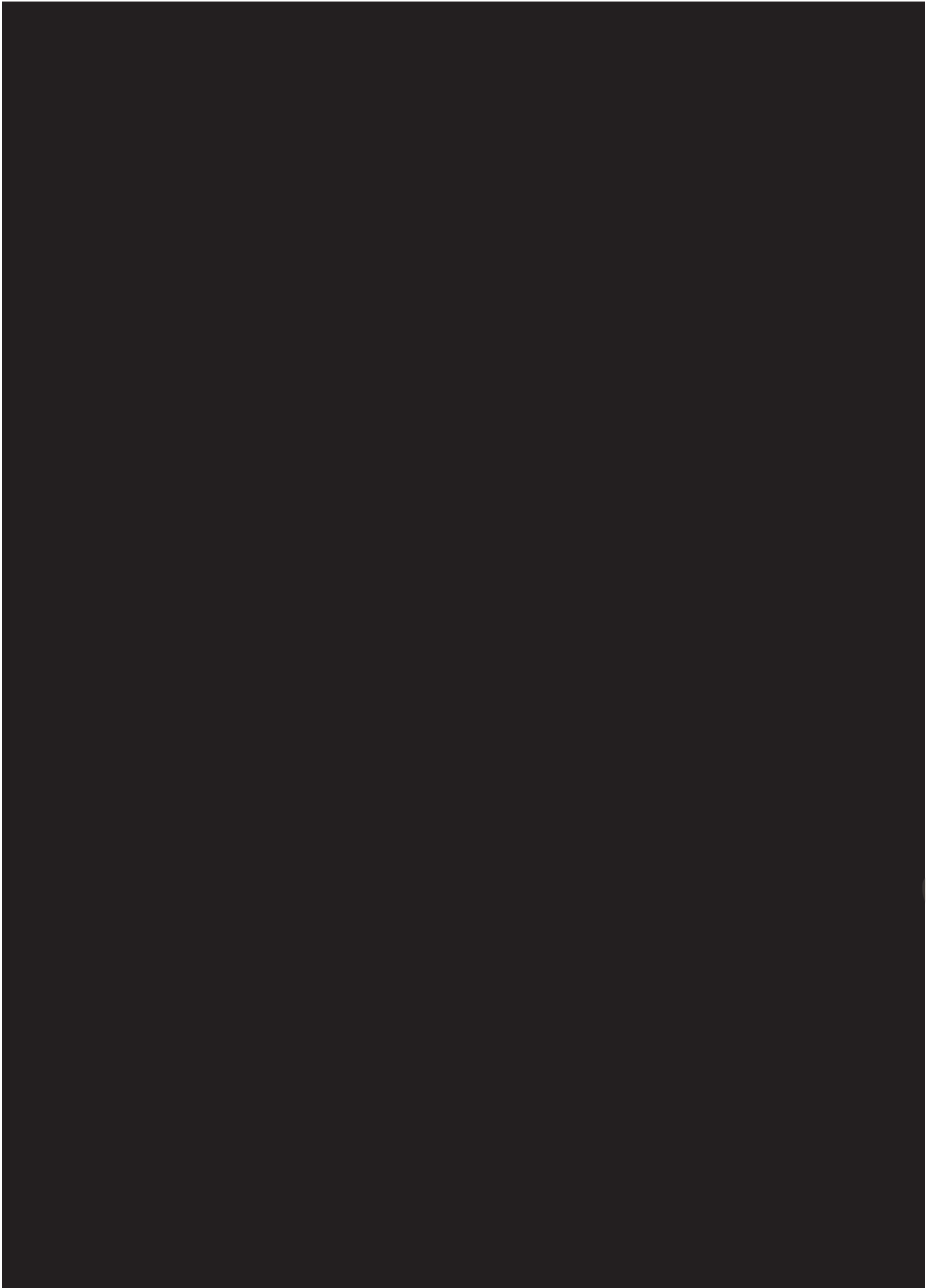


TIN LINED COLLECTIONS



RUFFONI
SPECIALTY COOKWARE





TIN LINED COLLECTIONS



RUFFONI
SPECIALTY COOKWARE





THE MUSEUM

The original spaces where Ruffoni was founded were maintained and renovated to preserve its original ambience becoming the secret centerpiece of the Company.

The first belt machines were recovered as well as molds, crucibles, historical tools and prototypes made by Antonio, Fremide and their collaborators and friends. Together with a large collection resulting from years of research and dedication, these now form the "Private Ruffoni Collection", consisting of over 2,000 unique artefacts and developed on an area of over 350 square meters.

The perfect environments evoke provincial lives of past times, transporting us from old kitchens to famous restaurants, from rustic wineries to mountain pastures and doing so revive the value of calmness as well as the love and passion for simple but special things.

Far from having become just a shrine to the past, the Ruffoni Collection is a constant source of study and inspiration, a magical space where one can grasp the true scent of copper and understand how precious these artefacts are, worked with effort, skill and craft by our coppersmiths and by their predecessors.

An emotional journey that starts from our traditions to reach the world's cultures.



LA COLLEZIONE PRIVATA

I vecchi locali dove Ruffoni è sorta sono stati mantenuti e ristrutturati nel pieno rispetto della loro originalità divenendo il fulcro segreto dell'azienda.

Le prime macchine a cinghia sono state recuperate così come forgia, crogioli, attrezzi storici e prototipi realizzati da Antonio, Fremide e dai loro collaboratori e amici. A questi oggetti è stata affiancata una vasta collezione frutto di anni di ricerca e dedizione ed è così nata la "Collezione Privata Ruffoni", composta da oltre 2.000 manufatti unici e sviluppata su una superficie di oltre 350 metri quadrati.

Le perfette ambientazioni rievocano vite provinciali di tempi e mondi passati trasportandoci da antiche cucine a celebri ristoranti, da rustiche cantine ad alpeggi di montagna e facendo così rinascere il valore della pacatezza oltre che l'amore e la passione per le cose semplici e al contempo speciali.

Lontana dall'essere un semplice luogo della memoria, la Collezione Privata è fonte costante di studio e ispirazione, uno spazio magico ove cogliere il vero profumo del rame e comprendere quanto preziosi siano questi manufatti, lavorati con fatica, abilità e mestiere dai nostri calderai e dai loro predecessori.

Un viaggio emozionale che parte dalle nostre tradizioni per raggiungere le culture del mondo.



COLLEZIONE
HISTORIA DECOR





COLLEZIONE HISTORIA DECOR

CLASS TREASURE

The tin lined legendary hammered copper cookware with which we re-live centuries of history, experience and traditions. Hammered from a single sheet of copper at the Ruffoni family's workshop in the Italian Alps these cookware ensure the maximum heat conductivity and temperature control.

The interior is lined by hand on fire with the purest, durable non-reactive tin. Riveted hand-cast decorated bronze handles and lid knobs add a crowning touch to the unique quality of these objects. Recommended for cooking on the gas stove or in the oven and for a stunning presentation at the table.





COLLEZIONE HISTORIA DECOR

HARMONY TRUST

Leggendarie creazioni che assumono la dignità del pezzo unico e che fanno rivivere secoli di storia, esperienza e tradizioni popolari. Realizzate artigianalmente da lastre di rame massiccio e stagnate a mano su fuoco con stagno purissimo, grazie alle manicature ed ai decori in bronzo fuso che ne impreziosiscono i coperchi si trasformano in oggetti di regale importanza.

Insuperabili per conducibilità termica e perfetto controllo della temperatura sono lo strumento ideale per cotture su gas o in forno.







COLLEZIONE HISTORIA DECOR

FRIENDSHIP

A great dinner is the result of planning, organization and mise en place of ingredients. Often the choice of the right cookware can determine the success.

Una grande cena è il risultato di una organizzazione perfetta ed a volte è solo un piccolo accorgimento, quale la scelta del recipiente adatto, a condizionarne il successo.





COLLEZIONE HISTORIA DECOR



TIMELESSNESS

It may be hard to believe now, but your new cookware will be,
one day, a valuable collection piece.

Difficile crederlo ma la vostra nuova pentola, un giorno,
diventerà un importante oggetto da collezione.





COLLEZIONE HISTORIA DECOR

NATURAL

In cooking with copper, the heat homogeneously envelops the ingredients.
Cooking is faster and respectful of flavors and fragrances.

Con il rame, il calore avvolge e accarezza il cibo.
La cottura è più rapida e rispettosa dei profumi e dei sapori.





COLLEZIONE HISTORIA DECOR



HAPPINESS

The easiest way to be surrounded by friends
in a cheerful and warm atmosphere.

Il modo più semplice per essere circondati da amici
in atmosfere gioiose e accoglienti.





COLLEZIONE HISTORIA DECOR



SERVING PAN_TEGAME
3105B-28 - Ø 28 CM
3105B-35 - Ø 35 CM



BELLY POT_FAGIOLIERA Ø 18 CM
3107B-18



RISOTTO PAN_CASSERUOLA 1 MAN.
3114B-24 - Ø 24 CM
3114B-26 - Ø 26 CM
3114B-28 - Ø 28 CM



TALL BELLY POT_FAGIOLIERA ALTA Ø 18 CM
3108B-18



FISH KETTLE_PESCIERA 50 X 18 CM
3205B



RECT. ROASTER ROSTIERA
3209B - 36 CM 36
3209B - 40 CM 40 MIN. OVEN WIDTH: 48 CM
LARGHEZZA MIN. FORNO: 48 CM



OVAL DISH_TEGAME OVALE 36 X 25 CM
3202B - 36
SMALL OVAL DISH_TEGAME OVALE 27 X 20 CM
3204B



OVAL CASSEROLE_CASSERUOLA OVALE 38 X 25 CM
3201B





COLLEZIONE HISTORIA DECOR



SAUCEPAN_CASSERUOLA 1 MAN.

- 3104B-14 - Ø 14 CM
- 3104B-16 - Ø 16 CM
- 3104B-18 - Ø 18 CM



CHEF POT_CASSERUOLA 2 MGL.

- 3113B-24 - Ø 24 CM
- 3113B-26 - Ø 26 CM
- 3113B-28 - Ø 28 CM



STOCKPOT_PENTOLA

- 3102B-16 - Ø 16 CM
- 3102B-20 - Ø 20 CM
- 3102B-24 - Ø 24 CM
- 3102B-26 - Ø 26 CM
- 3102B-28 - Ø 28 CM

3306B

8 PCS. SET IN WOODEN BOX WITH CLEANER AND 4 PCS. WOODEN UTENSIL SET

SET 8 PEZZI CON CLEANER E MESTOLI

- 3101B - Ø 16 CM - Ø 24 CM - Ø 28 CM
- 3102B - Ø 24* CM
- 3103B - Ø 28* CM
- 3104B - Ø 16* CM
- 3105B - Ø 28* CM
- 3106 - Ø 24 CM

* WITHOUT LID_ SENZA COPERCHIO





COLLEZIONE HISTORIA DECOR



BRAISER_CASSERUOLA
3103B-24 - Ø 24 CM
3103B-28 - Ø 28 CM



FRYING PAN_PADELLA
3106-24 - Ø 24 CM
3106-26 - Ø 26 CM
3106-28 - Ø 28 CM



LID_COPERCHIO
3101B-14 - Ø 14 CM
3101B-16 - Ø 16 CM
3101B-18 - Ø 18 CM
3101B-20 - Ø 20 CM
3101B-24 - Ø 24 CM
3101B-26 - Ø 26 CM
3101B-28 - Ø 28 CM
3101B-35 - Ø 35 CM

3305B

5 PCS. SET IN WOODEN BOX WITH CLEANER AND 4 PCS. WOODEN UTENSIL SET

SET 5 PEZZI CON CLEANER E MESTOLI

3101B - Ø 16 CM - Ø 24 CM

3103B - Ø 24* CM

3104B - Ø 16* CM

3106 - Ø 24 CM

* WITHOUT LID _SENZA COPERCHIO





COLLEZIONE HISTORIA DECOR



POLENTA POT W/SPOON_PAIOLO Ø 22 CM
3230A



CHEF PAN W/SPOON_PADELLA CHEF
3231A-24 - Ø 24 CM
3231A-26 - Ø 26 CM



RECT. GRATIN_GRATIN RETT. 32 X 24 CM
3233A



OVAL GRATIN_OVALE GRATIN
3232A-36 - 36 X 25 CM
3232A-30 - 30 X 24 CM



FRYING PAN_PADELLA Ø 28 CM
3234A



SAUCEPAN W/SPOUT_CASS. C/BECCO
3238 - Ø 13 CM



FONDUE SET_SET FONDUTA 11 PCS.
5526

ALL THE ITEMS ARE ALSO AVAILABLE WITH SIMPLE LID HANDLE.
TUTTI I COPERCHI SONO DISPONIBILI CON PONTICELLO.





COLLEZIONE HISTORIA DECOR

LOVEBIRDS EDITION



3102BL-28
STOCKPOT_PENTOLA Ø 28CM



3211L-44
OVAL DEEP ROASTER ORNATE LID_CASS. OVALE CON COP. ORNATO 44 X 32 CM



LARGE RECT. ROASTER_ROSTIERA
3209L - 40 CM 40
MIN. OWEN WIDTH: 48 CM
LARGHEZZA MIN. FORNO: 48 CM

LOTUS COLLECTION



TEA KETTLE_BOLLITORE
3370



8050 F
KITCHEN JAR 3 PC
SET 3 PEZZI BARATTOLI
LT. 0.75 - 1.0 - 1.5



SMALL OVAL DISH_TEGAME OVALE 27 X 30 CM
3204F

LOT 0005
LOTUS 5 PC SET
SET 5 PEZZI LOTUS
3370 - 3204F - 8050F



KITCHEN JARS



LT. 1,0
8012



LT. 1,5
8013

BARATTOLI



8050
KITCHEN JAR 3 PCS
SET 3 PEZZI BARATTOLI
LT. 0.75 - 1.0 - 1.5



LT. 0.75
8011



LT. 0.5
8010

ACCESSORIES

Versatile kitchen allies made with the materials of the Ruffoni tradition - ideai for cooking, gifting, and for a stunning presentation at the table.

I nostri alleati in cucina, realizzati con i materiali della tradizione Ruffoni - ideali per cucinare, da regalare e per una presentazione in tavola unica.



3348
BOTTLE HOLDER W/GRAPE_PORTA BOTTIGLIE Ø 12 CM



3345
ICE BUCKET_SECCHIELLO GHIACCIO Ø 20 CM



3344
WINE BUCKET_SECCHIELLO VINO Ø 24 CM



3343
PARTY BUCKET_SECCHIELLO VINO 47 CM



X1021
SMALL OLIVEWOOD BOARD_TAGLIERE ULIVO PICCOLO



X1022
MEDIUM OLIVEWOOD BOARD_TAGLIERE ULIVO MEDIO



X1023
LARGE OLIVEWOOD BOARD_TAGLIERE ULIVO GRANDE



X1071
UTENSIL HOLDER_PORTAMESTOLI



X1070
6 PC. TOOL SET WITH HOLDER_SET 6 MESTOLI CON PORTAMESTOLI



X1050
6 PC. OLIVEWOOD TOOL SET_SET 6 MESTOLI ULIVO



X1080
TRUFFLE SHAVER_TAGLIATARTUFI

SPECIALTIES

The perfect tools for any kind of food.
 Solid unlined copper tools for zabaglione, caramelized sugar, jam etc...
 and tin lined copper items for sauces, puddings, cakes etc...
 Strumenti perfetti per qualsiasi tipo di cibo.
 Utensili in rame massiccio non stagnato per zabaglione, zucchero caramellato, marmellate, ecc...
 e articoli speciali in rame stagnato per le salse, budini, torte ecc..



ZABAGLIONE BOWL_PONSONETTO
5104 - 20 Ø 20



5126
SMALL SAUCEPAN W/CHINA INSERT_PENTOLINO CON PORCELLANA Ø 10 CM
5129
SMALL SAUCEPAN_PENTOLINO



SUGAR SAUCEPAN_CASS. ZUCCHERO
5114 - 20 Ø 20



3351
9 QT. JAM POT_MARMELLATIERA Ø 36



ROUND MOLD SET OF 3_SET 3 STAMPI TONDI Ø 14
8216



PUDDING MOLD_STAMPO PER BUDINO Ø 17
8225



PUDDING MOLD_STAMPO PER BUDINO Ø 22
8226



CAKE MOLD DAISY_TORTIERA Ø 28
8281



CAKE MOLD FLOWER_TORTIERA Ø 28
8282



COLLEZIONE HISTORIA DECOR

CRAFTSMANSHIP

The hand tinning on fire is an essential touch in the art of the coppersmith and the tin must be produced with the most advanced technologies to guarantee the highest purity and compliance with all international regulations.

La stagnatura a mano su fuoco è fondamentale per l'arte del ramaio e lo stagno deve essere prodotto con le tecnologie più avanzate per garantire la massima purezza ed il rispetto delle normative internazionali.





MASTER COPPERSMITHS



Agostino - mastro ramaio



Franco - tornitore



Alan - mastro stagnino



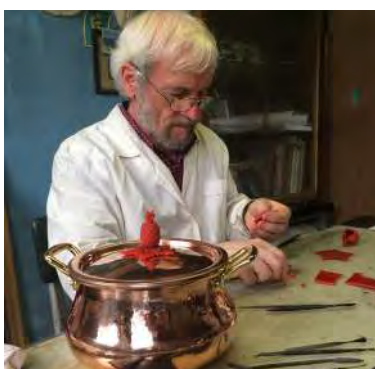
Paolo - lucidatore



Roberto -assemblatore



Nerio - mastro meccanico



Domenico - scultore



Alfredo - cesellatore



Fabio - scultore



Ruffoni® is a registered trademark
 © 2008 Walter Ruffoni - Copyrights © 2009 Ruffoni S.r.l. - © 2011
 All rights reserved
 OPUS PRIMA™ is a registered trademark
 Ruffoni Cookware are protected by several patents,
 with others pending worldwide.

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

