	0,012



Art. Item 5660
Fiore Di Vino
Stand secchiello per il ghiaccio

Flower Of Wine
Stand for ice bucket

Art. Item	H cm	Box (m³)
5660	83	0,075



Art. Item 5300
Flambeau da sala

Flambeau by room

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m³)
5300	26	30	0,0225



Art. Item 8110/13,5
Teiera

Teapot

Art. Item	Ø cm	H cm	It	Box (m³)
8110/13,5	13,5	23	2,0	0,0100



Art. Item 5180
Schiaccianoci con vassoio

Nutcracker with bowl

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m³)
5180/24	24	13	0,0125
5180/28	28	13	0,0135

Nuova Oliera Napoletana



Nuova Oliera Napoletana

HOME LINE
RAME MARTELLATO STAGNATO A MANO E OTTONE
HAND-TINNED HAMMERED COPPER AND BRASS



Dalla più antica tradizione di pizzaioli napoletani nasce la "Nuova Oliera Napoletana".

Elemento indispensabile nelle migliori pizzerie napoletane in quanto accompagna la preparazione della vera pizza Napoletana.

La **Nuova Oliera Napoletana** è interamente lavorata a mano, da maestri ramai, secondo una tradizione lunga secoli. Composta da un elegante accoppiamento di rame e ottone, la stagnatura interna con stagno puro al 100% è una garanzia per preservare il profumo, il gusto e le priorità dell'olio che contiene.

La **Nuova Oliera Napoletana** è un oggetto unico, formata da ben 14 pezzi assemblati tra loro da un certosino lavoro artigianale fatto di *pazienza, amore e passione*.

Thanks to the most ancient traditions of Neapolitan Pizzaioli the New Oliera Napolitana (Neapolitan oilcan) is brought to life.

An essential element in the best Neapolitan Pizzerias since it goes with the preparation of the real Neapolitan pizza.

The new Oliera Napolitana is entirely handmade by copper smith masters following a centuriesold tradition. An elegant union of brass and copper, its tinned inner side, 100% pure tin, guarantees the preservation of perfume, flavour and characteristics of the oil it contains.

The New Oliera Napolitana is a unique object, it consists of 14 single pieces put together by most skilled craftsmen; a painstaking work which demands patience, love and passion.



Art. Item 5230

Nuova Oliera Napoletana

New Oliera Napolitana (Antique olive oil jug)

Art. Item	Capacità cl / Capacity cl
5230/50	50 cl
5230/100	100 cl
5230/200	200 cl



Art. Item 6080
Padella in ottone

Brass frying pan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
6080/20	20	5,0	1,15	0,0106
6080/24	24	6,0	1,85	0,0126
6080/28	28	6,5	2,80	0,0155



Art. Item 3220
Asta con 5 mestoli

Hanging rack with 5 utensils

Art. Item	L cm	H cm	Box (m³)
3220	45	49	0,0110



Art. Item 8120/FR
Forchettone in rame

Copper Fork

Art. Item	L cm	H cm
8120/FR	4,5	26



Art. Item 8120/CU
Cucchiiaione in rame

Copper Spoon

Art. Item	L cm	H cm
8120/CU	7,5	26



Art. Item 8120/SC
Schiumarola in rame

Copper Slotted

Art. Item	L cm	H cm
8120/SC	10	26



Art. Item 8120/MS
Mestolo per spaghetti in rame

Copper spaghetti ladle

Art. Item	L cm	H cm
8120/MS	9	26



HOME LINE

RAME MARTELLATO
HAMMERED COPPER



Art. Item 1590/1600

Centrotavola quadrifoglio

Clover centerpiece

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m³)
1590	33	16,0	0,0196
1600	37	17,0	0,0274



Art. Item 60

Alzata portafrutta

Tiered fruit stand

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m³)
60	24	31	0,0081



Art. Item 70

Alzata portafrutta

Tiered fruit stand

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m³)
70	34	55	0,00135



Art. Item 80

Alzata portafrutta

Tiered fruit stand

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m³)
80	42	55	0,0212



Art. Item 90

Alzata portafrutta

Tiered fruit stand

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m³)
90	42	75	0,0212



CAPACITÀ DI
CONDURRE CALORE
HEAT CONDUCTIVITY



DURATA
DURABILITY



RICICLABILE 100%
100% RECYCLING



MANICATURA
IN OTTONE
HANDLE BRASS



CONFORMITÀ
ALLE LEGGI
LEGAL CONFORMITY

Reg. CE 1935/2004; D.M. 21/03/1973 e S.M.I.
DPR n. 777 del 23/05/1982 e S.M.I.
(DLgs 25/01/1992, n.108)



GIOIE DI CASA

RAME LISCIO
STAGNATO A MANO
HAND-TINNED SMOOTH COPPER



PER COTTURA A GAS
GAS



PER COTTURA ELETTRICA
ELECTRIC



PER COTTURA RADIANTE
RADIANT





GIOIE DI CASA

La CU ARTIGIANA, presenta agli amanti della buona cucina Gioie di Casa, una produzione di piccole pentole di pregio che segna un nuovo modo di presentare le ricette agli ospiti. Gioie di Casa è prodotta in rame liscio stagnato. Naturalmente, con le pentole Gioie di Casa si può cucinare o "rifinire" la cottura di qualsiasi cosa.

The CU ARTIGIANA, presents for lovers of good food Gioie di Casa, a production of small pots of honor that marks a new way of presenting the recipes to guests. Gioie di Casa is produced in hammered copper tin. Of course, with the pots Joys of home you can cook or "finish" cooking anything.

GIOIE DI CASA
RAME LISCIO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED SMOOTH COPPER



Art. Item 5380
Coperchio

Lid

Art. Item	Ø cm	H cm
5380/8	8	2,5
5380/10	10	2,5
5380/12	12	3,0
5380/14	14	3,0



GIOIE DI CASA

RAME LISCIO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED SMOOTH COPPER



Art. Item 5360
Tegame 2 manici

Pan 2 handles

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5360/8-10	8	3,0	0,14	0,0012
5360/10-10	10	3,5	0,24	0,0012
5360/12-10	12	4,0	0,40	0,0019
5360/14-10	14	4,5	0,70	0,0026



Art. Item 5340
Casseruola bassa 2 manici

Shallow saucepan with 2 handles

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5340/8-10	8	3,5	0,16	0,0012
5340/10-10	10	4,0	0,30	0,0012
5340/12-10	12	4,5	0,50	0,0019
5340/14-10	14	5,0	0,73	0,0026



Art. Item 5320
Casseruola alta 2 manici

Deep saucapan with 2 handles

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5320/8-10	8	5,5	0,25	0,0012
5320/10-10	10	6,5	0,45	0,0032
5320/12-10	12	7,5	0,80	0,0032
5320/14-10	14	8,5	1,25	0,0032



Art. Item 5350
Tegame 1 manico

Pan 1 handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5350/8-10	8	3,0	0,14	0,0012
5350/10-10	10	3,5	0,24	0,0019
5350/12-10	12	4,0	0,40	0,0026
5350/14-10	14	4,5	0,70	0,0026



Art. Item 5330
Casseruola bassa 1 manico

Shallow saucepan with 1 handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5330/8-10	8	3,5	0,16	0,0012
5330/10-10	10	4,0	0,30	0,0019
5330/12-10	12	4,5	0,50	0,0026
5330/14-10	14	5,0	0,73	0,0026



Art. Item 5310
Casseruola alta 1 manico

Deep saucapan with 1 handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5310/8-10	8	5,5	0,25	0,0012
5310/10-10	10	6,5	0,45	0,0032
5310/12-10	12	7,5	0,80	0,0044
5310/14-10	14	8,5	1,25	0,0044



GIOIE DI CASA

RAME LISCIO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED SMOOTH COPPER



GIOIE DI CASA LUCIDE

RAME LISCIO LUCIDATO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED POLISHED SMOOTH COPPER



Art. Item 5380/12-10/SP
Coperchio lucido

Lid polished

Art. Item	Ø cm	H cm
5380/12-10/SP	12	3,0



Art. Item 140/16/SP
Coperchio lucido

Lid polished

Art. Item	Ø cm	H cm
140/16/SP	16	3,0



Art. Item 190/SP
Tegame lucido senza bordo

Paella dish Polished

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
190/12H3/SP	12	3,0	0,40	0,0019
190/16H3/SP	16	3,0	0,45	0,0032
190/20H3/SP	20	3,5	0,55	0,0069



Art. Item 5360/12-10/SP
Tegame 2 manici mini lucido

Mini paella dish 2handlesPolished

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5360/12-10/SP	12	3,0	0,25	0,0019



Art. Item 8170/16/SP
Padella rotonda 1 manico lucida

Rounded Copper Pan handle Polished

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
8170/16/SP	16	5,5	1,00	0,0106



Art. Item 5320/10-10CER
Casseruola alta 2 manico mini con ceramica

Mini deep saucepan 2handles ceramic

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5320/10-10CER	10	6,5	0,60	0,0065



GIOIE DI CASA LUCIDE

RAME LISCIO LUCIDATO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED POLISHED SMOOTH COPPER



Art. Item 5340/12-10/SP
Casseruola bassa 2 manici mini lucida
Mini shallow saucepan polished

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5340/12-10/SP	12	4,0	0,25	0,0019



Art. Item 5320/12-10/SP
Casseruola alta 2 manici mini lucida
Mini shallow saucepan polished

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5320/12-10/SP	12	7,5	0,80	0,0044



Art. Item 5310/10-10/SP
Casseruola alta 1manico mini lucida
Mini paella dish 2handlesPolished

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5310/10-10/SP	10	6,5	0,45	0,0032



Art. Item 8260
Mini pentola 1 manico con becco
Mini pot 1 handle with spout polished

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
8260	6	3,5	0,16	0,0012

GIOIE DI CASA LUCIDE

RAME LISCIO LUCIDATO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED POLISHED SMOOTH COPPER





LE PEPITE D'ORO

OTTONE LISCIO
STAGNATO A MANO
HAND-TINNED SMOOTH BRASS



PER COTTURA A GAS
GAS



PER COTTURA ELETTRICA
ELECTRIC



PER COTTURA RADIANTE
RADIANT





LE PEPITE D'ORO

La CU ARTIGIANA, presenta agli amanti della buona cucina "Le Pepite d'Oro", una produzione di piccole pentole di pregio che segna un nuovo modo di presentare le ricette agli ospiti. Le Pepite d'Oro sono prodotte in ottone liscio stagnato. Naturalmente, con le pentole "Le Pepite d'Oro" si può cucinare o "rifinire" la cottura di qualsiasi cosa.

The CU ARTIGIANA, presents for lovers of good food "Le Pepite d'Oro", a production of small pots of honor that marks a new way of presenting the recipes to guests.

"Le Pepite d'Oro" is produced in smooth tinned brass. Of course, with the pots Joys of home you can cook or "finish" cooking anything.

LE PEPITE D'ORO
OTTONE LISCIO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED SMOOTH BRASS



Art. Item 7000
Coperchio in ottone

Lid in brass

Art. Item	Ø cm	H cm
7000/8	8	2,5
7000/10	10	2,5
7000/12	12	3,0
7000/14	14	3,0



LE PEPITE D'ORO

OTTONE LISCIO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED SMOOTH BRASS



Art. Item 7010

Tegame in ottone

Mini Brass paella dish

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
7010/8-10	8	3,0	0,14	0,0012
7010/10-10	10	3,5	0,24	0,0012
7010/12-10	12	4,0	0,40	0,0019
7010/14-10	14	4,5	0,70	0,0026



Art. Item 7020

Casseruola bassa in ottone

Mini Brass shallow saucepan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
7020/8-10	8	3,5	0,16	0,0012
7020/10-10	10	4,0	0,30	0,0012
7020/12-10	12	4,5	0,50	0,0019
7020/14-10	14	5,0	0,73	0,0026



Art. Item 7030

Casseruola alta in ottone

Mini brass deep saucepan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
7030/8-10	8	5,5	0,25	0,0012
7030/10-10	10	6,5	0,45	0,0032
7030/12-10	12	7,5	0,80	0,0032
7030/14-10	14	8,5	1,25	0,0032



Art. Item 7040

Padella in ottone

Mini Brass frying pan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
7040/8-10	8	3,0	0,14	0,0012
7040/10-10	10	3,5	0,24	0,0019
7040/12-10	12	4,0	0,40	0,0026
7040/14-10	14	4,5	0,70	0,0026



Art. Item 7050

Casseruola bassa in ottone

Mini Brass shallow saucepan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
7050/8-10	8	3,5	0,16	0,0012
7050/10-10	10	4,0	0,30	0,0019
7050/12-10	12	4,5	0,50	0,0026
7050/14-10	14	5,0	0,73	0,0026



Art. Item 7060

Casseruola alta in ottone

Mini Brass deep saucepan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
7060/8-10	8	5,5	0,25	0,0012
7060/10-10	10	6,5	0,45	0,0032
7060/12-10	12	7,5	0,80	0,0044
7060/14-10	14	8,5	1,25	0,0044

LE PEPITE D'ORO
OTTONE LISCIO STAGNATO A MANO
HAND-TINNED SMOOTH BRASS





ART. ITEM 5570
SOTTOPIATTO RAME LUCIDO
MARTELLATO CON BORDO

COPPER PLATE BRIGHT POLISHED, HAMMERED AND RIMMED

Ø cm 28 31 34



ART. ITEM 5580
SOTTOPIATTO RAME
LUCIDO MARTELLATO

COPPER PLATE BRIGHT POLISHED

Ø cm 28 31 34



ART. ITEM 5560
SOTTOPIATTO RAME
IMBRUNITO

COPPER PLATE AGED DARK COPPER

Ø cm 28 31 34



ART. ITEM 5550
SOTTOPIATTO RAME
VERDE POMPEI

COPPER PLATE ANTIGUE POMPEI GREEN

Ø cm 28 31 34



ART. ITEM 5540
PIATTO RAME
CON INTERNO STAGNATO

COPPER DISH TINNED IN THE MIDDLE

Ø cm 28 31 34



ART. ITEM 5590
PIATTO RAME
STAGNATO

COPPER DISH TINNED

Ø cm 28 31 34





Art. Item 5680
Servio di piatti 18 pezzi con base in legno
Set of dishes with wooden stand

LINEA TAVOLA

MADE IN
ITALY

ART. ITEM 5620
PIATTO DESSERT
CON INTERNO STAGNATO

COPPER DISH TINNED

Ø cm 21



ART. ITEM 5610
PIATTO FONDO
CON INTERNO STAGNATO

COPPER DISH TINNED

Ø cm 24



ART. ITEM 5610
PIATTO PIANO
CON INTERNO STAGNATO

COPPER DISH TINNED

Ø cm 31





Art. Item 8210
Formaggiera in vetro
con coperchio in rame e cucchiaino

Glass cheese bowl with copper lid and spoon

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
8210	10	5,0	0,21



Art. Item 8200
Burriera in rame con piattino

Round butter dish with plate

Art. Item	Ø cm	H cm
8200	10	5



Art. Item 8180
Portatovaglioli in rame lucido

Copper Napkin

Art. Item	Ø cm	H cm
8180	4,5	1,0
8180/SET 4 PCS	4,5 cad	1,0 cad



Art. Item 8250
Bicchiere conico grande stagnato

Conical glass tinned

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
8250	9	11	0,4



Art. Item 8190
Ciotola in rame satinato

Copper bowl satin

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
8190	22	4,5	1,0



LA DOCE VITA

RAME
STAGNATO A MANO
HAND-TINNED COPPER



PER COTTURA A GAS
GAS



PER COTTURA ELETTRICA
ELECTRIC



PER COTTURA RADIANTE
RADIANT





Art. Item 7080
Stampo Crostata

Pie mold

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
7080	26	4,0	1,3



Art. Item 7090
Stampo Pandoro

Pandoro mold

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
7090	21	16	2,9



Art. Item 5090/03
Tortiera Margherita

Cake mold Daisy

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
5090/03	24	4,5	1,3



Art. Item 5090/04
Tortiera Quadrifoglio

Cake mold Four-Leaf

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
5090/04	24	4,5	1,3



Art. Item 5090/05
Tortiera Cuore

Cake mold Heart

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
5090/05	24	4,5	1,0



Art. Item 5090/06
Tortiera Stella

Cake mold Star

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
5090/06	24	4,5	1,0



Art. Item 8010 SET4PCS
Serie stampi per dolci set 4pz

Baking moulds 4pcs

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
8010 SET4PCS	10	3,0	0,11

*Per i set le misure sono intese per signolo pezzo



Art. Item 8020 SET3PCS
Stampo crostatina set 3pz

Mini Pied mold set3Pcs

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
8020 SET3PCS	10	2,5	0,09

*Per i set le misure sono intese per signolo pezzo



Art. Item 8030 SET4PCS
Stampo budino set3pz

Mini pudding mold set3Pcs

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
8030 SET4PCS	9	4,0	0,11

*Per i set le misure sono intese per signolo pezzo



Art. Item 8130 SET3PCS
Stampo Mini Pandoro

Mini Pandoro molds

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
5210/75 SET3PCS	7,5	6,0	0,13





Art. Item 5100
 Stampo per dolci

Cake mold

Art. Item	L cm	P cm	H cm	lt	Box (m³)
5100	30	21	7,5	1,80	0,0050



Art. Item 5120
 Stampo per Plume-Cake

Plume-Cake Mold

Art. Item	L cm	P cm	H cm	lt	Box (m³)
5120	24	24	9,0	2,00	0,0020



Art. Item 5130
 Stampo per Ciambella

Donut Mold

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5130	24	5,5	1,00	0,0050



LA DOLCE VITA
RAME STAGNATO A MANO
HAND-TINNED COPPER



Art. Item 5090/02
Tortiere per dolci

Cake mold

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5090/02	28	7,0	3,00	0,0134



Art. Item 5090/01
Tortiere per dolci

Cake mold

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5090/01	28	7,0	3,00	0,0134





Art. Item 5070/01
Stampo per dolci a forma di pesce

Fish-shaped cake mold

Art. Item	L cm	P cm	H cm	lt	Box (m³)
5070/01	23	15	3,0	0,35	0,0010



Art. Item 5070/02
Stampo per dolci a forma di orsetto

Teddy bear-shaped cake mold

Art. Item	L cm	P cm	H cm	lt	Box (m³)
5070/02	16	10	2,0	0,22	0,0010



Art. Item 5070/03
Stampo per dolci a forma di maialino

Pig-shaped cake mold

Art. Item	L cm	P cm	H cm	lt	Box (m³)
5070/03	16	10	2,0	0,25	0,0010



Art. Item 5070/04
Stampo per dolci a forma di mucca

Cow-shaped cake mold

Art. Item	L cm	P cm	H cm	lt	Box (m³)
5070/04	16	10	2,0	0,20	0,0010



Art. Item 5070/05
Stampo per torte a forma di oca

Geese-shaped cake mold

Art. Item	L cm	P cm	H cm	lt	Box (m³)
5070/05	16	10	2,0	0,18	0,0010



Art. Item 5210/55 - Set 6 pcs
 Box da 6 pezzi Stampo scanalato "Moule Cannelés"
 Box 6 pcs Mold for Cannelés

Art. Item	L cm	H cm	P cm	Box (m³)
5210/55 - Set 6 pcs	23	6,0	11,5	0,0024



Art. Item 5210/55 - Set 3 pcs
 Box da 3 pezzi Stampo scanalato "Moule Cannelés"
 Box 3 pcs Mold for Cannelés

Art. Item	L cm	H cm	P cm	Box (m³)
5210/55 - Set 3 pcs	17,5	6,0	6,0	0,0007



Art. Item 5210/55
 Stampo scanalato "Moule Cannelés"
 Mold for Cannelés

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5210/55	5,5	5	0,077	0,0063



Art. Item 5150/Box
Serie stampi per dolci set da 6 pezzi
Cake Mold 6 pcs

Art. Item	L cm	P cm	H cm	Box (m³)
5150/Box	29,5	20,5	4,0	0,0024





LA LINEA BAR

RAME
STAGNATO A MANO
HAND-TINNED COPPER





Art. Item 8040/09
Boccale birra

Beer mug

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
8040/09	9	11	0,8



Art. Item 8040/10
Boccale birra

Beer mug

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
8040/10	10	12,5	1,2



Art. Item 5700/08/MR
Tazza in rame con manico ramato

Copper mug copper handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5700/08MR	8,0	8,0	0,40	0,0016



Art. Item 5700/08
Tazza in rame

Copper mug

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5700/08	8,0	8,0	0,40	0,0016



Art. Item 5700/08ST
Tazza in rame stagnato

Copper mug tinned

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5700/08ST	8,0	8,0	0,40	0,0016



Art. Item 8060
Bicchiere bombato

Convex glass

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
8060	8	7	0,25



Art. Item 8050/08
Bicchiere conico piccolo

Conical glass

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
8050/08	8	8	0,25



Art. Item 8050/09
Bicchiere conico grande

Conical glass

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
8050/09	9	11	0,40



NOTE

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

NOTE



Cu Artigiana
MAESTRI RAMAI
• MASTERS COPPERSMITHS •

*il Rame:
antico compagno dell'uomo.*

*Copper:
has ever been a companion to mankind*



Cu Artigiana
MAESTRI RAMAI
• MASTERS COPPERSMITHS •

 Via Romani, 272
80048 - Sant'Anastasia (NA) - Italy

 +39 081 531 6893

 www.cuartigiana.it

 cuartigiana1983@gmail.com