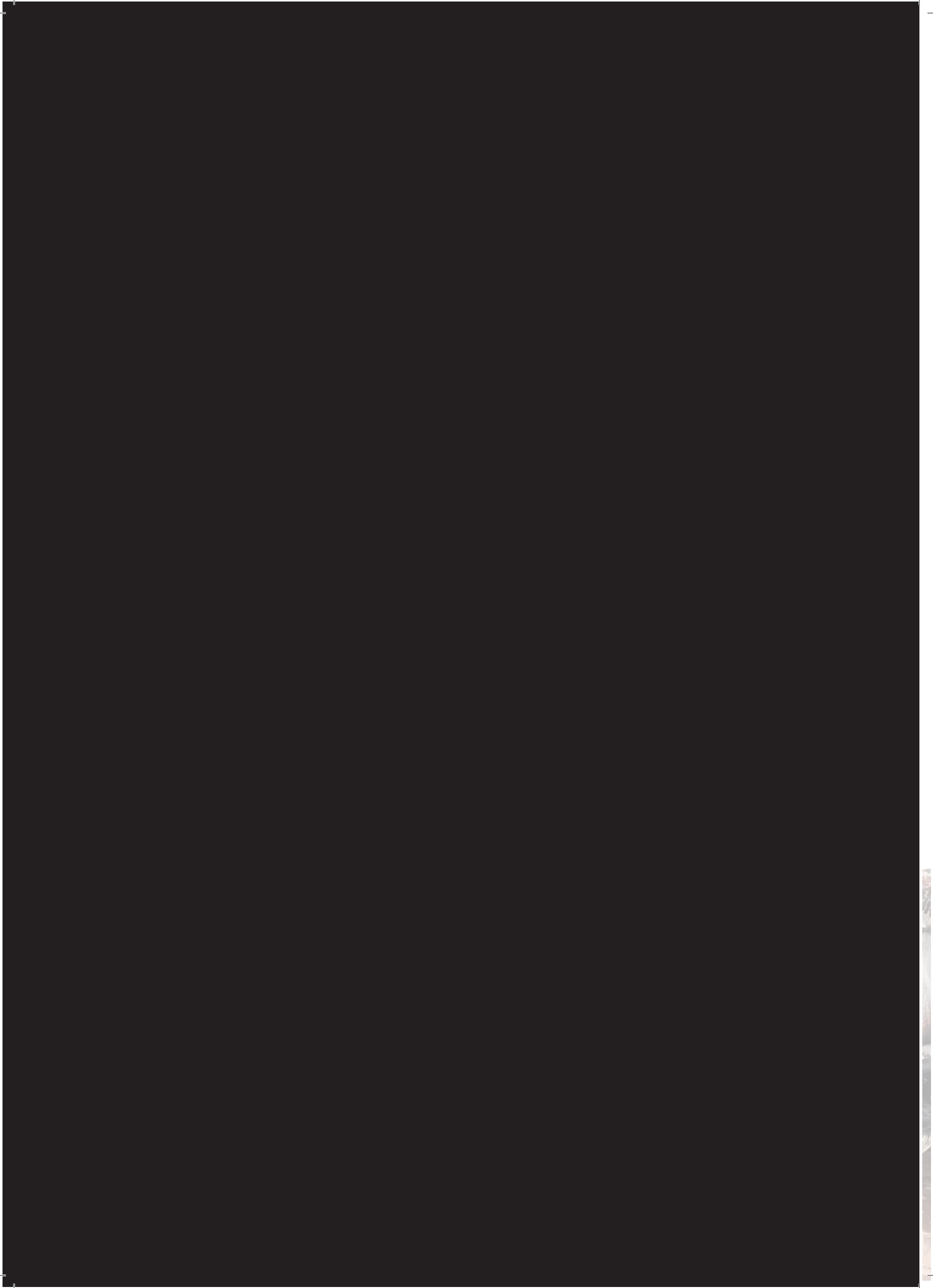


COLLEZIONI OPUS PRIMA - OPUS CUPRA - OPUS OLIVIA



RUFFONI
SPECIALTY COOKWARE



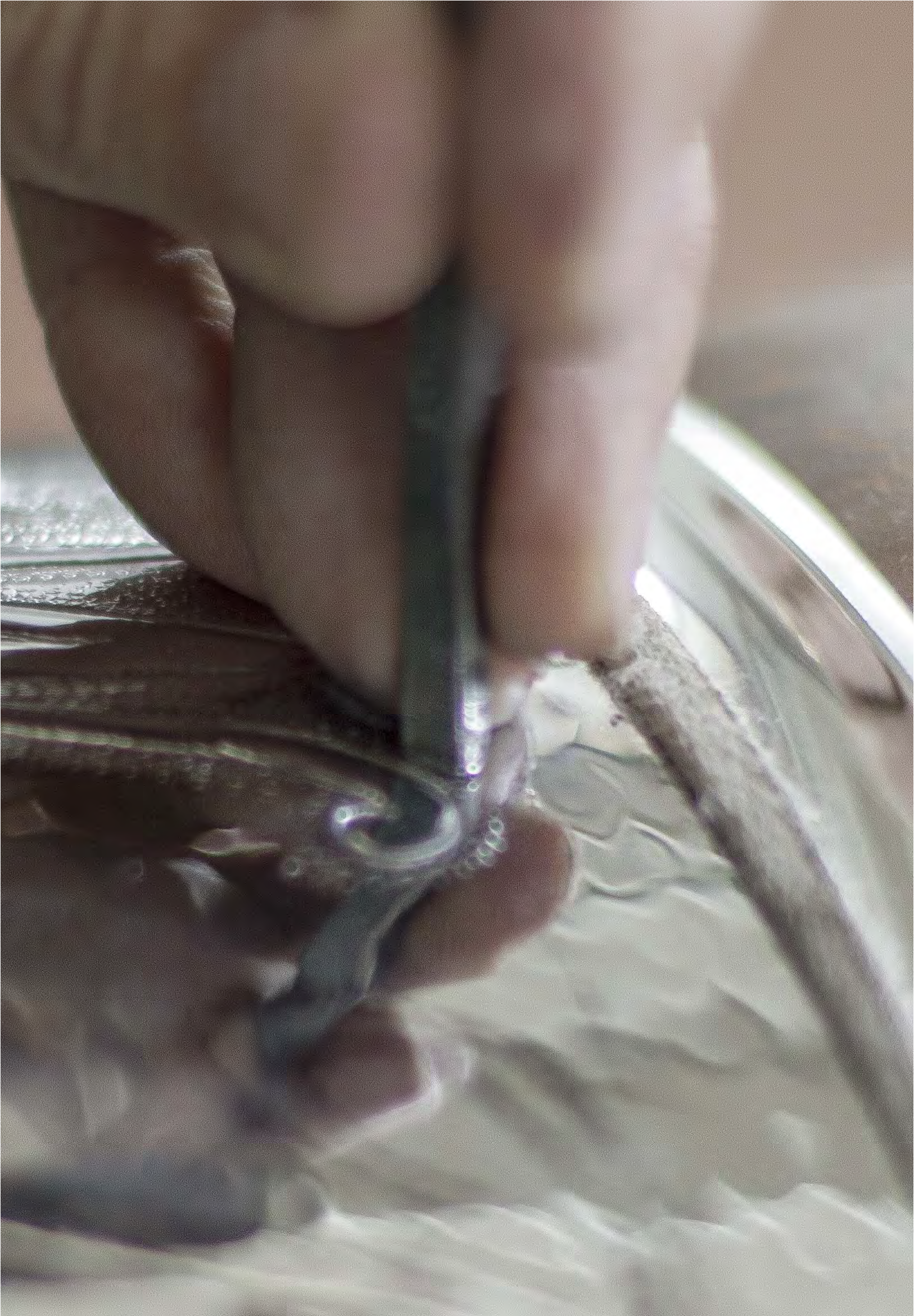


COLLEZIONI OPUS PRIMA - OPUS CUPRA



RUFFONI
SPECIALTY COOKWARE





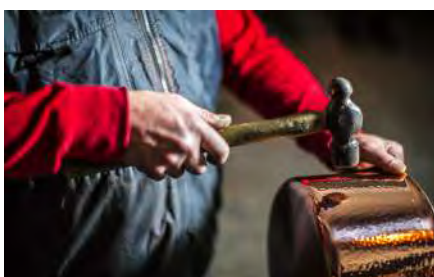
The secret of immortality?

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





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.





COLLEZIONE OPUS PRIMA

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.







COLLEZIONE OPUS PRIMA

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.







COLLEZIONE OPUS PRIMA

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. SAUCEPOT_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 PAN_CHEF 1 MAN. Ø 24



OPA2606Y
10" SAUTE'_ SEMIFONDA MAN. E MGL. Ø 26





COLLEZIONE OPUS PRIMA



OPA2609X
5 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 26



OPA3009X
7 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 30



OPC3006X
12" SERVING PAN GRATIN_TEGAME Ø 30



OPB3008X
4.75 QT. COVERED WOK Ø 30
(2.3 mm GAUGE, SS KNOB_SPESSORE 2.3mm, POMOLO INOX)





COLLEZIONE OPUS PRIMA



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



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



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



OPB3008Y
4.75" OPEN WOK_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

SETS



OPSO005
5 PCS. SET IN WOODEN BOX SET 5 PEZZI
OPA2612X - OPA2012Y - OPC3006Z



OPSO006
6 PCS. SET IN WOODEN BOX SET 6 PEZZI
OPA2609X - OPA2012X - OPA1609Z



OPSO007
7 PCS. SET IN WOODEN BOX SET 7 PEZZI
OPA2614X - OPA3009X - OPB2409Z - OPC2605Z



OPSO008
8PCS. SET IN WOODEN BOX
SET 8 PEZZI
OPA2614X - OPB2409Z - OPC3006X - Y12 - Y02





COLLEZIONE OPUS PRIMA

OLIVE EDITION



OPA2011XV
4 QT. SOUP POT_CASSERUOLA Ø 20



OPB2409XV
4 QT. CHEF POT_CASSERUOLA STONDATA Ø 24



OPC3006XV
12" SERVING PAN GRATIN_TEGAME Ø 30



OPB3008XV
4,75 QT. COVERED WOK Ø 30

LOVEBIRDS EDITION



OPA2011XL
4 QT. SOUP POT_CASSERUOLA Ø 20



OPB2409XL
4 QT. CHF POT_CASSERUOLA STONDATA Ø 24



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



OPA3009XL
7QT. BRAISER SEMIFONDA 2MGL Ø 30

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

ACCESSORIES



OPP2614X
PASTA POT WITH PASTA INSERT Ø 26
PASTAIOLA CON CESTELLO Ø 26

Y12
PASTA INSERT_CESTELLO CUOCIPASTA Ø 26
SUITABLE FOR OPA2614X AND OCA2614X



OPP2412X
PASTA POT WITH PASTA INSERT Ø 24
PASTAIOLA CON CESTELLO Ø 24

Y13
PASTA INSERT_CESTELLO CUOCIPASTA Ø 24
SUITABLE FOR OPA2412X



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



Y04
TRIVET 10" _SOTTOPENTOLA CM 26



Y03
CANDLE AND GAS BURNER _FORNELLO CON BRUCIATORE A GAS



Y 02
CANDLE AND GEL WARMER _SCALDAVIVANDE

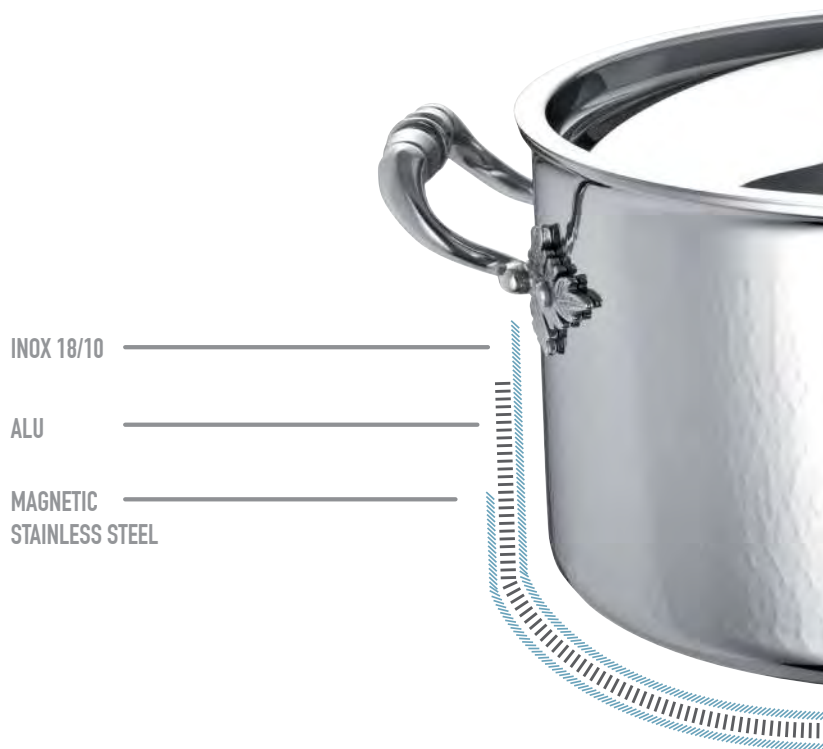




COLLEZIONE OPUS PRIMA

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.







COLLEZIONE OPUS PRIMA

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 manichature 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.







COLLEZIONE OPUS CUPRA

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.







COLLEZIONE OPUS CUPRA

HEALTHY

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

Creati 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. SAUCEPOT_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 16



OCB2409Z
4 QT. CHEF 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" SERVING PAN GRATIN_TEGAME Ø 30



OCC2605Z
10" FRYING PAN_PADELLA Ø 26

OCC3006Z
12" FRYING PAN_PADELLA Ø 30





COLLEZIONE OPUS CUPRA



OCB2409X
4QT. CHEF POT_CASSERUOLA CHEF 2MGL Ø24



OCB2809X
5QT. CHEF POT_CASSERUOLA CHEF 2MGL Ø28



OCP2614X
PASTA POT WITH PASTA INSERT Ø 26
PASTAIOLA CON CESTELLO Ø 26

SETS



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



OCS0008
8PCS. SET IN WOODEN BOX
SET 8 PEZZI
OCA2614X - OCB2409Z - OCC3006X - Y12 - Y02



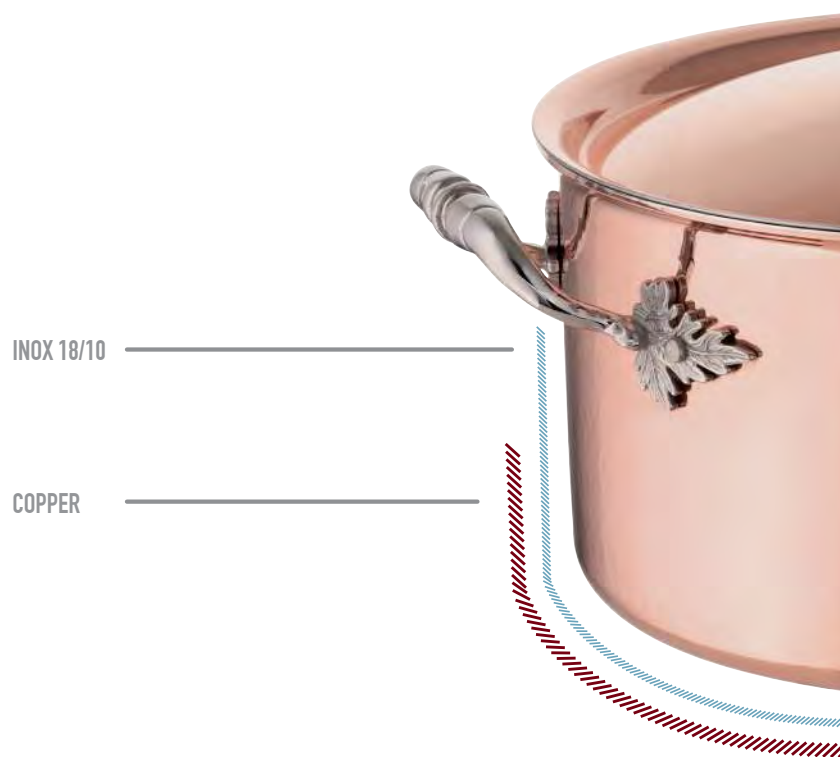




COLLEZIONE OPUS CUPRA

**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.**



GAS



ELECTRIC



CERAMIC



OVEN







COLLEZIONE OPUS CUPRA

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.





COLLEZIONE OPUS OLIVIA



ACA 2012X
4 QT. SOUP POT_CASSERUOLA 2MGL Ø 20



ACA 2609X
5 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2MGL Ø 26



ACB 2809X
5 QT. CHEF POT_CASSERUOLA CHEF 2MGL Ø 28



ACA 3009X
7 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2MGL Ø 30



ACA 2614X
8 QT. STOCKPOT_CASSERUOLA 2MGL Ø 26





COLLEZIONE OPUS OLIVIA



ACA 1607Z
1.5 QT. SAUCEPAN_CASSERUOLA 1MAN Ø 16



ACB 2409Z
4 QT. CHEF PAN_CHEF 1MAN Ø 24



ACC 2605Z
10" FRYING PAN_PADELLA Ø 26
ACC 3006Z
12" FRYING PAN_PADELLA Ø 30



ACS 0006
6 PCS SET IN WOODEN BOX
SET 6 PEZZI
ACA 2609X - ACA 2012X - ACA 1607Z





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