



HANDMADE IN ITALY



*il rame:  
antico compagno  
dell'uomo*

copper: longtime companion to mankind



**Cu Artigiana**  
MAESTRI RAMAI  
• MASTERS COPPERSMITHS •

CATALOGO 2019/20



2

3





4



## Catalogo 2019/20

Catalogue 2019/20

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.

*CU Artigiana was founded in 1983 after many years of experience in working with cooper and brass. The company draws also from the traditional culture of the area where it is located, where for centuries the artisans of Sant'Anastasia have worked with copper.*

*We at Cu Artigiana respect and maintain this heritage by retaining unchanged the traditional production processes.*

*Specialized in the production of gifts, home décor, and items for cooking use.*

*Our cookware is of exceptional quality and beauty, entirely hammered by hand and then tinned over an open flame. For the natural properties of the metals, enhanced through the traditional production process, our cookware is an indispensable part of a serious chef's kitchen.*

5



**Cu Artigiana**  
MAESTRI RAMAI  
MASTERS COPPERSMITHS



### **I 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.



### **Copper: longtime companion to mankind**

*Copper was the first metal men worked with. Starting From Stone Age to copper age it accompanied mankind while climbing step by step the social stairs. Copper was also the first metal to be used for commercial and consequently cultural Exchanges. Copper is a noble and almost indestructible material and thanks to its great value it is always, since the beginning of time, one of the most searched for.*

*When holding a copper pot in hand you may imagine that a small piece of it has travelled through ages up to today when we hold it and joyfully embellish table with it.*

*Masters of Copper tin by hand each single piece which is produced for food purposes, respecting legislative norms. There are only very few articles which are not tinned because specific recipe required tinned pots like go for Polenta, the Polsonetti which is a type of hemispherical saucepan used for confectionery, the Bastardella which is a bowl-shaped serving dish and so on. Those untinned articles have to be cleaned with utmost care before using them and never should food be left inside for conservation.*





8

#### 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 fondono per creare un oggetto unico e prezioso: **la pentola in rame**. Ogni suo particolare è frutto di una lavorazione accurata, eseguita rigorosamente a mano dai Maestri ramai.

**La scelta del materiale**, viene fatta con la selezione di aziende fornitrice accreditate, si sceglie solo materiale di prima scelta. Il rame, è rame puro con le giuste qualità fisiche per una perfetta modellatura. L'ottone per i manici, solo lingotti di prima scelta per la fusione artigianale. Lo stagno, solo stagno vergine puro al 100% per uso alimentare, nel rispetto delle normative internazionali in vigore, ed ad ogni fornitura si richiede il certificato d'analisi.

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

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

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

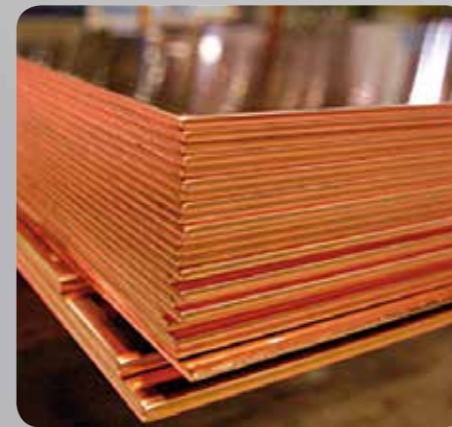


**La pulitura e levigatura**, viene eseguita manualmente con prodotti esclusivamente biodegradabili, e la lucidatura si effettua spazzolando la pentola manualmente fino alla brillantezza totale.

La manicatura, i manici, per finire, vengono attaccati con i ribattini per avere una presa forte e duratura.

#### Conduktività 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

*In our modern era of machines and automation, only a strong passion can bring us to the choice of maintaining an entirely by hand, craftsman-based production process. Passion, art and tradition melt together to create a unique and precious object: **the copper pot**. Every last detail is the fruit of careful creation, done by hand by our Master Coppersmiths.*

*The selection of the raw materials, begins with our trusted suppliers who can guarantee only the purest copper, tin and brass. The copper also must have just the right characteristic to be able to be perfectly moulded. The brass for handles arrives at our shop in pure ingots, which we then melt into our own casts. Lastly, the tin we use in only 100% pure tin for cooking purposes, according to international regulations, proof of which is demanded for every batch we receive.*

*Shaping, for our most exclusive pieces we create each shape by hammering the copper over a mould. Other pieces are instead shaped using a manual lathe.*

*Hammering is completely done by hand using a variety of different tools and hammers. This process not only gives beauty to the pot but it adds strength and durability to the copperware.*

*The technique we use for tinning the interior of the pots is known as "fire tinning". It is done entirely by hand over an open flame, by spreading the pure melted tin with a cotton ball all over the cooking surface.*

*The cleaning and polishing is done using exclusively biodegradable products, and the*

*polishing is completed by hand until a brilliant lustre is attained.*

*The handles are finally attached to the pot using rivets to guarantee a long lasting strong grip.*

#### Heat Conductivity - Energy Saving

*The secret behind the excellence of food cooked in copper pots is the conductivity of copper, which is more than twenty times that of steel. This means that heat will spread quickly around the pot, even to the lid, creating a homogeneous diffusion of heat on the inside that allows the food to cook uniformly without burning on the bottom. For this reason cooking can be done at a much lower temperature with less energy expenditure.*



9



10



L U R U R Y   L I N E



**Cu Artigiana**  
MAESTRI RAMAI  
• MASTERS COPPERSMITHS •

11



## Luxury Line

### Rame martellato stagnato a mano

Hammered tinned copper  
Cobre martillado estañado  
Cuivre martelé étamé  
Kupfer gehämmert verzinkt



Per cottura a gas  
Gas



Per cottura radiante  
Radiant



Per cottura elettrica  
Electric

CU ARTIGIANA 2019/20



Art. Item 3400  
Coperchio

Lid | Tapa | Deckel | Couvercle

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

Skillet | Sarten | Bratpfanne | Poêle à frire  
Poêle à frire

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

Braising pan | Paellera | Pfanne | Plat rond

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

Shallow saucepan | Cacerola baja | Brattpopf  
Sautoir

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

Medium saucepan | Cacerola media |  
Brattpopf | Sautoir

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

Soup pot | Cacerola media | Brattpopf |  
Sautoir

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



14

**Art. Item 3610**  
**Legumiera**

Bean pot | Cacerola encorvada | Gewolbte kochtopf | Faitout bombée

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**  
**Casseroles alta 1 manico**

Deep Saucepan 1 handle | Cacerola alta 1 mango | Casserola haute 1 manche | Stielkasserolle

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**

Rectangular turkey roaster | Plaque à rôtir dinde | Rechteckige truthahn röster | Placa de asar rectangular para pavo

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



15





16

FLURLINE



17

CU ARTIGIANA 2019/20



**Cu Artigiana**  
 MAESTRI RAMAI  
 • MASTERS COPPERSMITHS •



## Michael's Range

### Rame martellato stagnato a mano

Hammered tinned copper  
 Cobre martillado estañado  
 Cuivre martelé étamé  
 Kupfer gehämmert verzinkt



Per cottura a gas  
 Gas



Per cottura radiante  
 Radiant



Per cottura elettrica  
 Electric



20

Art. Item 3970  
Pentola alta 2 manici con coperchio

Two-handed stockpot with lid | Olla alta 2 asas tapa  
Marmite traiteur, 2 anses avec couvercle  
Hoher suppentopf 2 griffe mit deckle

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

Casserole with lid | Cacerola oval con tapa |  
Casserole ovale avec couvercle  
Ovalkasserolle mit deckel

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 | Rusiedra con tapa  
Poëlon à rôtir anses avec couvercle  
Rechteckiger bratform mit decke

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  
Peschiera con coperchio e griglia

Fish-kettle with grid and lid | Hervidor pescado con  
tapa y rejilla | Poissonnière avec couvercle et grille  
Fischkochtopf mit gitter und deckel

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 omelette pan with lid | Paellera oval con tapa  
Poëlon ovale avec couvercle | Ovalpfanne mit deckel

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

Risotto pot | Cacerola mango arco para arroz  
Casserole arquée pour risotto  
Bogenformige kasserolle für risotto

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

21



22

Art. Item 4030  
Tegame rotondo con coperchio

Braising pan with lid | Paellera con tapa  
Pfanne avec couvercle | Plat rond mit deckel

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

Bean pot with lid | Cacerola encorvada con tapa  
Gewölbte kochtopf mit deckel | Faitout bombée  
avec couvercle

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



23



24

Art. Item 5710  
Tegame conico 1 manico

Conical braising 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 saucepan- 2handles 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



25



26

MICHAEL RANGE



27

CU ARTIGIANA 2019/20



28

# Per riscaldare i Vostri dolci momenti

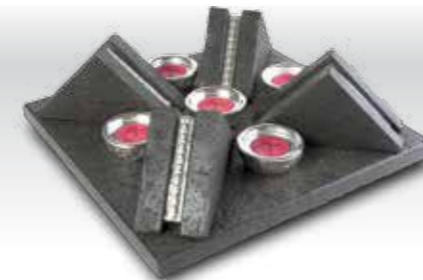
An intimate warmth  
for your table

Art. Item 5220  
Vesuvio scaldavivande  
Sistema modulare - Candelieri

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

Art. Item	L cm	H cm	P cm	Box (m <sup>3</sup> )
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



29



30

LINEA INDUZIONE



**Cu Artigiana**  
MAESTRI RAMAI  
• MASTERS COPPERSMITHS •

## Linea Induzione



### Rame martellato stagnato a mano

Hammered tinned copper  
Cobre martillado estañado  
Cuivre martelé étamé  
Kupfer gehämmert verzinkt



Per cottura a gas  
Gas



Per cottura radiante  
Radiant



Per cottura elettrica  
Electric



Per cottura induzione  
Induction

31

CU ARTIGIANA 2019/20





Art. Item 5910  
Coperchio

Lid | Tapa | Deckel | Couvercle

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



Art. Item 5570  
Padella

Skillet | Sarten | Bratpfanne | Poêle à frire  
Poêle à frire

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5570/20	20	5,0	1,15	0,0106
5570/24	24	6,0	1,85	0,0126
5570/28	28	6,5	2,80	0,0155



Art. Item 5780  
Tegame

Braising pan | Paellera | Pfanne | Plat rond

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



Art. Item 5790  
Casseruola bassa

Shallow saucepan | Cacerola baja | Brattpopf  
Sautoir

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



Art. Item 5800  
Casseruola media

Medium saucepan | Cacerola media |  
Brattpopf | Sautoir

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



Art. Item 5810  
Casseruola alta

Soup pot | Cacerola media | Brattpopf |  
Sautoir

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



Art. Item 5820  
Legumiera

Bean pot | Cacerola encorvada | Gewolbte kochtopf | Faitout bombee

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



Art. Item 5830  
Casseruola alta 2 manici

Deep Saucepan 2 handle | Cacerola alta 2 mango | Casserola haute 2 manche | Stielkasserolle

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



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

Pot induction with arched handle

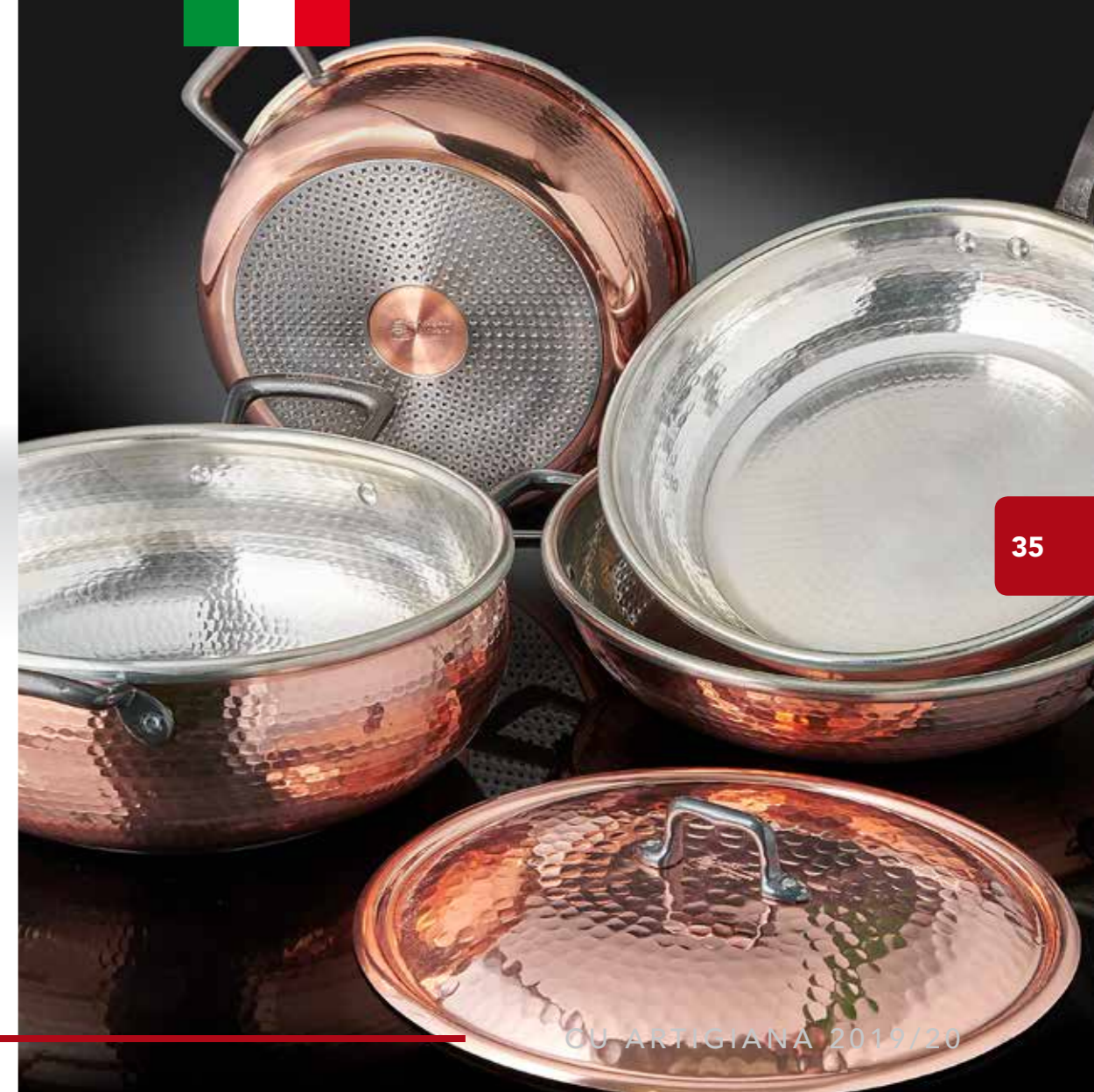
Art. Item	Ø cm	H cm	lt
3160/IND/22	22	13,0	3,35
3160/IND/26	26	14,0	4,60
3160/IND/30	30	15,5	7,60



Art. Item 5010/CU/IND  
Paiolo 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





36

TRADITIONAL LINE



**Cu Artigiana**  
MAESTRI RAMAI  
• MASTERS COPPERSMITHS •

## Traditional Line



### Rame liscio stagnato a mano

Tinned copper  
Cobre estañado  
Cuivre étamé  
Kupfer verzinkt



Per cottura a gas  
Gas



Per cottura radiante  
Radiant



Per cottura elettrica  
Electric

37

CU ARTIGIANA 2019/20



Art. Item 140  
Coperchio

Lid | Tapa | Deckel | Couvercle

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

Skillet | Sarten | Bratpfanne | Poêle à frire  
Poêle à frire

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

Braising pan | Paellera | Pfanne | Plat rond

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

Shallow saucepan | Cacerola baja | Brattpopf  
Sautoir

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

Medium saucepan | Cacerola media |  
Brattpopf | Sautoir

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

Soup pot | Cacerola media | Brattpopf |  
Sautoir

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



40

**Art. Item 230**  
**Casseruola alta 1 manico**

Deep Saucepan 1 handle | Cacerola alta 1 mango | Casserola haute 1 manche | Stielkasserolle

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**

Bean pot | Cacerola encorvada | Gewolbte kochtopf | Faitout bombee

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



41



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 | Plat à paella  
Paella bräter | Paellera

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





44

TRADITIONAL LINE



Art. Item xxx  
Paiole Induzione con manico ad arco

Pot induction with arched handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt
xxxxxx	26	14,0	4,60



Per cottura induzione  
Induction



Art. Item 3160  
Paiole 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  
Paiole con manico in legno

Pot with 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  
Paiole automatiche in rame

Small warming pot | Paellera  
Pfanne | Plat rond

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

45

CU ARTIGIANA 2019/20



Art. Item 3140  
Tegamino bombato per salsa con coperchio

Small warming pot | Paellera  
Pfanne | Plat rond

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m <sup>3</sup> )
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 (m <sup>3</sup> )
3180	14	17,0	0,80	0,0040



Art. Item 5730  
Colafritto

Colander for freid food

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m <sup>3</sup> )
5730/20	20	6,0	0,0069
5730/30	30	6,0	0,0134
5730/38	38	7,0	0,0206



Art. Item 5370  
Tegame per confettura

Marmelade pan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m <sup>3</sup> )
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







48

GIOIE DI CASA



**Cu Artigiana**  
MAESTRI RAMAI  
• MASTERS COPPERSMITHS •

## Gioie di casa

49



### Rame liscio stagnato a mano

Tinned copper  
Cobre estañado  
Cuivre étamé  
Kupfer verzinkt



Per cottura a gas  
Gas



Per cottura radiante  
Radiant



Per cottura elettrica  
Electric

CU ARTIGIANA 2019/20



## 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.



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



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 saucepan 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 saucepan 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



**Cu Artigiana**  
 MAESTRI RAMAI  
 • MASTERS COPPERSMITHS •

## Home Line



### Rame martellato stagnato a mano

Hammered tinned copper  
 Cobre martillado estañado  
 Cuivre martelé étamé  
 Kupfer gehämmert verzinkt



Per cottura a gas  
 Gas



Per cottura radiante  
 Radiant



Per cottura elettrica  
 Electric



## 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 coprechio

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 | Bassine hémisphérique  
Halbkugeliger schnees Schlagkessel | Caldero semi-esferico

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 | Bassine hémisphérique  
Halbkugeliger schnees Schlagkessel | Caldero semi-esferico

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



Art. Item 5750  
Caffettiera Turca

Turkish coffee maker

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m <sup>3</sup> )
5750	8,0	8,0	0,40	0,0016



Art. Item 5700/08  
Tazza in rame

Copper mug

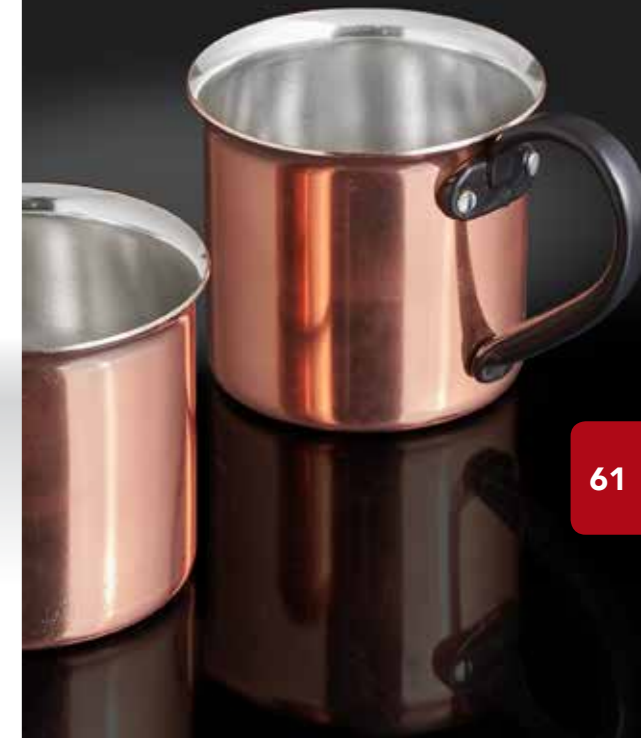
Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m <sup>3</sup> )
5700/08	8,0	8,0	0,40	0,0016



Art. Item 5700/09ST  
Tazza in rame stagnato - manico nero

Copper mug tinned . black handle

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m <sup>3</sup> )
5700/09ST	8,0	8,0	0,40	0,0016





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	Ø cm	H cm	Box (m³)
5210/55 - Set 3 pcs	6,5	17,5	



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





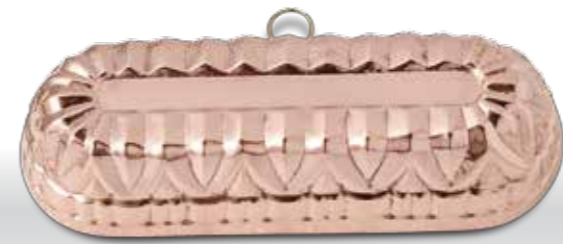
64



Art. Item 5100  
Stampo per dolci

Cake pans | Moule à gâteaux  
Kuchenform | Moldes para pasteles

Art. Item	L cm	P cm	H cm	lt	Box (m <sup>3</sup> )
5100	30	21	7,5	1,80	0,0050



Art. Item 5120  
Stampo per dolci

Cake pans | Moule à gâteaux  
Kuchenform | Moldes para pasteles

Art. Item	L cm	P cm	H cm	lt	Box (m <sup>3</sup> )
5120	24	24	9,0	2,00	0,0020



Art. Item 5130  
Stampo per dolci

Cake pans | Moule à gâteaux  
Kuchenform | Moldes para pasteles

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m <sup>3</sup> )
5130	24	5,5	1,00	0,0050

65



Art. Item 5090/02  
Tortiere per dolci

Cake pans | Moule à gâteaux  
Kuchenform | Moldes para pasteles

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 pans | Moule à gâteaux  
Kuchenform | Moldes para pasteles

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





Art. Item 5070/01  
Stampi animali simpatici per dolci

Cake pans | Moule à gâteaux  
Kuchenform | Moldes para pasteles

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



Art. Item 5070/02  
Stampi animali simpatici per dolci

Cake pans | Moule à gâteaux  
Kuchenform | Moldes para pasteles

Art. Item	L cm	P cm	H cm	lt	Box (m <sup>3</sup> )
5070/02	16	10	2,0	0,22	0,0010



Art. Item 5070/03  
Stampi animali simpatici per dolci

Cake pans | Moule à gâteaux  
Kuchenform | Moldes para pasteles

Art. Item	L cm	P cm	H cm	lt	Box (m <sup>3</sup> )
5070/03	16	10	2,0	0,25	0,0010



Art. Item 5070/04  
Stampi animali simpatici per dolci

Cake pans | Moule à gâteaux  
Kuchenform | Moldes para pasteles

Art. Item	L cm	P cm	H cm	lt	Box (m <sup>3</sup> )
5070/04	16	10	2,0	0,20	0,0010



Art. Item 5070/05  
Stampi animali simpatici per dolci

Cake pans | Moule à gâteaux  
Kuchenform | Moldes para pasteles

Art. Item	L cm	P cm	H cm	lt	Box (m <sup>3</sup> )
5070/05	16	10	2,0	0,18	0,0010



70



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

Cake pans 6 pcs | Moule à gâteaux 6 pcs |  
Kuchenform 6 pcs | Moldes para pasteles 6 pcs

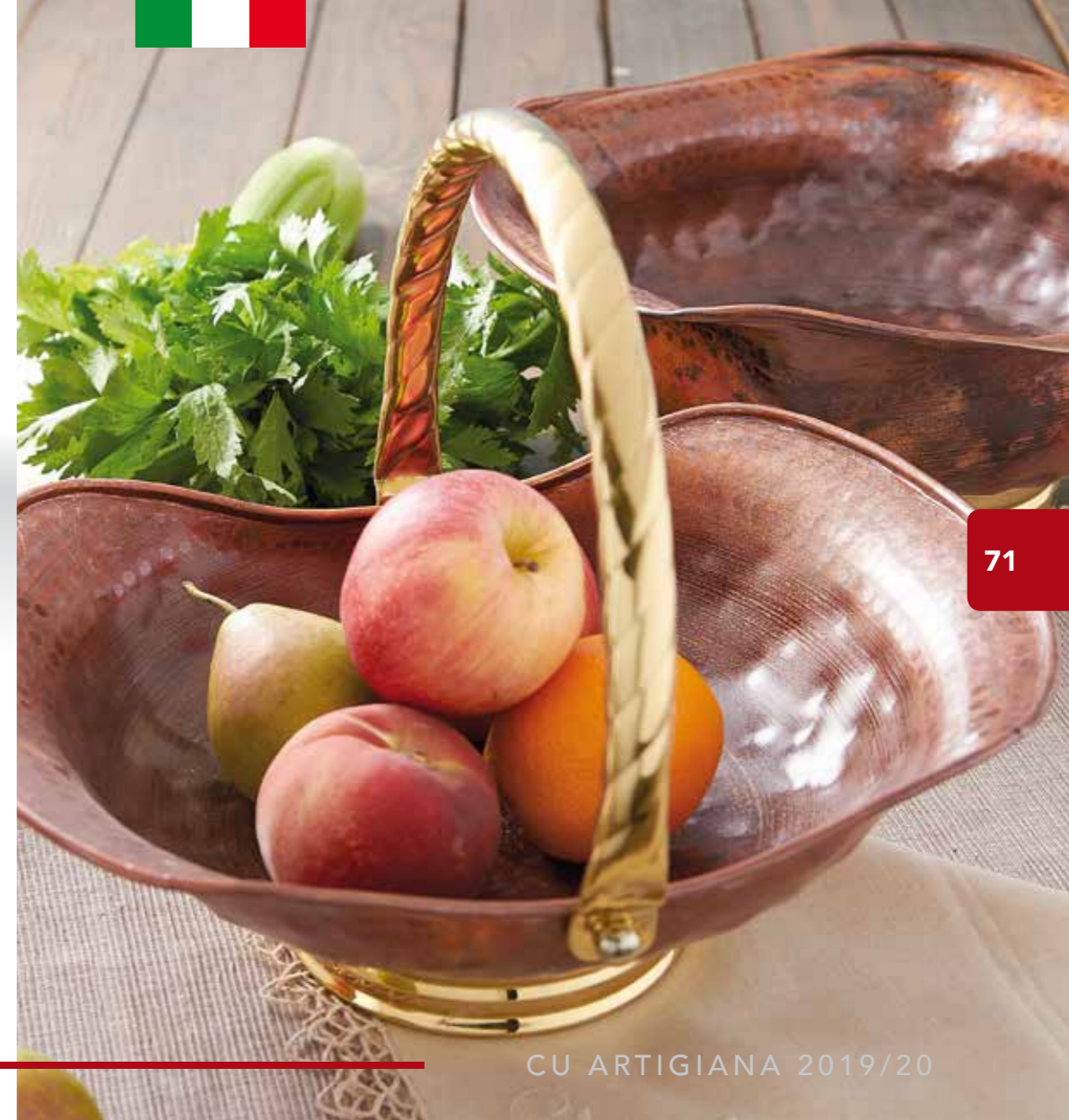
Art. Item	L cm	P cm	H cm	Box (m <sup>3</sup> )
5150/Box	29,5	20,5	4,0	0,0024



Art. Item 1590/1600  
Centrotavola quadrifoglio

Clover centerpiece

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m <sup>3</sup> )
1590	33	16,0	0,0196
1600	37	17,0	0,0274



71



72



Art. Item 60  
Alzata portafrutta

Tiered fruit stand

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m <sup>3</sup> )
60	24	31	0,0081



Art. Item 70  
Alzata portafrutta

Tiered fruit stand

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m <sup>3</sup> )
70	34	55	0,00135



Art. Item 80  
Alzata portafrutta

Tiered fruit stand

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m <sup>3</sup> )
80	42	55	0,0212



Art. Item 90  
Alzata portafrutta

Tiered fruit stand

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m <sup>3</sup> )
90	42	75	0,0212

73



Art. Item 5640  
Insalatiera

Salad bowl

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m <sup>3</sup> )
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 (m <sup>3</sup> )
5650	28	7,5	3,0	0,013



Art. Item 5720 - Rame Alluminio  
Portagiaccio/Portafrutta

Ice bowl/Fruit bowl  
in copper and aluminum

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m <sup>3</sup> )
5720	30,0	15,0	5,5	0,0163



Art. Item 1740  
Secchiello porta ghiaccio rame lucido martellato

Seau a glace (Hammered shiny copper)

Art. Item	Ø cm	H cm	Box (m <sup>3</sup> )
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 (m <sup>3</sup> )
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 (m <sup>3</sup> )
5660	83	0,075



**ART. ITEM 5570**  
**SOTTOPIATTO RAME LUCIDO**  
**MARTELLATO CON BORDO**

COPPER PLATE BRIGHT POLISHED, HAMMERED AND RIMMED

Ø cm 28 31 34



**ART. ITEM 5550**  
**SOTTOPIATTO RAME**  
**VERDE POMPEI**

COPPER PLATE ANTIGUE POMPEI GREEN

Ø cm 28 31 34



**ART. ITEM 5580**  
**SOTTOPIATTO RAME**  
**LUCIDO MARTELLATO**

COPPER PLATE BRIGHT POLISHED

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 5560**  
**SOTTOPIATTO RAME**  
**IMBRUNITO**

COPPER PLATE AGED DARK COPPER

Ø cm 28 31 34



**ART. ITEM 5590**  
**PIATTO RAME**  
**STAGNATO**

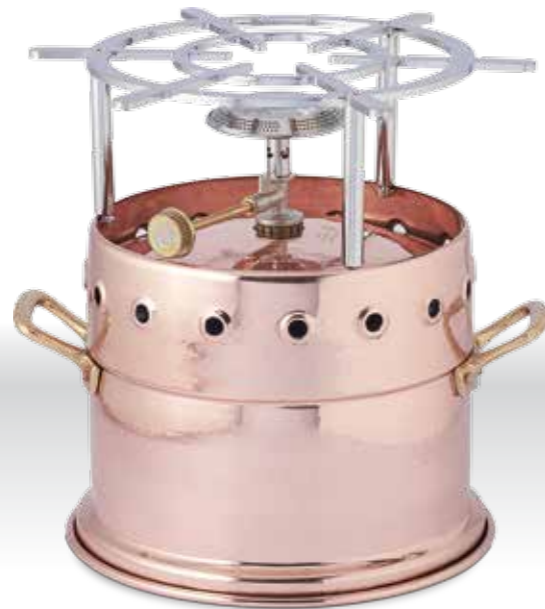
COPPER DISH TINNED

Ø cm 28 31 34





78



Art. Item 5300  
Flambeau da sala

Flambeau by room

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



Art. Item 5290/17  
Teiera

Teapot

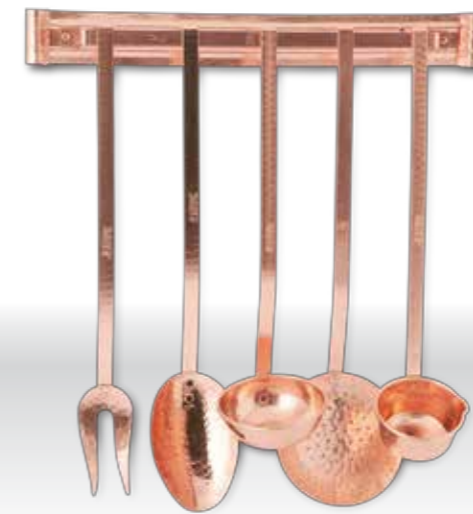
Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
5290/17	17	21	3,0	0,0097



Art. Item 5180  
Schiaccianoci con vassoio

Nutcracker with bowl | Casse-noix avec coupe |  
Nussknacker mit Schale | Cascanueces con la bandeja

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



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



79

Art. Item 3225  
Portamestoli con 5 mestoli

Cooking utensils holder with 5 utensils

Art. Item	L cm	H cm	Box (m³)
3225	45	60	0,0400





Art. Item 5050/01  
Soffietto in rame cesellato piccolo

Bellows with tooled copper decoration (small)

Art. Item	L cm	P cm	H cm	Box (m <sup>3</sup> )
5050/01	36	16	5,0	0,0058



Art. Item 5050/02  
Soffietto in rame cesellato medio

Bellows with tooled copper decoration (medium)

Art. Item	L cm	P cm	H cm	Box (m <sup>3</sup> )
5050/02	41	18	5,0	0,0126



Art. Item 5050/03  
Soffietto in rame cesellato grande

Bellows with tooled copper decoration (big)

Art. Item	L cm	P cm	H cm	Box (m <sup>3</sup> )
5050/03	52	25	5,0	0,0155



Art. Item 3530/15  
Orologio padella 1 manico

1 handled clock skillet

Art. Item	Ø cm	Box (m <sup>3</sup> )
3530/15	15	0,0028



Art. Item 3530/22  
Orologio padella 1 manico

1 handled clock skillet

Art. Item	Ø cm	Box (m <sup>3</sup> )
3530/22	22	0,0063



Art. Item 3540/15  
Orologio tegame 2 manici

2 handled clock skillet

Art. Item	Ø cm	Box (m <sup>3</sup> )
3540/15	15	0,0028



Art. Item 3540/22  
Orologio tegame 2 manici

1 handled clock skillet

Art. Item	Ø cm	Box (m <sup>3</sup> )
3540/22	22	0,0063

## 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.

### 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 lavastoviglia.

## Instructions for use

### Important

*Copper pots and pans should never be heated while dry. The pot should always contain the food to be cooked, broth, soup, etc., or at least have a light coating of oil or fat. Always use low heat.*

### Cleaning

*Wash well before and after use with normal dish detergent, using a soft sponge. Avoid using metallic or abrasive sponges. Though not a non-stick surface, if you follow the above directions, food should wash easily away. To avoid spots on the shiny surface, towel dry your pot after washing. Never place in the dishwasher.*

### Maintenance and Care for the Tin-Plating

*To have the tin coating last as long as possible, we suggest you use wooden cooking utensils, avoiding the metal ones that can scratch the tin surface. Avoid overheating the pot, as the copper will retain much more heat than your usual steel or aluminum pots. If the tin darkens over time, do not be alarmed or try to scrub it off, as it is a natural process in response of acidic food. Eventually the tin will become thin in spots or scratched, and the pot should be taken to a professional tinsmith to be re-tinned. Contact us for help in finding one.*

### Outside Cleaning

*In order to be perfectly non-toxic for cooking, we have not treated the outside of our pots with any varnishes or treatments that keep the copper bright and shiny. Being natural copper, in time it will oxidize and become darker. This doesn't effect its cooking properties, however, if you would like to keep your pots shiny, we suggest you use any commercial copper cleaning product, taking care to rinse the pot very well.*

*We do not recommend washing in a dishwasher.*

Tutti i prodotti sono conforme alle leggi in vigore

**CE 1935/2004 e D.M. 76 del 18/04/2007**

**Certificazione MOCA  
(D.Lgs. 29/2017 del 10 febbraio 2017)**



Ø = Diametro (Diameter)  
H = Altezza (Height)  
P = Profondità (Depth)  
L = Larghezza (Width)



Richiede manutenzione periodica per la ristagnatura

*Requires periodic maintenance for the tinner layer*



Risparmio energetico delle fonti di riscaldamento

*Energy saving (from heating sources)*



392 W/m<sup>2</sup>K  
Migliore conduttore di calore

*Very good thermal conductivity*



Riciclabile

*Recyclable*



# Cu Artigiana

MAESTRI RAMAI  
• MASTERS COPPERSMITHS •



# Cu Artigiana

MAESTRI RAMAI  
• MASTERS COPPERSMITHS •

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

 +39 081 531 6893

 [www.cuartigiana.com](http://www.cuartigiana.com)

 [cuartigiana@tin.it](mailto:cuartigiana@tin.it) - [cuartigiana@libero.it](mailto:cuartigiana@libero.it)