

2025

COLLEZIONI OPUS PRIMA - OPUS CUPRA



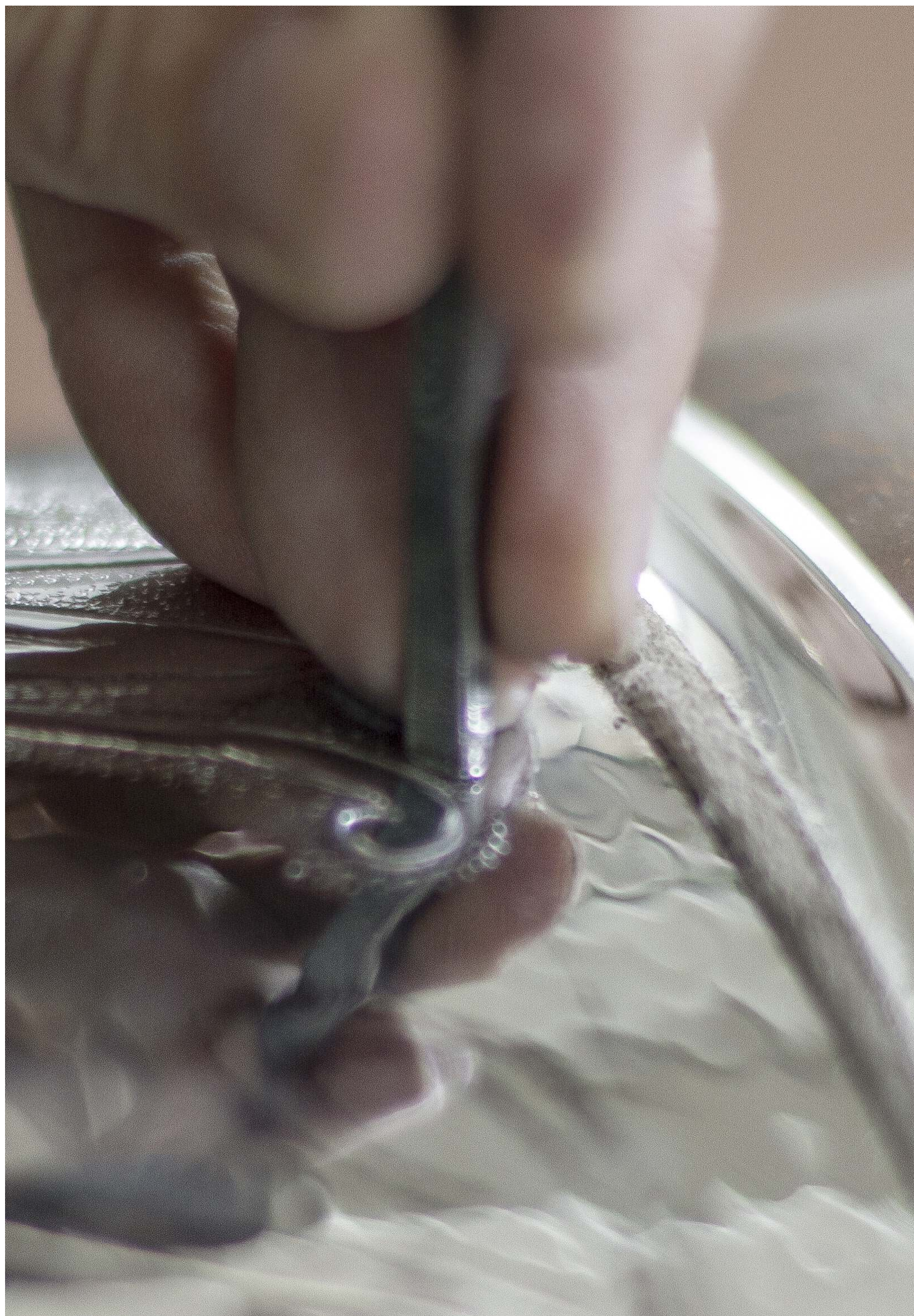
RUFFONI
SPECIALTY COOKWARE





COLLEZIONI OPUS PRIMA - OPUS CUPRA





The secret of immortality?

Continuous innovation that is respectful of tradition.

Like the craftsman inside the palace made a utensil to satisfy the needs of the court cook and to display the wealth of his lord, so our master coppersmiths continue this tradition with the same passion and dedication of olden times.

The heat of the flame used during the tinning process, the craftsman that on the lathe turns a metal disk into a special item, the firm beat of the hammer that enriches it and makes it stronger, will always live with the object ensuring you and future generations the pleasure of the art of good living.

Because every life is special, to respect your health and the environment we use innovative and certified materials, banning chemical processes and using only recyclable and eco-friendly products.



Il segreto dell'immortalità?

La continua innovazione nel pieno rispetto della tradizione.

Come l'artigiano all'interno del castello realizzava l'utensile per soddisfare le esigenze del cuoco di corte e per mostrare la ricchezza del proprio signore, così i nostri mastri ramai continuano questa antica tradizione con la medesima passione e dedizione di tempi lontani.

Il calore della fiamma durante la stagnatura, l'artigiano che sul tornio trasforma un disco di metallo in un oggetto speciale, il battere deciso del martello che lo impreziosisce e lo rende solido, accompagneranno per sempre l'oggetto garantendo a voi ed alle future generazioni il piacere dell'arte del buon vivere.

Poiché ogni vita è speciale, per il rispetto della vostra salute e dell'ambiente, impieghiamo materiali innovativi e certificati bandendo processi chimici ed utilizzando solo prodotti riciclabili ed ecocompatibili.



COLLEZIONE
OPUS PRIMA



Hammered stainless-steel cookware:
unique pots and pans that derive their dramatic appearance
from expert handwork and their supreme functionality from an exclusive
bonded-metal construction. The Opus Prima 3 mm. thickness aluminium
alloy rolled between an easy-clean stainless-steel exterior and interior layers
provide the best cooking efficiency. These Works of Art are finished
with stainless steel handles adorned with leaves and hand sculpted
knobs crafted in the shape of various vegetables.
For the best cooking performance, stunning presentation at the table
and easy cleaning and care.
These items are suitable for all hob tops including induction.



Prodotti unici che traggono il loro aspetto sofisticato
dalla finitura martellata dell'acciaio inox realizzata
dai nostri mastri artigiani e che devono la loro eccezionale funzionalità
all'impiego di un esclusivo materiale multistrato.
L'eccezionale distribuzione del calore è garantita da uno spessore di 3 mm.
di speciale lega di alluminio incapsulata tra due igieniche lamine di acciaio.
Ogni pezzo è corredato di maniglie in acciaio inox decorate
e pomoli creati a mano ognuno con forma di differenti vegetali.
Per il miglior risultato di cottura, una incredibile presentazione sulla tavola
ed una inaspettata praticità d'uso.
Adatta per tutti i fuochi incluso induzione.





CHARACTER

While being works of art, these stunning pieces are also extremely practical.
They will deserve a place of honour on your table
and receive everlasting appreciation.

Pur essendo opere d'arte,
questi oggetti sono anche estremamente pratici e meritano indubbiamente
un posto d'onore sulla vostra tavola per un vostro eterno appagamento.





PLEASURE

To cook healthy and fabulous food and bring elegant
and artisanal craftsmanship to the table.

Per preparare piatti squisiti e salutari e portare arte
e raffinatezza sulla vostra tavola.





COLLEZIONE OPUS PRIMA



OPA1609X
2 QT. SMALL CASSEPOLE_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 16



OPA2012X
4 QT. SOUP POT_CASSERUOLA 2 MGL Ø 20



OPA2412X
6 QT. STOCKPOT_CASSERUOLA 2MGL Ø 24



OPA2614X
8 QT STOCKPOT_CASSERUOLA 2 MGL Ø 26





COLLEZIONE OPUS PRIMA



OPA1609Z
2 QT. SAUCEPAN_ CASSERUOLA 1 MAN. Ø 16



OPA2012Y
4 QT. SAUCEPAN_ CASSERUOLA 1 MAN. Ø 20



OPB2409Z
4 QT. CHEF'S PAN_ CHEF 1 MAN. Ø 24



OPA2606Y
10" SAUTE'_ SEMIFONDA MAN. E MGL. Ø26





COLLEZIONE OPUS PRIMA



OPA2609X
5 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 26



OPA3009X
7 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 30



OPC3006X
12" GRATIN_TEGAME Ø 30



OPB3008X
4.75 QT. WOK Ø 30
(2,3 mm GAUGE, SS KNOB_SPESSORE 2,3mm, POMOLO INOX)





OPB2409X
4 QT. CHEF BRAISER_CASSERUOLA CHEF 2 MGL. Ø 24



OPB2809X
5 QT. CHEF BRAISER_CASSERUOLA CHEF 2 MGL. Ø 28



OPC2605Z
10" FRYING PAN_PADELLA Ø 26
OPC3006Z
12" FRYING PAN_PADELLA Ø 30



OPB3008Y
4.75 QT. BOWL SAUTÉ PAN_PADELLA STONDATA Ø 30
(2,3 mm GAUGE_SPESSORE 2,3mm)

SETS



OPS0004
PASTA & RISOTTO SET
OPA2412X - OPB2409Z (NO LID_NO COP.) - Y13



COLLEZIONE OPUS PRIMA



OPS0005
5 PCS. SET IN WOODEN BOX_ SET 5 PEZZI
OPA2412X - OPA2012Y - OPC3006Z



OPS0006
6 PCS. SET IN WOODEN BOX_ SET 6 PEZZI
OPA2609X - OPA2012X - OPA1609Z



OPS0007
7 PCS. SET IN WOODEN BOX_ SET 7 PEZZI
OPA2614X - OPA3009X - OPB2409Z - OPC2605Z



OLIVE EDITION



OPA2011XV
4 QT. SOUP POT_CASSERUOLA Ø 20



OPB2008XV
4.75 QT. WOK Ø 30

LOVEBIRDS EDITION



OPB2409XL
4 QT. CHEF BRAISER_CASSERUOLA CHEF Ø 24



OPA3009XL
7 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 30



OPB2809XL
5 QT. ULTIMATE PAN_CASSERUOLA CHEF 2 MGL. Ø 28

Please refer to the current pricelist for further models of our special editions or visit www.ruffoni.net
 Fare riferimento ai listini in vigore per ulteriori modelli delle collezioni speciali o visitare il sito www.ruffoni.net



COLLEZIONE OPUS PRIMA

STAG EDITION



OPA2609YS
5 QT. SAUTÉ PAN SEMIFONDA MAN. E MGL. Ø 26



OPC3006XS
12" GRATIN TEGAME Ø 30

ACCESSORIES



Y12
PASTA INSERT CESTELLO CUOCIPASTA Ø 26
SUITABLE FOR OPA2614X AND OCA2614X



Y11
STEAMER CESTELLO VAPORE Ø 20
SUITABLE FOR OPA2012Y, OPA2012X, OCA2012Y AND OCA2012X

Y13
PASTA INSERT CESTELLO CUOCIPASTA Ø 24
SUITABLE FOR OPA2412X



Y04
TRIVET 10" SOTTOPENTOLA CM 26



Y03
CANDLE AND GAS BURNER FORNELLO CON BRUCIATORE A GAS



Y02
CANDLE AND GEL WARMER SCALDAVIVANDE



Innovative 3mm. thickness clad material with an exclusive aluminium alloy
to provide the best cooking efficiency and easily perform all kinds of cooking.

Un innovativo materiale da 3 mm. con all'interno una lega esclusiva
di alluminio che garantisce di ottenere i migliori risultati
nel realizzare qualsiasi tipo di cottura.

INOX 18/10

ALU

MAGNETIC
STAINLESS STEEL



GAS



ELECTRIC



CERAMIC



INDUCTION



OVEN



DETAIL

Each item is unique: on the bottom of each piece, next to our name, you will find a serial number that ensures authenticity and traceability. To ensure authenticity, each rivet is externally branded; because details matter.

Ogni pezzo è unico: sul fondo dello stesso, accanto al nostro logo, troverete il numero di serie che ne assicura l'originalità e la rintracciabilità. Poiché i dettagli contano ogni rivetto è punzonato esternamente per assicurare l'autenticità del pezzo.





COLLEZIONE
OPUS CUPRA





COLLEZIONE OPUS CUPRA

This heirloom quality cookware combines hand crafted details
with the latest metal-cladding
technologies to ensure state-of-the-art performance.

The thick solid copper allows heat to spread uniformly across the bottom
and up the sides of the pan as required by professional chefs,
while the internal thin layer of stainless steel makes it a dazzling, solid,
practical, hygienic and easy to clean object. The hammering, its specially
designed riveted stainless steel handles, the delicately decorated knobs make
this a magnificent line, which will increase its value over time and will give
the perfect connotation to your service from fire to table.

For use in the oven and on any heating element (except induction).





COLLEZIONE OPUS CUPRA

Un connubio di rifiniture tradizionali eseguite artigianalmente
e dei più moderni materiali multistrato in grado di garantire
prestazioni eccellenti.

Rame massiccio che permette al calore di diffondersi uniformemente
sul fondo e sui lati della pentola per soddisfare gli chef professionali
più esigenti con un sottile strato interno di acciaio inossidabile
per rendere il prodotto brillante, solido, pratico, igienico e di facile pulizia.

Le finiture martellate, le manichette in microfusione di acciaio inox
ed i pomoli finemente decorati conferiscono a questa linea un aspetto
di magnificenza e ne faranno accrescere il valore nel tempo oltre a dare
la perfetta connotazione al vostro servizio dal fuoco alla tavola.
Perfetta su tutti i fuochi (escluso induzione) e per utilizzo in forno.





TRUST

...To transform in extra-ordinary event your day-to-day life
with family and friends.

...Per trasformare in momenti indimenticabili la tua vita di tutti i giorni
con famigliari ed amici.





HEALTHY

Manufactured without chemical products to offer you the superior enjoyment of food in full respect of your health.

Creata senza utilizzo di prodotti chimici per consentirvi la massima soddisfazione di apprezzare il cibo nel più assoluto rispetto della vostra salute.





COLLEZIONE OPUS CUPRA



OCA1607X
1,5 QT. SMALL CASSEROLE_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 16



OCB2409Z
4 QT. CHEF'S PAN_CASSERUOLA CHEF Ø 24



OCA2012X
4 QT. SOUP POT_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 20



OCA2609X
5 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 26



OCA2614X
8 QT. STOCKPOT_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 26



OCA3009X
7 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 30



OCA1607Z
1,5 QT. SAUCEPAN_CASSERUOLA 1MAN. Ø 16



OCA2012Y
4 QT. SAUCEPAN_CASSERUOLA 1 MAN. Ø 20



OCC3006X
12" GRATIN_TEGAME Ø 30





COLLEZIONE OPUS CUPRA



OCB2409X
4 QT. CHEF BRAISER_ CASSERUOLA CHEF 2MGL Ø24



OCB2809X
5 QT. CHEF BRAISER_ SEMIFONDA 2MGL Ø28



OCC2605Z
10" FRYING PAN_ PADELLA Ø 26

OCC3006Z
12" FRYING PAN_ PADELLA Ø 30



Y04
TRIVET 10" SOTTOPENTOLA CM 26



Y02
CANDLE AND GEL WARMER
SCALDAVIVANDE



OCS0006
6 PCS. SET IN WOODEN BOX
SET 6 PEZZI
OCA2609X - OCA2012X - OCA1607Z



OCS0007
7 PCS. SET IN WOODEN BOX
SET 7 PEZZI
OCA2614X - OCA3009X - OCA2609Y - OCC2605Z







COLLEZIONE OPUS CUPRA

Solid external copper with nonreactive 18/10 stainless-steel interior to ensure the best uniform heating with precise temperature control and no hot spot.

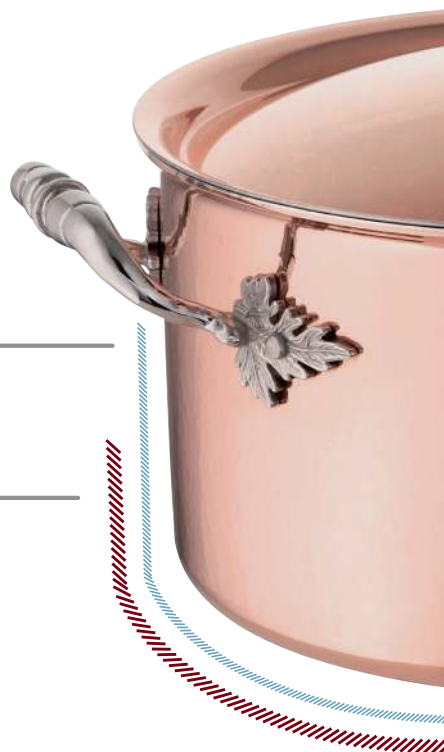
An innovative ply material that ensures maximum care of your health while granting the best cooking results.

Rame massiccio con uno strato interno di igienico acciaio 18/10 per garantire la massima distribuzione del calore e controllo della temperatura.

Un innovativo materiale multistrato per cuocere al meglio i tuoi piatti nel più assoluto rispetto della tua salute.

INOX 18/10

COPPER



GAS



ELECTRIC



CERAMIC



OVEN





JEWEL

We do not like to think that our items are the result of a simple action or a mechanical machine: in each piece and in each detail, there's a little part of us.

Non ci piace pensare che i nostri oggetti siano il semplice prodotto di una azione o di una macchina meccanica e quindi in ogni pezzo ed in ogni dettaglio prodotto ci mettiamo una parte di noi.



SOME CUSTOMERS



Chic Republic, Bangkok



Farfor, Baku



Takashimaya, Shanghai



Crocus City, Moscow



Fortnum & Mason, London



Vazaro, Moscow



David Jones, Australia



Harrods, London



Williams & Oliver, Moscow



Isetan, Tokyo



Big City-Taiwan, Hsinchu



Williams-Sonoma, U.S.A.



Posud Meister, Kiev



Sogo, Hong Kong



RUFFONI S.R.L.
VIA MAGENTA, 5_28887 OMEGNA (VB) ITALY
TEL: +39 0323 61990_FAX: +39 0323 866109_rame@ruffoni.net

www.ruffoni.net

