



**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 |
| FUTURA 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 CU ARTIGIANA.

**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   |



## LUXURY LINE

RAME MARTELLATO STAGNATO A MANO  
HAND-TINNED HAMMERED COPPER



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)



## LINEA FUTURA

RAME / ACCIAIO a INDUZIONE  
COOPER / STEEL INDUCTION



PER COTTURA A GAS  
GAS



PER COTTURA ELETTRICA  
ELECTRIC



PER COTTURA RADIANTE  
RADIANT



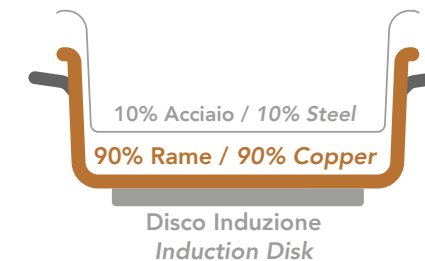
PER COTTURA A INDUZIONE  
INDUCTION

### FUTURA:

La linea di pentole artigianali in **rame (90%)** e **acciaio (10%)** che unisce la straordinaria conducibilità termica del rame alla resistenza e praticità dell'acciaio. Progettate per la **cottura a induzione**, garantiscono una distribuzione uniforme del calore e prestazioni eccellenti. Realizzate al 100% in Italia, **FUTURA** è il perfetto equilibrio tra tradizione, innovazione ed eccellenza artigianale.

### FUTURA:

The line of handcrafted cookware in **copper (90%)** and **steel (10%)** that combines the extraordinary thermal conductivity of copper with the strength and practicality of steel. Designed for **induction cooking**, they ensure uniform heat distribution and excellent performance. Made 100% in Italy, **FUTURA** is the perfect balance between tradition, innovation, and artisanal excellence.





Art. Item 8310  
Coperchio

Lid

| Art. Item | Ø cm | H cm |
|-----------|------|------|
| 8310/16   | 16   | 4,5  |
| 8310/20   | 20   | 5,5  |
| 8310/24   | 24   | 6,0  |
| 8310/28   | 28   | 6,0  |
| 8310/32   | 32   | 6,0  |
| 8310/36   | 36   | 6,0  |



Art. Item 8320  
Padella

Frying pan

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt   | Box (m³) |
|-----------|------|------|------|----------|
| 8320/20   | 20   | 5,0  | 1,15 | 0,0106   |
| 8320/24   | 24   | 6,0  | 1,85 | 0,0126   |
| 8320/28   | 28   | 6,5  | 2,80 | 0,0155   |
| 8320/32   | 32   | 7,0  | 4,00 |          |
| 8320/36   | 36   | 7,5  | 5,80 |          |



Art. Item 8330  
Tegame

Pan

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt   | Box (m³) |
|-----------|------|------|------|----------|
| 8330/20   | 20   | 5,0  | 1,15 | 0,0069   |
| 8330/24   | 24   | 6,0  | 1,85 | 0,0083   |
| 8330/28   | 28   | 6,5  | 2,80 | 0,0134   |
| 8330/32   | 32   | 7,0  | 4,00 |          |
| 8330/36   | 36   | 7,5  | 5,8  |          |



Art. Item 8340  
Casseruola bassa 2 manici

Saucepan low 2 handles

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt   | Box (m³) |
|-----------|------|------|------|----------|
| 8340/20   | 20   | 7,0  | 2,20 | 0,0069   |
| 8340/24   | 24   | 8,0  | 3,60 | 0,0083   |
| 8340/28   | 28   | 9,5  | 5,80 | 0,0134   |



Art. Item 8350  
Casseruola bassa 1 manico

Saucepan low 1 lond handles

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt   | Box (m³) |
|-----------|------|------|------|----------|
| 8350/20   | 20   | 7,0  | 2,20 | 0,0100   |
| 8350/24   | 24   | 8,0  | 3,60 | 0,0135   |
| 8350/28   | 28   | 9,5  | 5,80 | 0,0163   |



Art. Item 8360  
Casseruola alta 2 manici

Saucepan high 2 handles

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt   | Box (m³) |
|-----------|------|------|------|----------|
| 8360/16   | 16   | 10,0 | 2,00 | 0,0053   |
| 8360/20   | 20   | 11,5 | 3,70 | 0,0100   |
| 8360/24   | 24   | 14,0 | 6,50 | 0,0135   |



Art. Item 8370  
Casseruola alta 1 manico

Saucepan high 1 long handle

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt   | Box (m³) |
|-----------|------|------|------|----------|
| 8370/20   | 20   | 11,5 | 3,70 | 0,0100   |





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



  
**Cu Artigiana**  
MAESTRI RAMEI  
MASTERS COPPERSMITHS



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 A INDUZIONE

RAME LISCIO STAGNATO A MANO  
HAND-TINNED SMOOTH COPPER



Art. Item 3160/IND  
Paio 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/32 | 32   | 16,5 | 9,00 |
| 3160/IND/38 | 38   | 18,5 | 14,3 |



Art. Item 5010/CU/IND  
Paio 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   |



Art. Item 6090  
Pentola Tamagoyaki - Omelette

Pot Tamagoyaki - Omelettes

| Art. Item | L cm | H cm | P cm | lt   | Box (m³) |
|-----------|------|------|------|------|----------|
| 6090      | 20   | 3,5  | 18   | 4,20 | 0,0095   |





**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 freid 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



## 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





## 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 is that plates 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 coprehchio  
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



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



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 5300  
Flambeau da sala

Flambeau by room

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



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   |



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 8300  
Alzata porta vassoio per frutti  
di mare in rame

Copper Tray holder

| Art. Item | Ø cm    | H cm | Box (m³) |
|-----------|---------|------|----------|
| 8300      | 18/27,5 | 27,5 |          |



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 8290  
STAND PORTASECCHIELLO  
per secchiello champagne in rame  
Copper Champagne Bucket Holder

| Art. Item | Ø cm | H cm | Box (m³) |
|-----------|------|------|----------|
| 8290      | 21   | 72   |          |



Art. Item 8280/36  
BRACIERE DEL MANDARINO  
Con Griglia in ferro  
Copper brazier with iron grill

| Art. Item | Ø cm | H cm | Box (m³) |
|-----------|------|------|----------|
| 8280/36   | 36   | 11,5 |          |



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   |

# Nuova Oliera Napoletana



# Nuova Oliera Napoletana

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

MADE IN  
ITALY



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                    |

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 CU ARTIGIANA, 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 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  
Cucchiaione 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 8110/13,5  
Teiera

Teapot

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



Art. Item 8060/RA  
Teiera moderna in rame  
acciaio con manico in legno

Teapot 17cm in copper steel with olive  
wood handle

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt  | Box (m³) |
|-----------|------|------|-----|----------|
| 8060/RA   | 17   | 24   | 1,5 | 0,0100   |



Art. Item 8060/RS  
Teiera moderna in rame  
stagnato con manico in legno

Teapot in 17cm copper and tin with olive  
wood handle

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt  | Box (m³) |
|-----------|------|------|-----|----------|
| 8060/RS   | 17   | 24   | 1,5 | 0,0100   |



Art. Item 8060/OT  
Teiera moderna in ottone  
stagnato con manico in legno

Teapot in 17cm copper and tin with olive  
wood handle

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt  | Box (m³) |
|-----------|------|------|-----|----------|
| 8060/OT   | 17   | 24   | 1,5 | 0,0100   |



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 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 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   |



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 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



## GIOIE DI CASA RAME / ACCIAIO

COPPER / STEEL



Art. Item 8400  
Coperchio

Lid

| Art. Item | Ø cm | H cm |
|-----------|------|------|
| 8400/8    | 8    | 2,5  |
| 8400/10   | 10   | 2,5  |
| 8400/12   | 12   | 3,0  |



Art. Item 8270  
Tegame senza bordo

Paella dish

| Art. Item   | Ø cm | H cm | lt   | Box (m³) |
|-------------|------|------|------|----------|
| 8270/12H3   | 12   | 3,0  | 0,40 | 0,0019   |
| 8270/16H3   | 16   | 3,0  | 0,45 | 0,0032   |
| 8270/20H3,5 | 20   | 3,5  | 0,55 | 0,0069   |



Art. Item 8390  
Casseruola alta 2 manici mini

Mini shallow saucepan

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt   | Box (m³) |
|-----------|------|------|------|----------|
| 8390/8    | 8    | 5,5  | 0,25 | 0,0044   |
| 8390/10   | 10   | 6,5  | 0,45 |          |
| 8390/12   | 12   | 7,5  | 0,80 |          |



Art. Item 8410  
Casseruola alta 1manico mini

Mini paella dish 2handles

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt   | Box (m³) |
|-----------|------|------|------|----------|
| 8410/8    | 8    | 5,5  | 0,25 | 0,0032   |
| 8410/10   | 10   | 6,5  | 0,45 |          |
| 8410/12   | 12   | 7,5  | 0,80 |          |



Art. Item 8420  
Casseruola bassa 2 manici mini

Mini shallow saucepan

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt   | Box (m³) |
|-----------|------|------|------|----------|
| 8420/8    | 8    | 3,5  | 0,16 | 0,0019   |
| 8420/10   | 10   | 4,0  | 0,30 |          |
| 8420/20   | 20   | 4,5  | 0,50 |          |



Art. Item 8380/16  
Padella rotonda 1 manico

Rounded Copper Pan handle

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt   | Box (m³) |
|-----------|------|------|------|----------|
| 8380/16   | 16   | 5,5  | 1,00 | 0,0106   |



## 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**



**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





**LINEA TAVOLA**



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 |

**LINEA TAVOLA**





## 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 |

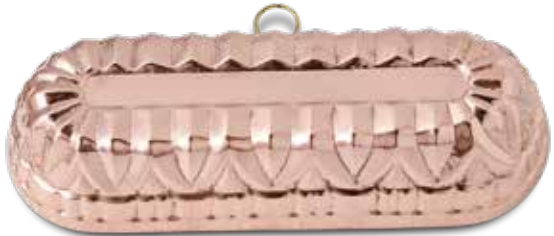




Art. Item 5100  
 Stampo per dolci

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   |

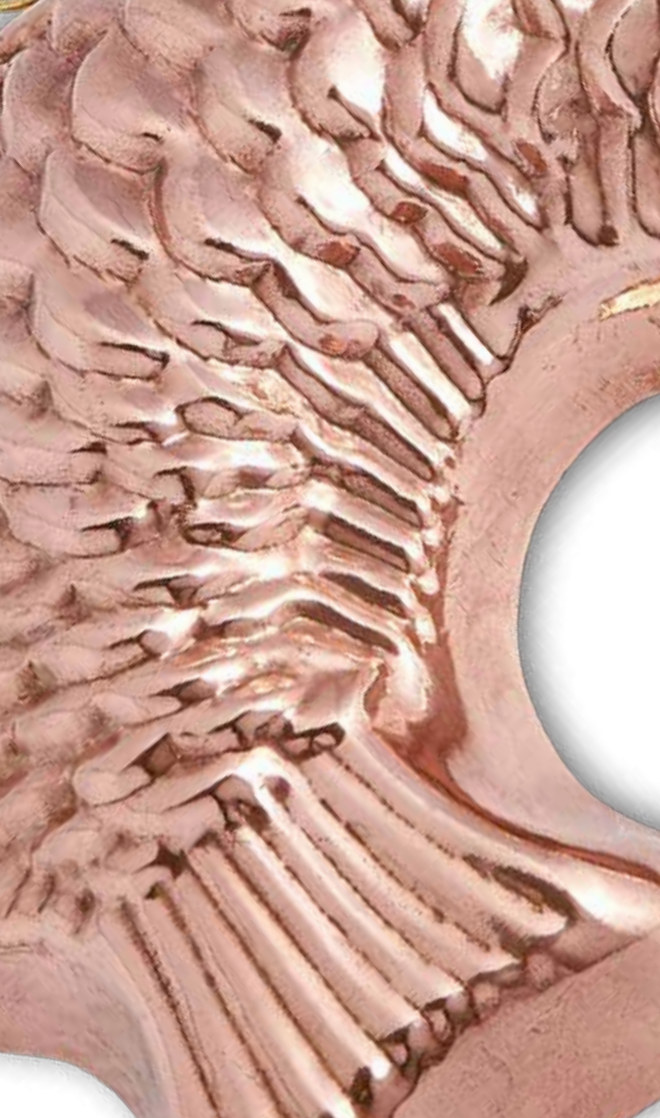


Art. Item 5090/01  
Tortiere per dolci

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 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 |



Art. Item 8060  
Bicchiere bombato

Convex glass

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt   |
|-----------|------|------|------|
| 8060      | 8    | 7    | 0,25 |



Art. Item 8800/08  
Bollilatte

Milk boiler

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt     | Box (m³) |
|-----------|------|------|--------|----------|
| 8800/08   | 8,0  | 10   | 300 ml | 0,0016   |



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 8700/8  
Caffettiera Turca conica

Conical Turkish Coffee Pot

| Art. Item | Ø cm | H cm | lt     | Box (m³) |
|-----------|------|------|--------|----------|
| 8700/8    | 8,0  | 10   | 300 ml | 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 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 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 |





*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](http://www.cuartigiana.it)

 [cuartigiana1983@gmail.com](mailto:cuartigiana1983@gmail.com)