

Cu Artigiana, maestri ramai...



...l'arte in cucina

...art for the kitchen



Handmade in Italy



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



LUXURY LINE

13



MICHAEL'S RANGE

23



TRADITIONAL LINE

41



HOME LINE

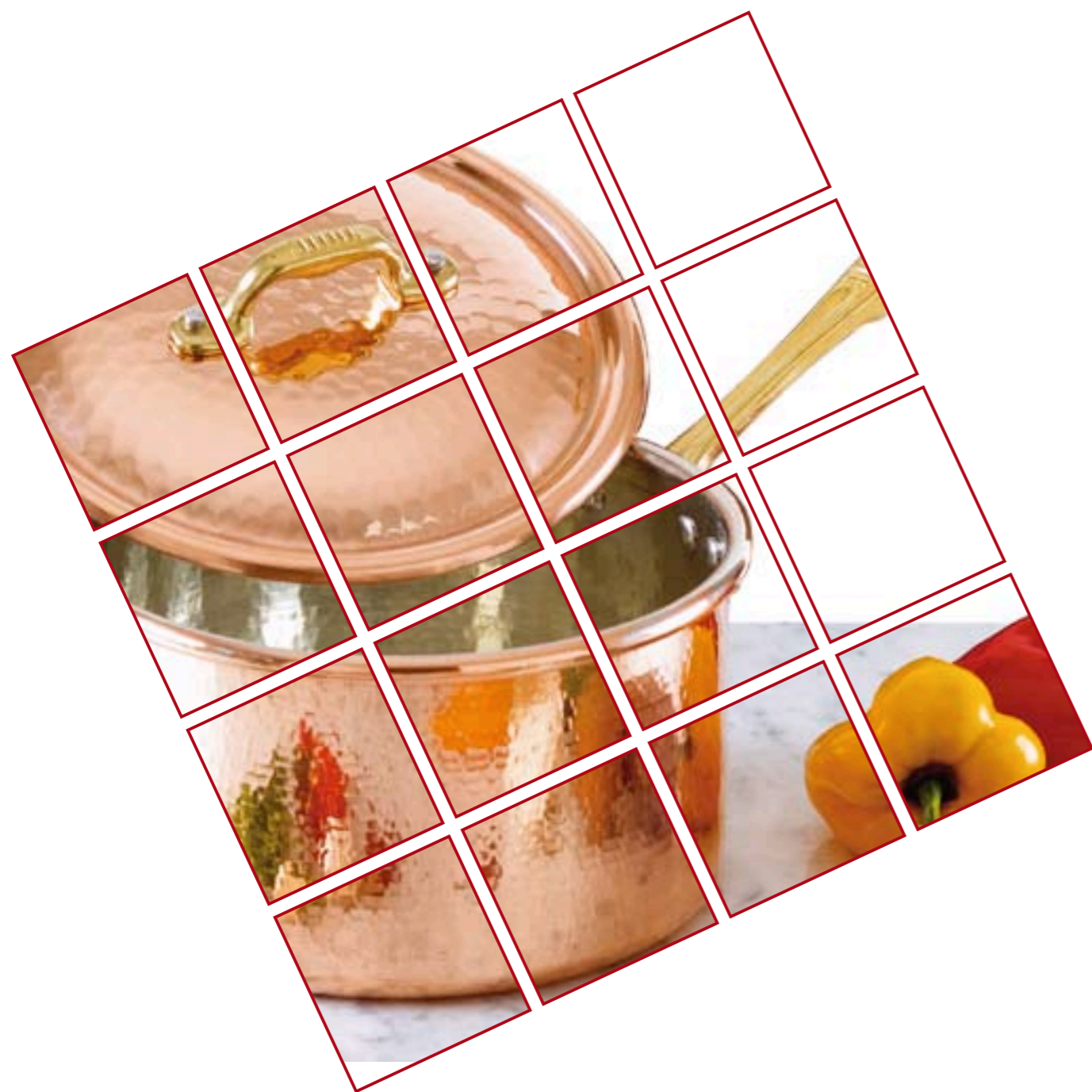
61



HOTEL LINE



Handmade in Italy



LUXURY LINE

Rame martellato stagnato

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

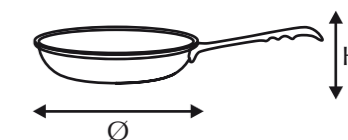


Art. Item 3410

Padella

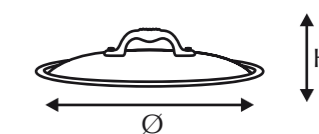
Skillet • Sarten • Bratpfanne • Poêle à frire

Art. Item	3410/16	3410/20	3410/24	3410/28	3410/32	3410/36	3410/40
Ø cm	16	20	24	28	32	36	40
H cm	4,5	5	6	6,5	7	7,5	8
Capacità (lt) / Capacity (lt)	0,80	1,35	2,35	3,50	4,90	6,50	8,60



Art. Item 3400 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

Art. Item	3400/16	3400/20	3400/24	3400/28	3400/32	3400/36	3400/40
Ø cm	16	20	24	28	32	36	40
H cm	4,5	5,5	6	6,5	6,5	6,5	6,5



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Padella per: frittura, crespelle, saltare la pasta, glassare verdure. Padella in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Manico in ottone massiccio, assemblato con ribattini da 5 mm.

Skillet pan for fried food and crêpes, for sautéing pasta and glazing vegetables. Solid copper, tinned frying pan. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handle, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant



Handmade in Italy

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

LUXURY LINE

Rame martellato stagnato

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

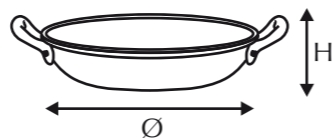


Art. Item 3420

Tegame

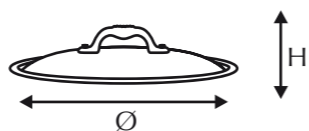
Braising pan • Paellera • Pfanne • Plat rond

Art. Item	3420/16	3420/20	3420/24	3420/28	3420/32	3420/36	3420/40
Ø cm	16	20	24	28	32	36	40
H cm	4,5	5	6	6,5	7	7,5	8
Capacità (lt) / Capacity (lt)	0,80	1,35	2,35	3,50	4,90	6,50	8,60



Art. Item 3400 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

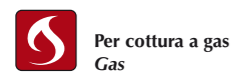
Art. Item	3400/16	3400/20	3400/24	3400/28	3400/32	3400/36	3400/40
Ø cm	16	20	24	28	32	36	40
H cm	4,5	5,5	6	6,5	6,5	6,5	6,5



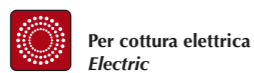
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Tegame per cucinare costolette, scaloppine, per brasare verdure, per la Paella, per cotture in forno. Tegame in rame massiccio, stagnato. Interamente martellato a mano, stagnato a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

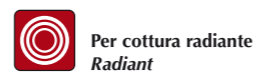
Braising pan for cooking cutlets and escalopes, for braising vegetables, for paella and for baking. Solid copper, tinned pan. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

6

LUXURY LINE

Rame martellato stagnato

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

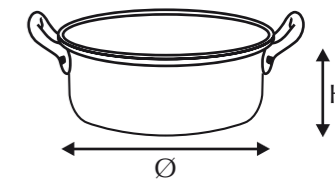


Art. Item 3580

Casseruola bassa

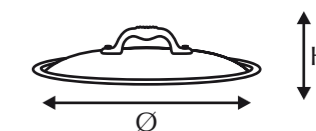
Shallow saucepan • Cacerola baja • Brattpopf • Sautoir

Art. Item	3580/16	3580/20	3580/24	3580/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	5,5	7	8	9,5
Capacità (lt) / Capacity (lt)	1,10	2,20	3,60	5,80
Volume scatola / Box (m³)	0,0030	0,0046	0,0070	0,0106



Art. Item 3400 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

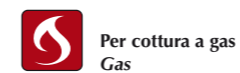
Art. Item	3400/16	3400/20	3400/24	3400/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	4,5	5,5	6	6,5



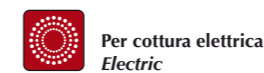
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Casseruola per cuocere, stoccafisso al pomodoro, involtini, agnello, pollo, coniglio, cotiche. Adatta per cotture a fuoco lento. Casseruola in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

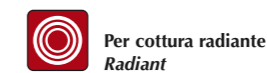
Saucepan for stews, roulades, lamb, chicken, rabbit, pork rinds. Suitable for cooking on a low flame. Solid copper, tinned saucepan. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

7

LUXURY LINE

Rame martellato stagnato

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

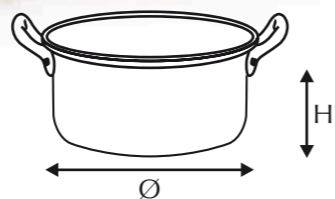


Art. Item 3590

Casseruola media

Medium saucepan • Cacerola media • Brattpf • Sautoir

Art. Item	3590/16	3590/20	3590/24	3590/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	8	7	8	9,5
Capacità (lt) / Capacity (lt)	1,60	3,00	4,90	8,00
Volume scatolo / Box (m³)	0,0030	0,0046	0,0085	0,0120



Art. Item 3400 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

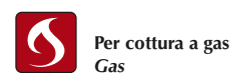
Art. Item	3400/16	3400/20	3400/24	3400/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	4,5	5,5	6	6,5



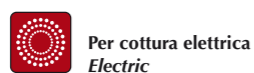
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Casseruola per cuocere, risotti, brasati, ragù, adatta per cotture a fuoco lento. Casseruola in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

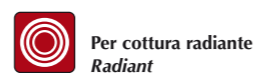
Saucepan for cooking risotto, braised meat, meat sauce. Suitable for cooking on a low flame. Solid copper, tinned saucepan. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

LUXURY LINE

Rame martellato stagnato

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

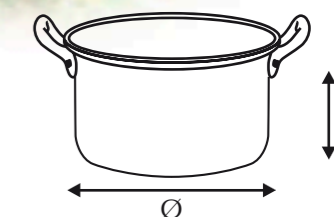


Art. Item 3600

Casseruola alta

Soup pot • Cacerola media • Brattpf • Sautoir

Art. Item	3600/16	3600/20	3600/24	3600/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	10	12	14,5	17
Capacità (lt) / Capacity (lt)	2,00	3,70	6,50	10,50
Volume scatolo / Box (m³)	0,0040	0,0079	0,0127	0,0175



Art. Item 3400 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

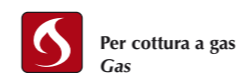
Art. Item	3400/16	3400/20	3400/24	3400/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	4,5	5,5	6	6,5



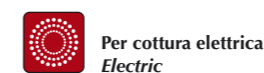
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Casseruola per cotture in abbondante liquido, bolliti, minestre, zuppe, stufare verdure, ottima per mettere legumi in ammollo. Casseruola in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

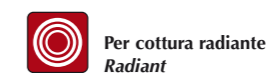
Pot for cooking with plenty of liquids, boiled meat, soups, vegetable stew. Excellent for soaking vegetables. Massive copper, tinned saucepan. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Massive brass handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

LUXURY LINE

Rame martellato stagnato

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

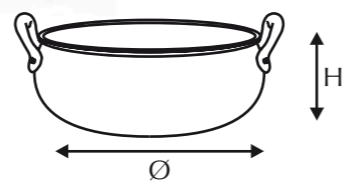


Art. Item 3610

Legumiera

Bean pot • Cacerola encorvada • Gewolbte kochtopf • Faitout bombee

Art. Item	3610/16	3610/20	3610/24	3610/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	8	9,5	11	12
Capacità (lt) / Capacity (lt)	1,60	3,30	5,20	8,00
Volume scatolo / Box (m³)	0,0037	0,0059	0,0088	0,0135



Art. Item 3400 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

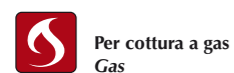
Art. Item	3400/16	3400/20	3400/24	3400/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	4,5	5,5	6	6,5



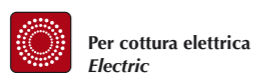
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Casseruola per cuocere legumi, cacciagione, pollo, coniglio. Adatta per cottura a fuoco lento. Casseruola bombata in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

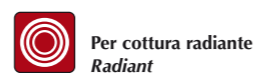
Pot for cooking vegetables, game, chicken, rabbit. Suitable for cooking on a low flame. Solid copper, tinned rounded pot. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

LUXURY LINE

Rame martellato stagnato

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

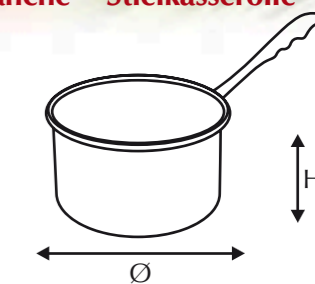


Art. Item 3620

Casseruola alta 1 manico

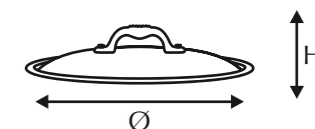
Deep Saucepan 1 handle • Cacerola alta 1 mango • Casserola haute 1 manche • Stielkasserolle

Art. Item	3620/16	3620/20	3620/24	3620/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	10	12	14,5	17
Capacità (lt) / Capacity (lt)	2,00	3,70	6,50	10,5
Volume scatolo / Box (m³)	0,0040	0,0049	0,0127	0,0175



Art. Item 3400 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

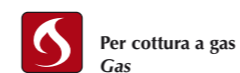
Art. Item	3400/16	3400/20	3400/24	3400/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	4,5	5,5	6	6,5



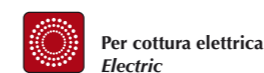
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Casseruola per cuocere, polipi, sughi, salse, passate di verdure, ottima per cuocere a fuoco lento. Casseruola in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Manico in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

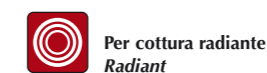
Deep saucepan for cooking octopus, sauces, puréed vegetables. Excellent for cooking on a low flame. Massive copper, tinned saucepan. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Massive brass handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas

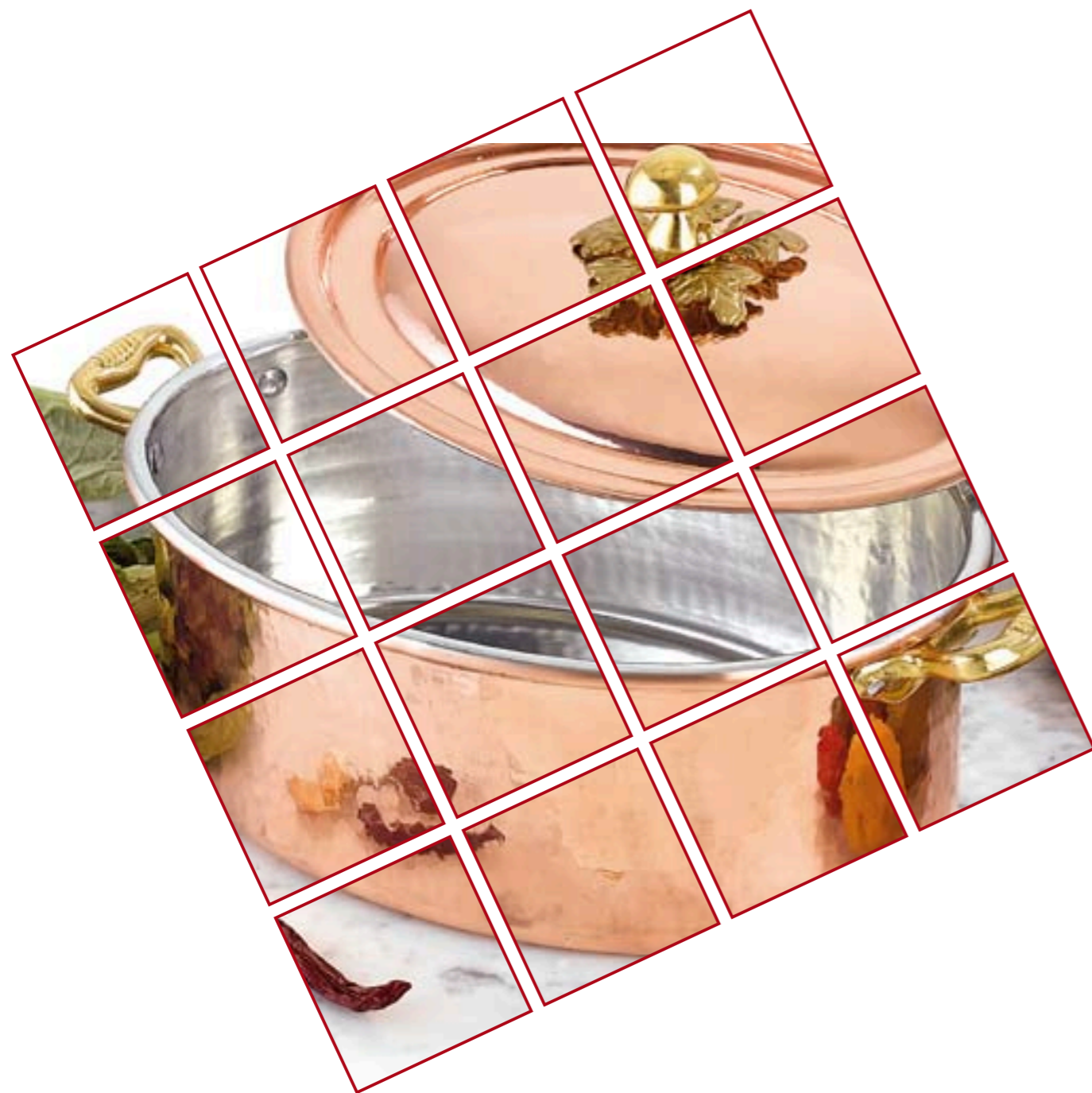


Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008



MICHAEL'S RANGE

Rame martellato stagnato

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



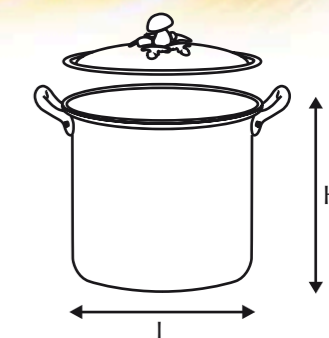
Art. Item 3970

Pentola alta 2 maniglie con coperchio

Two handles stockpot with lid • Olla alta 2 asas tapa

Marmite traiteur, 2 anses avec couvercle • Hoher suppentopf 2 griffe mit deckle

Art. Item	3970/20	3970/24	3970/28
Ø cm	20	24	28
H cm	17,5	21	23
Capacità (lt) / Capacity (lt)	5,20	8,50	12,50
Volume scatola / Box (m ³)	0,012	0,018	0,027



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Pentola per cotture in abbondante liquido, zampone con lenticchie, bolliti, minestre e zuppe. Pentola in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano. Stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25.01.92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblata con ribattini da 5mm.

Saucepan for cooking stews, soups and other liquid dishes. Solid copper saucepan, entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws and CEE directive 89/109). Solid brass handles, assembled with 5mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant



Handmade in Italy

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

MICHAEL'S RANGE

Rame martellato stagnato

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

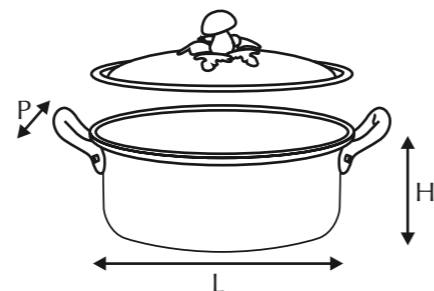


Art. Item 3980

Casseroia ovale con coperchio

Casserole with lid • Cacerola oval con tapa
Casseroia ovale avec couvercle • Ovalekasserolle mit deckel

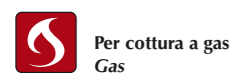
Art. Item	3980/27-20	3980/31-22	3980/37-26
L cm	27	31	37
H cm	10	12	15
P cm	20	22	26
Capacità (lt) / Capacity (lt)	4,00	6,00	11
Volume scatola / Box (m ³)	0,009	0,013	0,021



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Casseroia ovale per cuocere, pollo, tacchino, fagiano, arrosto etc., adatta per cotture a fuoco lento. Casseroia ovale in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano. Stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25.01.92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblata con ribattini da 5mm.

Oval casserole for cooking chicken, turkey, game, roasts and other dishes cooked over a low flame. Oval-shaped solid copper saucepan, entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws and CEE directive 89/109). Solid brass handles, assembled with 5mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

MICHAEL'S RANGE

Rame martellato stagnato

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

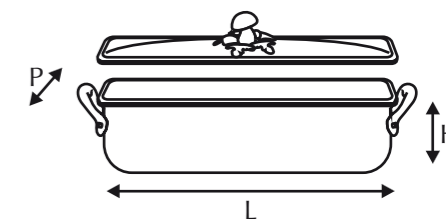


Art. Item 3990

Rostiera con coperchio

Roasting pan with lid • Rusiedra con tapa
Plant à rôtir anses avec couvercle • Rechteckiger bratform mit decke

Art. Item	3990/32-24	3990/37-27	3990/40-30
L cm	32	37	40
H cm	6,5	7,5	8
P cm	24	27	30
Capacità (lt) / Capacity (lt)	4,20	6,80	7,50
Volume scatola / Box (m ³)	0,009	0,013	0,015



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Rostiera per cuocere, lasagne, cannelloni, gnocchi, tagliatelle, risotti e altri ricette a forno. Rostiera in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano. Stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25.01.92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblata con ribattini da 5mm.

Roasting pan for cooking lasagne, cannelloni, gnocchi, tagliatelle, risotti e other oven-cooked dishes. Solid copper roasting dish, entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws and CEE directive 89/109). Solid brass handles, assembled with 5mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

MICHAEL'S RANGE

Rame martellato stagnato

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

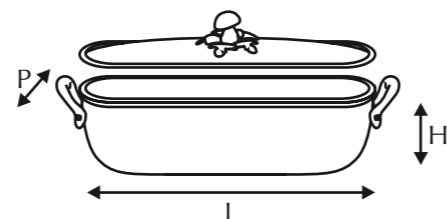


Art. Item 4000

Pesciera 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

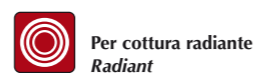
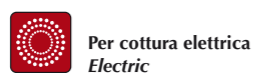
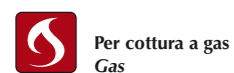
Art. Item	4000/44-20
L cm	44
H cm	11
P cm	20
Capacità (lt) / Capacity (lt)	7
Volume scatola / Box (m ³)	0,015



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Pesciera adatta per lessare e cuocere in abbondante liquido pesci interi. Pesciera in rame massiccio, stagnata, interamente martellata a mano. Stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25.01.92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblata con ribattini da 5mm.

Fish kettle with grate for cooking whole fish in abundant liquids. Solid copper, entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Laws by decree n. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handles, assembled with 5mm rivets.



www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

MICHAEL'S RANGE

Rame martellato stagnato

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

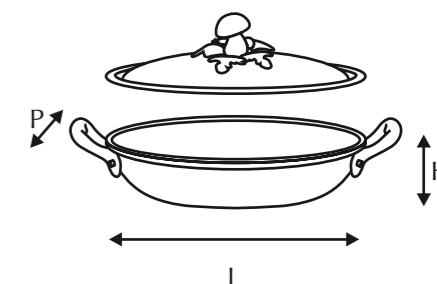


Art. Item 4010

Tegame ovale con coperchio

Oval omelette pan with lid • Paellera oval con tapa
Poêlon ovale avec couvercle • Ovalpfanne mit deckel

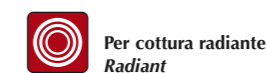
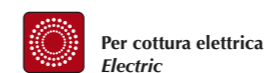
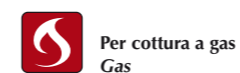
Art. Item	4010/27-20	4010/31-22	4010/36-26
L cm	27	31	36
H cm	5	6	8
P cm	20	22	26
Capacità (lt) / Capacity (lt)	1,50	2,50	3,30
Volume scatola / Box (m ³)	0,005	0,009	0,013



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Tegame ovale per cotture in umido, per carne o pesce di taglie lunghe e basse, sogliole, calamari, seppie, gamberi, cotiche e scaloppini. Tegame ovale in rame massiccio, stagnata, interamente martellata a mano. Stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25.01.92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblata con ribattini da 5mm.

Oval pan for cooking meat or fish with long, flat dimensions, such as sole, calamari, shrimp, and cutlets. Solid copper, entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws and CEE directive 89/109. Solid brass handles, assembled with 5mm rivets.



www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

MICHAEL'S RANGE

Rame martellato stagnato

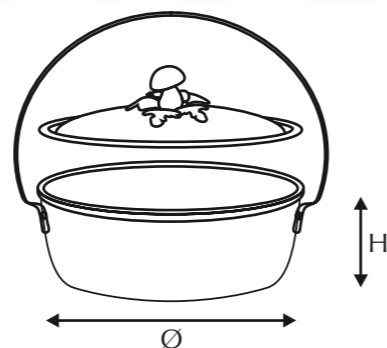
Hammered tinned copper • Cobre martillado estañado
Cuivre martelé étamé • Kupfer gehämmert verzinkt



Art. Item 4020
Casseruola tipica per risotti e coniglio
con manico arco e coperchio

Risotto pot • Cacerola mango arco para arroz
Casseroles arquée pour risotto • Bogenformige kasserolle für risotto

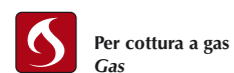
Art. Item	4020/26	4020/28	4020/34
Ø cm	26	28	34
H cm	8	9	10
Capacità (lt) / Capacity (lt)	2,80	4,50	6,50
Volume scatola / Box (m ³)	0,023	0,029	0,042



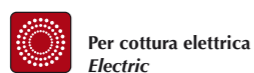
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Casseruola tipica per cuocere, risotti, coniglio alla ischitana, pollo, brasati, adatta per cotture a fuoco lento. Casseruola in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano. Stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25.01.92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109). Manico arco in ferro battuto, maniglie in ottone massiccio, assemblata bullone in acciaio inox.

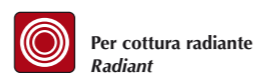
Risotto pot for cooking risotto and other dishes which require cooking on a low flame. Solid copper, entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws and CEE directive 89/109. Solid brass handles, assembled with 5mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

MICHAEL'S RANGE

Rame martellato stagnato

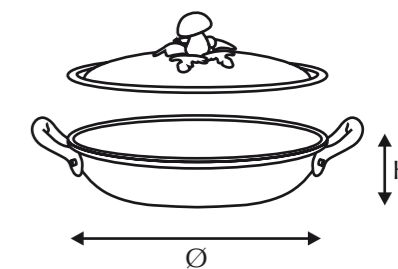
Hammered tinned copper • Cobre martillado estañado
Cuivre martelé étamé • Kupfer gehämmert verzinkt



Art. Item 4030
Tegame rotondo con coperchio a fungo

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

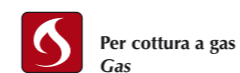
Art. Item	4030/24	4030/28
Ø cm	24	28
H cm	7	8
Capacità (lt) / Capacity (lt)	2,80	4,30
Volume scatola / Box (m ³)	0,009	0,013



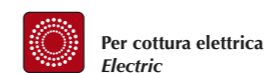
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Tegame per cucinare costole, scaloppine, per brasare verdure, per cotture in forno. Tegame in rame massiccio, stagnato. Interamente martellato a mano. Stagnato a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

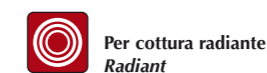
Braising pan for cooking cutlets and escalopes, for braising vegetables, for paella and for baking. Solid copper, entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

MICHAEL'S RANGE

Rame martellato stagnato

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

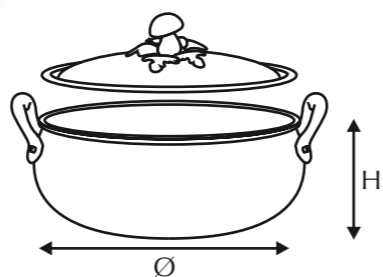


Art. Item 4040

Legumiera con coperchio a fungo

Bean pot with lid • Cacerola encorvada con tapa
Gewolbte kochtopf mit deckel • Faitout bombée avec couvercle

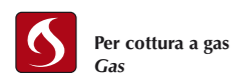
Art. Item	4040/24	4040/28
Ø cm	24	28
H cm	11	12
Capacità (lt) / Capacity (lt)	5,20	8,00
Volume scatola / Box (m ³)	0,015	0,020



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Casseruola per cuocere, legumi, ragù e cacciagione, adatta per cotture a fuoco lento. Casseruola bombata in rame massiccio, stagnata, interamente martellata a mano. Stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25.01.92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblata con ribattini da 5mm.

Bean pot for cooking vegetables, game, chicken, rabbit. Suitable for cooking on a low flame. Solid copper, entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws and CEE directive 89/109. Solid brass handles, assembled with 5mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

MICHAEL'S RANGE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert

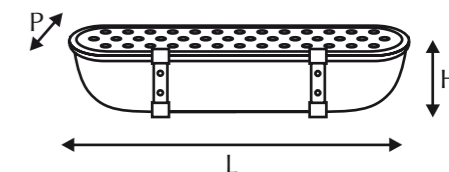


Art. Item 4050

Scaldavivande per pentole

Warming stand

Art. Item	4005
L cm	45
H cm	10
P cm	23
Volume scatola / Box (m ³)	0,015



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Scaldavivande adatto a tenere caldo pentole con pietanze. In rame massiccio, interamente lavorata e martellata a mano. Per la gradevolezza del suo design, il nostro scaldavivande può essere impiegato su tutte le tavole che richiedono un tocco di raffinatezza ed eleganza.

Solid copperwarming stand tray. Hand made, hand tinned. Excellent way to display dishes cooked in our copper pans. Ideal for any setting that requires a touch of class.

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008



TRADITIONAL LINE

Rame liscio stagnato

Tinned copper • Cobre estañado
Cuivre étamé • Kupfer verzinkt

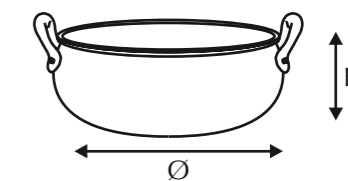


Art. Item 170

Legumiera

Bean pot • Cacerola encorvada • Gewolbte kochtopf • Faitout bombee

Art. Item	170/16	170/20	170/24	170/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	8	9,5	11	12
Capacità (lt) / Capacity (lt)	1,60	3,30	5,20	8,00
Volume scatola / Box (m ³)	0,0037	0,0059	0,0088	0,0135



Art. Item 140 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

Art. Item	140/16	140/20	140/24	140/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	4,5	5,5	6	6,5



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Casseruola per cuocere legumi, cacciagione, pollo, coniglio. Adatta per cotture a fuoco lento. Casseruola bombata in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

Pot for cooking vegetables, game, chicken, rabbit. Suitable for cooking on a low flame. Solid copper, tinned rounded pot. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008



Handmade in Italy

TRADITIONAL LINE

Rame liscio stagnato

Tinned copper • Cobre estañado
Cuivre étamé • Kupfer verzinkt

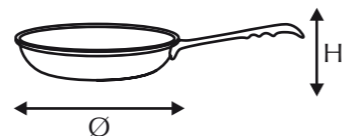


Art. Item 180

Padella

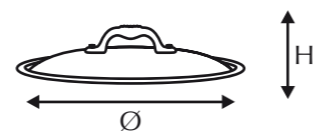
Skillet • Sarten • Bratpfanne • Poêle à frire

Art. Item	180/16	180/20	180/24	180/28	180/32	180/36	180/40
Ø cm	16	20	24	28	32	36	40
H cm	4,5	5	6	6,5	7	7,5	8
Capacità (lt) / Capacity (lt)	0,80	1,35	2,35	3,50	4,90	6,50	8,60



Art. Item 140 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

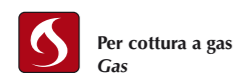
Art. Item	140/16	140/20	140/24	140/28	140/32	140/36	140/40
Ø cm	16	20	24	28	32	36	40
H cm	4,5	5,5	6	6,5	6,5	6,5	6,5



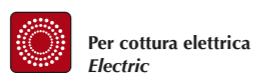
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Padella per: frittura, crespelle, saltare la pasta, glassare verdure. Padella in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Manico in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

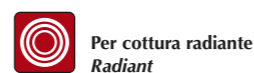
Skillet for fried food and crêpes, for sautéing pasta and glazing vegetables. Solid copper, tinned frying pan. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handle, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

TRADITIONAL LINE

Rame liscio stagnato

Tinned copper • Cobre estañado
Cuivre étamé • Kupfer verzinkt

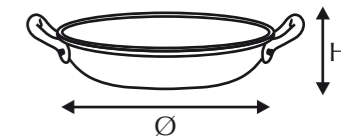


Art. Item 190

Tegame

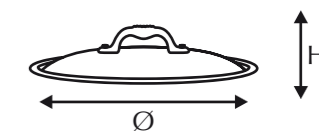
Braising pan • Paellera • Pfanne • Plat rond

Art. Item	190/16	190/20	190/24	190/28	190/32	190/36	190/40
ø cm	16	20	24	28	32	36	40
h cm	4,5	5	6	6,5	7	7,5	8
Capacità (lt) / Capacity (lt)	0,80	1,35	2,35	3,50	4,90	6,50	8,60



Art. Item 140 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

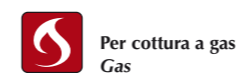
Art. Item	140/16	140/20	140/24	140/28	140/32	140/36	140/40
Ø cm	16	20	24	28	32	36	40
H cm	4,5	5,5	6	6,5	6,5	6,5	6,5



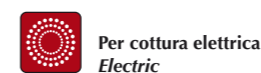
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Tegame per cucinare costolette, scaloppine, per brasare verdure, per la Paella, per cotture in forno. Tegame in rame massiccio, stagnato. Interamente martellato a mano, stagnato a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

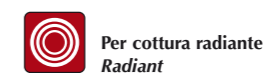
Braising pan for cooking cutlets and escalopes, for braising vegetables, for paella and for baking. Solid copper, tinned pan. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

TRADITIONAL LINE

Rame liscio stagnato

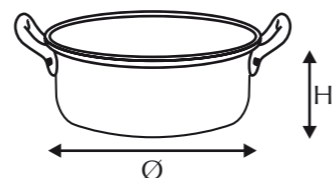
Tinned copper • Cobre estañado
Cuivre étamé • Kupfer verzinkt



Art. Item 200
Casseruola bassa

Shallow saucepan • Cacerola baja • Brattpf • Sautoir

Art. Item	200/16	200/20	200/24	200/28
Ø cm	16	20	24	28
h cm	5,5	7	8	9,5
Capacità (lt) / Capacity (lt)	1,10	2,20	3,60	5,80
Volume scatola / Box (m³)	0,0030	0,0046	0,0070	0,0106



Art. Item 140 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

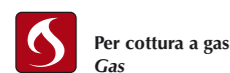
Art. Item	140/16	140/20	140/24	140/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	4,5	5,5	6	6,5



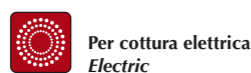
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Casseruola per cuocere, stoccafisso al pomodoro, involtini, agnello, pollo, coniglio, cotiche. Adatta per cotture a fuoco lento. Casseruola in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

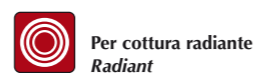
Saucepan for cooking stews, roulades, lamb, chicken, rabbit, pork rinds. Suitable for cooking on a low flame. Solid copper, tinned saucepan. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

TRADITIONAL LINE

Rame liscio stagnato

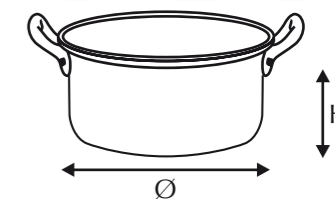
Tinned copper • Cobre estañado
Cuivre étamé • Kupfer verzinkt



Art. Item 210
Casseruola media

Medium saucepan • Cacerola media • Brattpf • Sautoir

Art. Item	210/16	210/20	210/24	210/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	8	7	8	9,5
Capacità (lt) / Capacity (lt)	1,60	3,00	4,90	8,00
Volume scatola / Box (m³)	0,0030	0,0046	0,0085	0,0120



Art. Item 3400 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

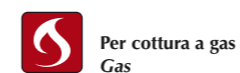
Art. Item	3400/16	3400/20	3400/24	3400/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	4,5	5,5	6	6,5



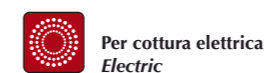
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Casseruola per cuocere, risotti, brasati, ragù, adatta per cotture a fuoco lento. Casseruola in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

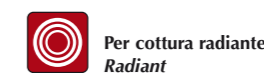
Saucepan for cooking risotto, braised meat, meat sauce. Suitable for cooking on a low flame. Solid copper, tinned saucepan. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

TRADITIONAL LINE

Rame liscio stagnato

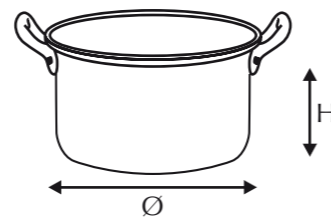
Tinned copper • Cobre estañado
Cuivre étamé • Kupfer verzinkt



Art. Item 220
Casseruola alta

Soup pot • Cacerola media • Brattopf • Sautoir

Art. Item	220/16	220/20	220/24	220/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	10	12	14,5	17
Capacità (lt) / Capacity (lt)	2,00	3,70	6,50	10,50
Volume scatola / Box (m³)	0,0040	0,0079	0,0127	0,0175



Art. Item 3400 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

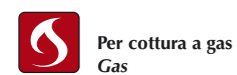
Art. Item	3400/16	3400/20	3400/24	3400/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	4,5	5,5	6	6,5



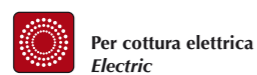
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Casseruola per cotture in abbondante liquido, bolliti, minestre, zuppe, stufare verdure, ottima per mettere legumi in ammollo. Casseruola in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

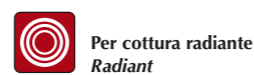
Pot for cooking with plenty of liquids, boiled meat, soups, vegetable stew. Excellent for soaking vegetables. Solid copper, tinned pot. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

TRADITIONAL LINE

Rame liscio stagnato

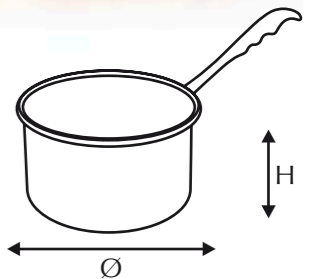
Tinned copper • Cobre estañado
Cuivre étamé • Kupfer verzinkt



Art. Item 230
Casseruola alta 1 manico

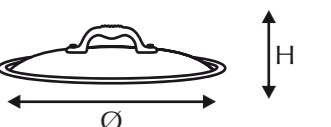
Deep Saucepan 1 handle • Cacerola alta 1 mango
Casserola haute 1 manche • Stielkasserolle

Art. Item	230/16	230/20	230/24	230/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	10	12	14,5	17
Capacità (lt) / Capacity (lt)	2,00	3,70	6,50	10,50
Volume scatola / Box (m³)	0,0040	0,0049	0,0127	0,0175



Art. Item 140 - Coperchio • Lid • Tapa • Deckel • Couvercle

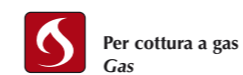
Art. Item	140/16	140/20	140/24	140/28
Ø cm	16	20	24	28
H cm	4,5	5,5	6	6,5



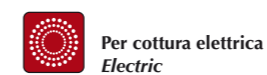
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Casseruola per cuocere, polipi, sughi, salse, passate di verdure, ottima per cuocere a fuoco lento. Casseruola in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Manico in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

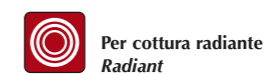
Deep saucepan for cooking octopus, sauces, puréed vegetables. Excellent for cooking on a low flame. Solid copper, tinned saucepan. Entirely hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

TRADITIONAL LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert

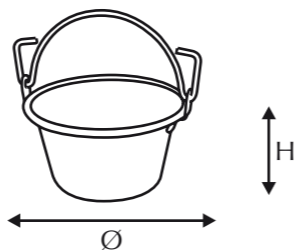


Art. Item 3160
Paiolo con manico arco

Pot with arched handle

Art. Item	3160/18	3160/20	3160/22	3160/24	3160/26	3160/28	3160/30	3160/32	3160/34	3160/36	3160/38	3160/st*
Ø cm	18	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	18/38
H cm	10	11	13	13,5	14	15	15,5	16	17	17,5	18	
Capacità (lt) / Capacity (lt)	1,85	2,30	3,35	4,00	4,70	6,25	7,70	8,60	10,80	12,50	14,30	

*(3160/st rame martellato stagnato)



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Paiolo per cuocere la polenta. Paiolo in rame massiccio, senza stagnare (con stagnatura art. 3160/st). Martellato a mano, manico in ferro ramato, assemblato con ribattini da 5 mm.

Pot for cooking maize polenta. Solid copper pot without tinning (tinned pot code 3160/st). Hand hammered. Steel handle, assembled with 5 mm rivets.

TRADITIONAL LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert

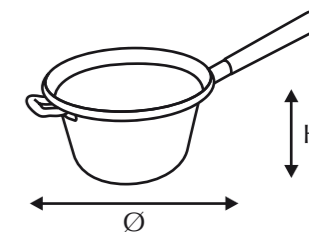


Art. Item 3170
Paiolo con manico legno

Pot with wood handle

Art. Item	3170/18	3170/20	3170/22	3170/24	3170/26	3170/28	3170/30	3170/32	3170/34	3170/36	3170/38	3170/st*
Ø cm	18	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	18/38
H cm	4,5	5	6	6,5	7	7,5	8	6,5	7	7,5	8	
Capacità (lt) / Capacity (lt)	1,85	2,30	3,35	4,00	4,70	6,25	7,70	8,60	10,80	12,50	14,30	

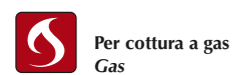
*(3170/st rame martellato stagnato)



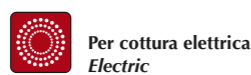
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Paiolo per cuocere la polenta. Paiolo in rame massiccio, senza stagnatura (con stagnatura art. 3170/st). Martellato a mano. Manico in legno, maniglie in ottone massiccio, assemblata con ribattini da 5 mm.

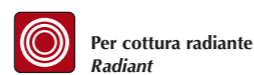
Pot for cooking polenta. Solid copper pot without tinning (tinned pot code 3170/st). Hand hammered. Wood handle, solid brass side handles, assembled with 5 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas

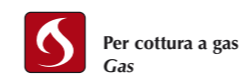


Per cottura elettrica
Electric

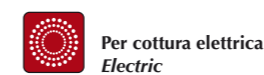


Per cottura radiante
Radiant

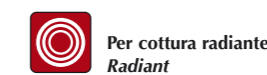
www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

TRADITIONAL LINE

Rame martellato stagnato

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

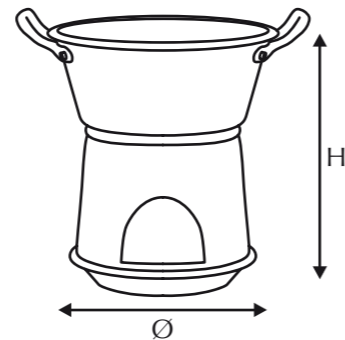


Art. Item 220

Tegamino per salsa

Small warming pot • Paellera • Pfanne • Plat rond

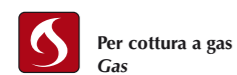
Art. Item	3180
Ø cm	14
H cm	17
Capacità (lt) / Capacity (lt)	0,800



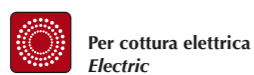
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Tegamino per mantenere a caldo le salse. Tegamino in rame, stagnato. Martellato, stagnato a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109). Maniglie in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 3 mm.

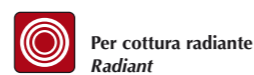
Small warming pot to keep sauces warm. Hammered. Hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108 - 25 January 1992 directive CEE 89/109). Solid brass handles, assembled with 3 mm rivets.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

TRADITIONAL LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert

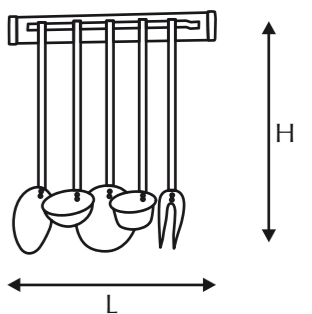


Art. Item 3220

Asta con 5 mestoli

Hanging rack with 5 utensils

Art. Item	3220
L cm	45
H cm	49
Volume scatola / Box (m ³)	0,005



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Ornamentale. Mestoli in rame completamente lavorati e battuti a mano, cucchiai, forchettoni e schiumarole tutti dotati di gancio ad uncino alla fine del manico per poter essere appeso.

Ornamental. Pure copper cooking utensils, made entirely by our artisans and hammered by hand. Includes fork, 2 ladles, skimmer, and spoon, all with a hooked end for hanging.

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

TRADITIONAL LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert

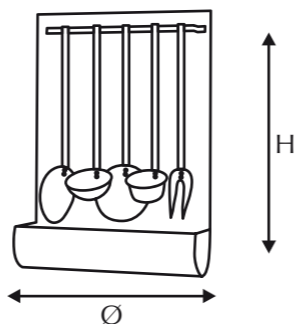


Art. Item 3225

Porta mestoli con 5 mestoli

Cooking utensils holder with 5 utensils

Art. Item	3225
L cm	45
H cm	60
Volume scatola / Box (m ³)	0,040



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Ornamentale. Mestoli in rame completamente lavorati e battuti a mano, cucchiai, forchettoni e schiumarole tutti dotati di gancio ad uncino alla fine del manico per poter essere appeso.

Ornamental. Pure copper cooking utensils, made entirely by our artisans and hammered by hand. Includes fork, 2 ladles, skimmer, and spoon, all with a hooked end for hanging.

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

TRADITIONAL LINE

Rame martellato stagnato

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

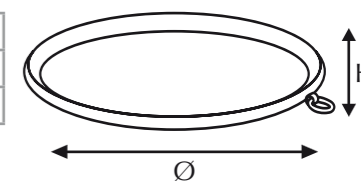


Art. Item 3230

Teglia per farinata

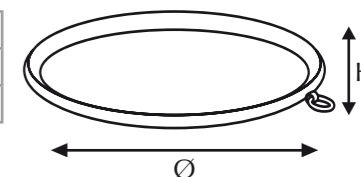
Baking Pans for chickpea flat bread

Art. Item	3230/30	3230/32	3230/34	3230/36	3230/38	3230/40	3230/42	3230/45	3230/46	3230/48	3230/50
Ø cm	30	32	34	36	38	40	42	45	46	48	50
H cm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2



Art. Item 3240 - Teglia ø extra 50 • Baking pans ø over 50

Art. Item	3240/55	3240/60	3240/65	3240/70	3240/75
Ø cm	55	60	65	70	75
H cm	2	2,5	2,5	2,5	2,5



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Teglia per cucinare la farinata. Teglia in rame, stagnato. Martellato a mano, stagnato a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109).

Baking pan for cooking flat bread. Copper, tinned baking pan. Hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108- 25 January 1992 directive CEE 89/109).



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

TRADITIONAL LINE

Rame martellato stagnato

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

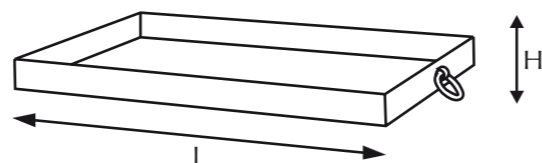


Art. Item 3250 / 3260

Teglia rettangolare

Rectangular Baking Pan

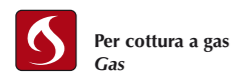
Art. Item	3250	3260
L cm	37	42
H cm	2,5	2,5
P cm	25	29



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Teglia per cucinare: farinata, pizza, focaccia, crostata. Teglia in rame, stagnato. Martellato a mano, stagnato a mano sul fuoco, con stagno vergine al 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89/109).

Baking pan for cooking chickpea flat bread, pizzas, focaccias, jam tarts. Solid, tinned copper. Hand hammered, hand tinned over fire with 100% pure tin, in compliance with Italian laws (Law by decree no. 108- 25 January 1992 directive CEE 89/109).



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

LINEA CUOCA AUTOMATICA

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert

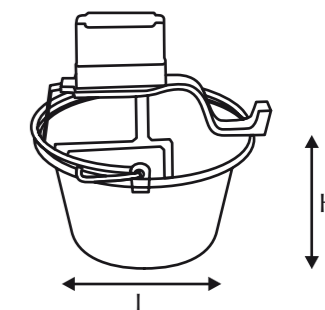


Art. Item 5020

Païolo automatico in rame martellato

Motorized paella pot in hammered copper

Art. Item	5020/26	5020/32	5020/38
Ø cm	26	32	38
H cm	18	21	24
Capacità (lt) / Capacity (lt)	4,70	8,60	14,30
Motore CE / Motor CE	220V - 5W - 50Hz doppio isolamento	220V - 15W - 50Hz doppio isolamento	220V - 30W - 50Hz doppio isolamento



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Païolo automatico per cuocere la polenta. Païolo in rame massiccio, senza stagnare (modello stagnato art. 5020/st). Martellato a mano, manico in ferro ramato, assemblato con ribattini da 5 mm. Motore conforme alle normative CEI.

Paella pot with motorized stirring mechanism. Pot made from solid copper, without tin (tinned version: 5020/st). Hammered by hand, steel handle attached with 5mm rivets. Motor is CE approved.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

LINEA CUOCA AUTOMATICA

Rame martellato stagnato

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



5030/24

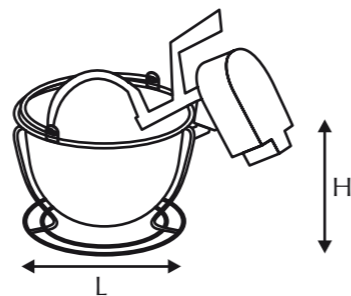
5030/32

Art. Item 5030

Bastardella automatica in rame martellata e stagnata

Automatic mixer in hammered, tinned copper

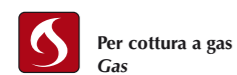
Art. Item	5030/24	5030/32
Ø cm	24	32
H cm	16	19
Capacità (lt) / Capacity (lt)	3	6
Motore CE / Motor CE	220V - 5W - 50Hz doppio isolamento	220V - 5W - 50Hz doppio isolamento



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Bastardella automatica per cuocere la polenta, risotto, marmellata, conserva. Bastardella in rame massiccio martellata e stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco con stagno vergine a 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25-01-92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109). Motore conforme alle normative CEI.

Automatic mixer for making polenta, risotto, jams and marmalades. Mixing bowl is solid copper, hammered by hand and tinned by hand over an open flame with 100% pure tin as per CEE directive 89/109. Handle is made of wrought iron and attached with 5mm rivets. Motor is CE approved.



www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

LINEA CUOCA AUTOMATICA

Rame martellato stagnato

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



5040/33

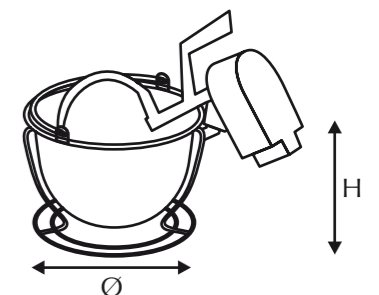
5040/24

Art. Item 5040

Polsonetto automatico in rame stagnato

Automatic mixer in hammered, tinned copper

Art. Item	5040/24	5040/33
Ø cm	24	33
H cm	23	25
Capacità (lt) / Capacity (lt)	4,00	9,00
Motore CE / Motor CE	220V - 5W - 50Hz doppio isolamento	220V - 5W - 50Hz doppio isolamento



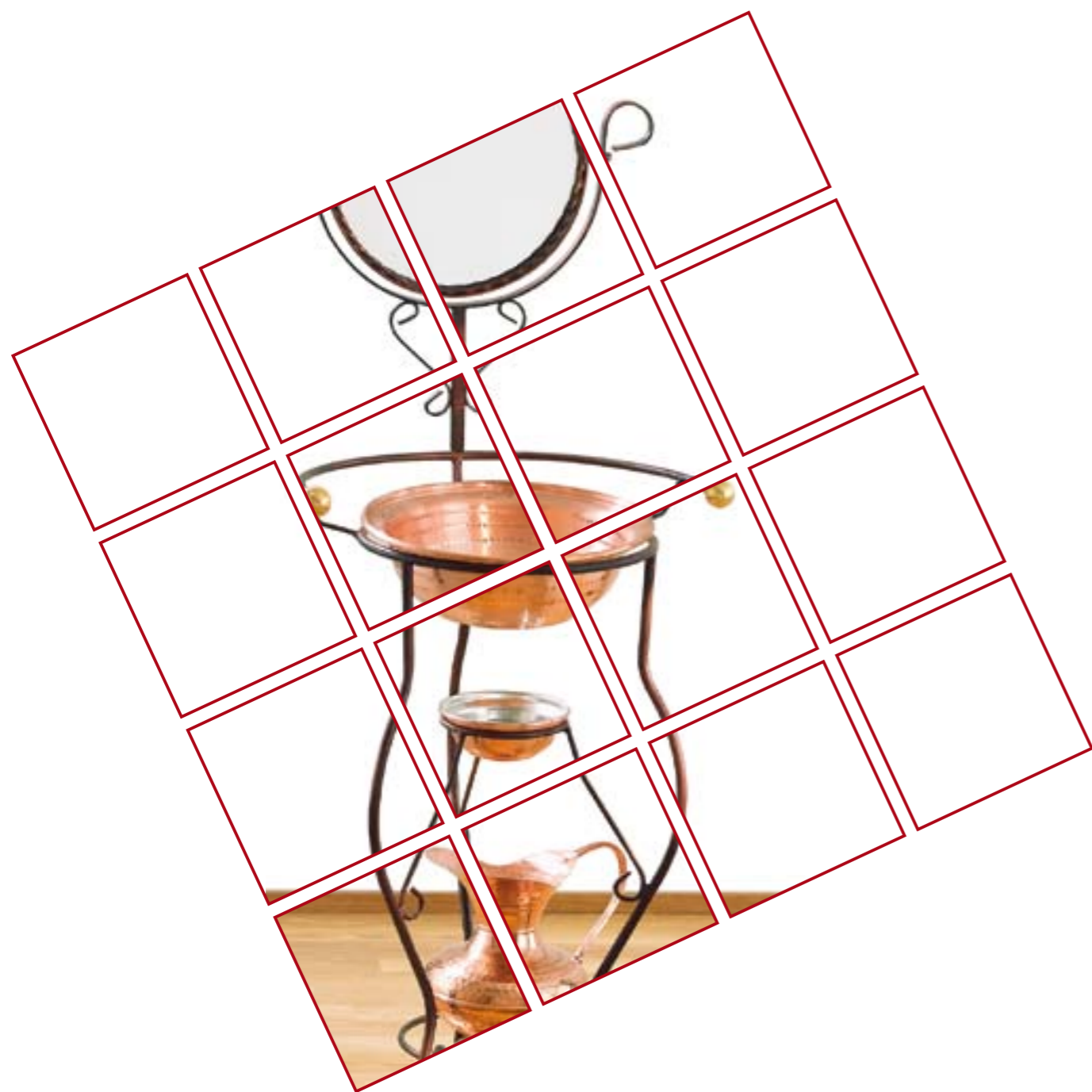
Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Polsonetto automatico per cuocere la crema pasticciera, marmellate e conserve. Polsonetto in rame massiccio, con stagnatura. Interamente lavorato a mano, stagnato a mano sul fuoco con stagno vergine a 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25-01-92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109). Motore conforme alle normative CEI.

Automatic mixer for making polenta, risotto, jams and marmalades. Mixing bowl is solid copper, hammered by hand and tinned by hand over an open flame with 100% pure tin as per CEE directive 89/109. Handle is made of steel attached with 5mm rivets. Motor is CE approved.



www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008



HOME LINE

Rame e pietra ollare

Copper and soapstone • Cobre piedra ollare
Cuivre pierre ollaire • Kupfer ollare stein

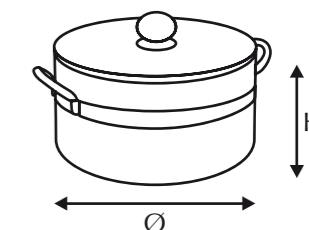


Art. Item 3950

Casseruola 2 maniglie con coperchio

2-handed saucepan with lid

Art. Item	3950/16	3950/19	3950/23	3950/27
Ø cm	16	19	23	27
H cm	8	9	11	14,5
Capacità (lt) / Capacity (lt)	0,90	1,60	3,10	6,00
Volume scatola / Box (m ³)	0,0056	0,0068	0,0120	0,0200



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Ideale per cucinare: stufati, i brasati, gli arrostiti, la selvaggina e le minestre, e in generale tutti i piatti per i quali è importante una cottura a fuoco lento. Casseruola in pietra ollare, per eccellenza è comunque la statite, usata in questa linea di pentole in pietra ollare, è così composta: 40/50% di talco, che la rende facilmente lavorabile e le concede proprietà anti-aderenti; 40/50% di magnesite associata ad alcuni minerali (clorite, dolomite, actinolite), che la rende resistente e compatta, in grado di sopportare temperature altissime; altri puri minerali (epidoto, titanite, serpentinite, pirite, magnetite, limonite, ematite, ilmenite) per la percentuale residua.

Ideal for cooking: roasts, stews, soups, game, and in general all the dishes that require slow cooking. The best soapstone used in this line of pots have the following composition: 40/50% is made of talc that makes it easy to work and allows non-stick properties; 40/50% is made of magnesite associated with other minerals (chlorite, dolomite, actinolite) that makes it resistant and solid and enables it to sustain very high temperatures; other pure minerals (epidote, titan, serpentine, pyrite, magnetite, limonite, hematite, ilmenite) form the residual percentage.



Per cottura a gas
Gas



Per cottura elettrica
Electric



Per cottura radiante
Radiant

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008



Handmade in Italy

HOME LINE

Rame e pietra ollare

Copper and soapstone • Cobre piedra ollare
Cuivre pierre ollaire • Kupfer ollare stein

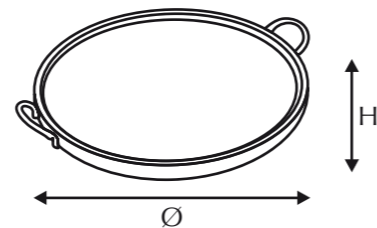


Art. Item 3960

Bistecchiera

Soapstone grilling slab

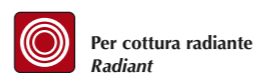
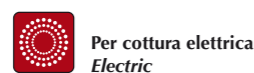
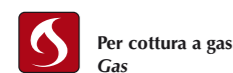
Art. Item	3960/27	3960/31	3960/39
Ø cm	27	31	39
H cm	2,5	2,5	2,5
Volume scatolo / Box (m ³)	0,0040	0,0050	0,0080



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Fra quelli più indicati vi sono le cotture alla piastra, bistecche, selvaggina e in generale tutti i piatti per i quali è importante una cottura a fuoco lento. Bistecchiera in pietra ollare, per eccellenza è comunemente usata in questa linea di pentole in pietra ollare, è così composta: 40/50% di talco, che la rende facilmente lavorabile e le concede proprietà anti-aderenti; 40/50% di magnesite associata ad alcuni minerali (clorite, dolomite, actinolite), che la rende resistente e compatta, in grado di sopportare temperature altissime; altri puri minerali (epidote, titanite, serpentinite, pirite, magnetite, limonite, ematite, ilmenite) per la percentuale residua.

Steaks, game and other foods which are best cooked over low, steady heat. The best soapstone used in this line of pots have the following composition: 40/50% is made of talc that makes it easy to work and allows non-sticky properties; 40/50% is made of magnesite associated with other minerals (chlorite, dolomite, actinolite, antofite) that makes it resistant and solid and enables it to sustain very high temperatures; other pure minerals (epidote, titan, serpentine, pyrite, magnetite, limonite, hematite, ilmenite) form the residual percentage.



www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

HOME LINE

Rame martellato stagnato

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

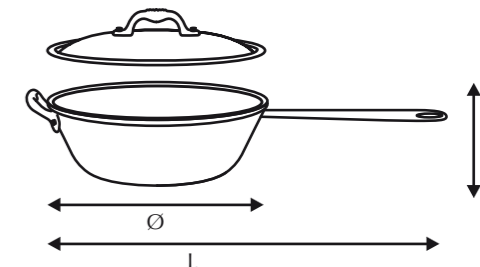


Art. Item 5000

Pentola da camino con coperchio e supporto

Copper pot for hearthside cooking

Art. Item	5000/36
Ø cm	36
L cm	70
H cm	30
Volume scatolo / Box (m ³)	0,080
Capacità (lt) / Capacity (lt)	10,00



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Tipica pentola da camino per cuocere pollo, coniglio e selvaggina, ottima per friggere sul fuoco del camino. Pentola in rame massiccio, stagnata. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco con stagno vergine a 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25-01-92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109). Manici in ottone massiccio, assemblate con ribattini da 5 mm.

Copper pot designed for use in fireplaces, best for cooking chicken, game, and rabbit. Excellent also for frying. Made with solid copper, it is hammered and tinned by hand with 100% pure tin (conforms to CE directive 89/109.) Handle is made from solid brass and is attached with 5mm rivets.

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

HOME LINE

Rame martellato stagnato

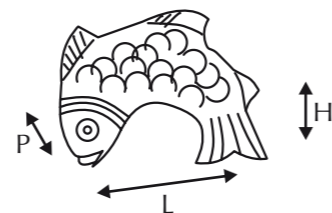
Hammered tinned copper • Cobre martillado estañado
Cuivre martelé étamé • Kupfer gehämmert verzinkt



Art. Item 5070
Stampi animali simpatici per dolci

Small cake pans

Art. Item	5070/01	5070/02	5070/03	5070/04	5070/05
Nome / Name	pesce fish	orsetto teddy bear	maialino small pig	mucca cow	anatra duck
L cm	23	16	16	16	16
P cm	15	10	10	10	10
H cm	3	2	2	2	2
Volume scatola / Box (m ³)	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
Capacità (lt) / Capacity (lt)					



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Tortiere decorate per dolci in rame massiccio, con stagnatura adatte all'uso. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco con stagno vergine a 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25-01-92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109).

Cake pans in decorative shapes made from solid copper with tinned inner surface. Entirely hammered by hand and tinned by hand over an open flame with 100% pure tin as per CEE directive 89/109.

HOME LINE

Rame martellato stagnato

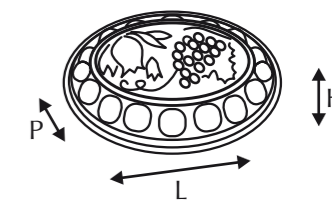
Hammered tinned copper • Cobre martillado estañado
Cuivre martelé étamé • Kupfer gehämmert verzinkt



Art. Item 5090 - 5080
Tortiere per dolci

Cake pans

Art. Item	5090/01	5090/02	5080/01	5080/02	5080/03
Nome / Name	uva grapes	fiore flower	cuore heart	sole sun	gallo rooster
L cm	28	28	21	21	21
P cm	28	28	18	18	18
H cm	7	7	4	4	4
Volume scatola / Box (m ³)	0,007	0,007	0,002	0,002	0,002
Capacità (lt) / Capacity (lt)	3,00	3,00	1,80	1,80	1,80



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Tortiere decorate per dolci in rame massiccio, con stagnatura adatte all'uso. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco con stagno vergine a 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25-01-92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109).

Cake pans in decorative shapes made from solid copper with tinned inner surface. Entirely hammered by hand and tinned by hand over an open flame with 100% pure tin as per CEE directive 89/109.

HOME LINE

Rame martellato stagnato

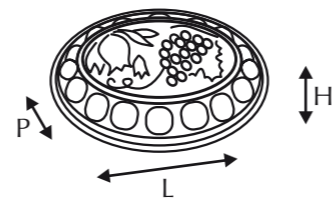
Hammered tinned copper • Cobre martillado estañado
Cuivre martelé étamé • Kupfer gehämmert verzinkt



Art. Item 5100 - 5110 - 5120 - 5130
Stampi per dolci

Baking moulds

Art. Item	5100	5110/17	5110/21	5120	5130
Nome / Name	tortiera ovale uva oval with grapes	budino custard	budino custard	plum cake	ciambella bundt cake
L cm	30	17	21	30	24
P cm	21	17	21	11	24
H cm	7,5	11	12	5,5	9
Volume scatola / Box (m³)	0,005	0,004	0,005	0,002	0,005
Capacità (lt) / Capacity (lt)	1,80	1,00	1,80	1,00	2,00



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Stampi per dolci in rame massiccio, con stagnatura. Adatti all'uso. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco con stagno vergine a 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25-01-92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109).

Baking moulds made from solid copper with tinned inner surface. Entirely hammered by hand and tinned by hand over an open flame with 100% pure tin as per CEE directive 89/109.

HOME LINE

Rame martellato stagnato

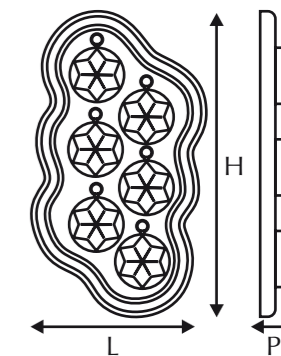
Hammered tinned copper • Cobre martillado estañado
Cuivre martelé étamé • Kupfer gehämmert verzinkt



Art. Item 5140 - 5150
Serie stampi dolci set da 6 pezzi

6 pc. baking moulds

Art. Item	5140/01	5140/02	5150/01	5150/02
Nome / Name	serie frutta fruit series	serie geometrica geometric series	serie frutta con base legno fruit series with base	serie geometrica con base legno geometric series without base
L cm	8,4	8,4	42	42
P cm	8,4	8,4	24	24
H cm	2,5	3	4	4,5
Volume scatola / Box (m³)	0,001	0,001	0,004	0,004



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Stampi per dolci in rame massiccio, con stagnatura. Adatti all'uso. Interamente martellata a mano, stagnata a mano sul fuoco con stagno vergine a 100%, conforme alle leggi in vigore (D.L. 108 del 25-01-92 in attuazione alla direttiva CEE 89/109).

Baking moulds made from solid copper with tinned inner surface. Entirely hammered by hand and tinned by hand over an open flame with 100% pure tin as per CEE directive 89/109.

HOME LINE

Rame martellato

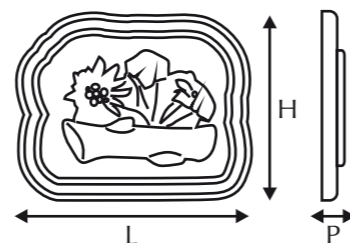
Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert



Art. Item 5060 Portachiavi in rame con base in legno

Key rack

Art. Item	5060/01	5060/02	5060/03	5060/04
Nome / Name	sette nani seven dwarves	cestino basket	genziana flowers	cesto grande big basket
L cm	32	22	22	22
H cm	2,5	2,5	2,5	2,5
P cm	29	29	29	29
Volume scatola / Box (m ³)	0,004	0,003	0,003	0,003



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Per la gradevolezza del design il portachiave in rame è adatto a tutti i tipi di ambiente. Portachiave in rame è realizzato in rame su base legno. Trattato con antiossidante trasparente, lo rende inalterabile nel tempo, la lavorazione artigianale rende ogni pezzo unico nel suo genere.

With its pleasing design this key holder is suitable for all interiors. Made in copper it is mounted on a wooden base, and treated with a clear gloss to avoid tarnishing. The handmade nature of this article ensures that no two are exactly alike.

HOME LINE

Rame martellato

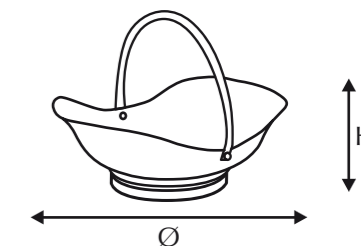
Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert



Art. Item 1570 - 1580 Centrotavola barca

Basket centerpiece

Art. Item	1570	1580
Ø cm	35	42
H cm	14	16
Volume scatola / Box (m ³)	0,0190	0,0300



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Espositore per frutta, semi, cereali, frutta secca. Alzata portafrutta in rame massiccio, con accessori in ottone, lavorato artigianalmente, martellato a mano.

Perfect for displaying fruit, nuts, cereals, dried fruit or other similar items. The display stand is made from solid copper with brass trim and hardware. Made by our artisans, with hammering done by hand.

HOME LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert

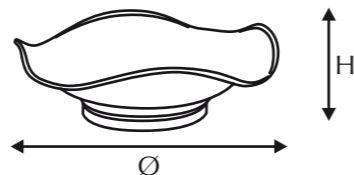


Art. Item 1590 - 1600

Centrotavola quadrifoglio

Clover centerpiece

Art. Item	1590	1600
Ø cm	35	42
H cm	14	16
Volume scatola / Box (m ³)	0,0203	0,0318



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Espositore per frutta, semi, cereali, frutta secca. Alzata portafrutta in rame massiccio, con accessori in ottone, lavorato artigianalmente, martellato a mano.

Perfect for displaying fruit, nuts, cereals, dried fruit or other similar items. The display stand is made from solid copper with brass trim and hardware. Made by our artisans, with hammering done by hand.

HOME LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert

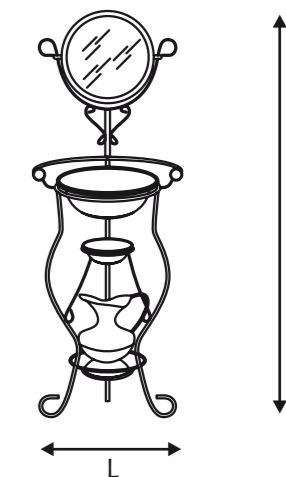


Art. Item 3900

Lavamani completo

Copper and wrought iron wash stand

Art. Item	3900
L cm	53
H cm	133
Volume scatola / Box (m ³)	0,28



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Per la gradevolezza del design il lavamani in rame è adatto ad ambienti che richiedono una certa raffinatezza ed eleganza. Lavamani in rame e ferro battuto completo di bacile in rame, piede bacile in ferro battuto, brocca rame, bacile portasapone in rame realizzato. Trattato con antiossidante trasparente, lo rende inalterabile nel tempo, la lavorazione artigianale (interamente a mano) rende ogni pezzo unico nel suo genere.

This wash basin is designed for elegant interiors where it adds a touch of refined beauty. Wash basin complete with: copper basin, iron stand, copper pitcher, and copper soap dish. Treated with a clear gloss to avoid tarnishing. The handmade nature of this article ensures that no two are exactly alike.

HOME LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuiivre martelé • Kupfer gehämmert

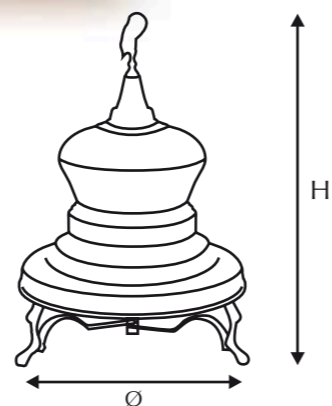


Art. Item 3820

Braciere a cupola in rame

Brazier

Art. Item	3820/32
Ø cm	50
H cm	75
Volume scatolo / Box (m ³)	0,188



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Realizzato in rame puro lavorato interamente a mano. Per la gradevolezza del design il braciere a cupola in rame è adatto ad ambienti che richiedono una certa raffinatezza ed eleganza. Antico braciere a cupola, trattato con antiossidante trasparente, lo rende inalterabile nel tempo, la lavorazione artigianale (interamente a mano) rende ogni pezzo unico nel suo genere.

This beautiful solid copper brazier is well-suited to elegant interiors. Treated with clear finish to avoid tarnishing, it is for decorative use only. The handmade nature of this article ensures that no two are exactly alike.

HOME LINE

Rame e ottone

Copper and Brass



3190
braciere con piede
Open brazier with feet

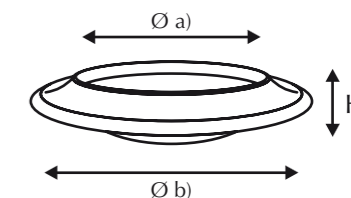
3200
braciere senza piede
open brazier without feet

Art. Item 3190 - 3200

Bracierini con piede / senza piede

Brazier

Art. Item	3190	3200
Ø a) cm	10	10
Ø b) cm	16	16
h cm	3,5	8
Volume scatolo / Box (m ³)	0,010	0,026



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Per la gradevolezza del design i bracierini in rame sono adatti a tutti i tipi di ambienti. Bracierini realizzati in rame e ottone. Trattati con antiossidante trasparente, li rende inalterabile nel tempo, la lavorazione artigianale (interamente a mano) rende ogni pezzo unico nel suo genere.

This beautiful open brazier is well-suited to elegant interiors. Brazier made in solid copper, feet and handles are in solid brass. Treated with clear finish to avoid tarnishing, it is for decorative use only. The handmade nature of this article ensures that no two are exactly alike.

HOME LINE

Rame e ottone

Copper and Brass



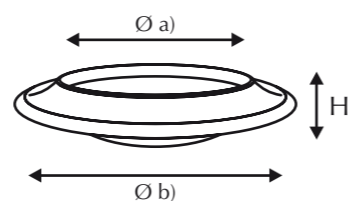
3210/M
maniglia / handle

Art. Item 3210 Brazier

Brazier

Art. Item	3210/26	3210/28	3210/30
Ø a) cm	26	28	30
Ø b) cm	38	40	42
H cm	7,5	8	8,5
Volume scatola / Box (m ³)	0,130	0,150	0,175

Art. Item 3210/M
Accessorio/Accessori
Maniglia / Handle



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Per la gradevolezza del design il braciere in rame ottone è adatto a tutti i tipi di ambienti. Braciere realizzato in rame e ottone. Trattato con antiossidante trasparente, lo rende inalterabile nel tempo, la lavorazione artigiana (interamente a mano) rende ogni pezzo unico nel suo genere.

This beautiful open brazier is well-suited to elegant interiors. Brazier made in solid copper. Treated with clear finish to avoid tarnishing, it is for decorative use only. The handmade nature of this article ensures that no two are exactly alike.

HOME LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert



5050/03

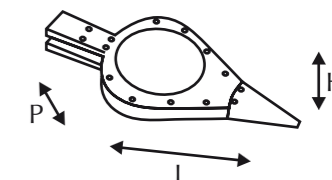
5050/01

5050/02

Art. Item 5050 Soffietto in rame cesellato

Bellows with tooled copper decoration

Art. Item	5050/01	5050/02	5050/03
L cm	36	41	52
P cm	16	18	25
H cm	5	5	5
Volume scatola / Box (m ³)	0,0030	0,0039	0,0068



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

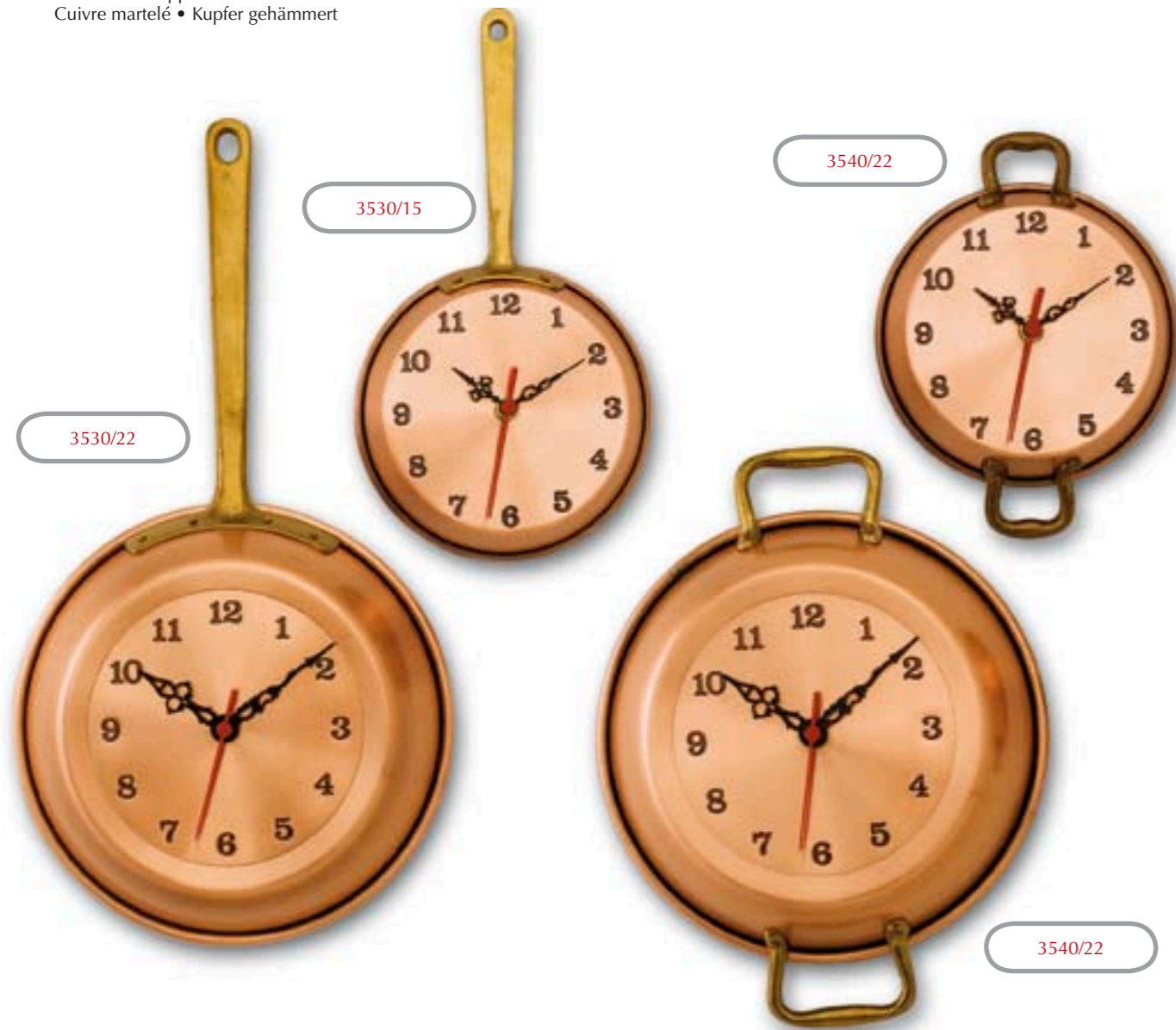
Soffietto in rame cesellato, su supporto in legno e similpelle. Adatto all'uso. Lavorato interamente a mano. Figure decorative varie.

Bellows made in wood, copper and artificial leather. Not just for ornamental use. made entirely by hand

HOME LINE

Rame liscio

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert



Art. Item 3530 - 3540 Orologi padella/tegame in rame

Flying skillet wall clock

Art. Item	3530/15	3530/22	3540/15	3540/22
Nome / Name	orologio padella 1 manico 1 handled clock skillet	orologio padella 1 manico 1 handled clock skillet	orologio tegame 2 manici 1 handled clock skillet	orologio tegame 2 manici 1 handled clock skillet
Ø cm	15	22	15	22
Volume scatola / Box (m³)	0,003	0,006	0,003	0,006



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Orologio da parete in rame puro. Lavorato a mano. Manici in ottone massiccio. Per la gradevolezza del design si adatta ad ambienti che richiedono una certa raffinatezza ed eleganza.

Solid copper wall clock. Handle in solid brass. It is treated with a transparent anti-tarnish coating which renders polishing unnecessary.

HOME LINE

Rame martellato

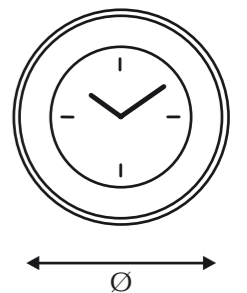
Tooled copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert



Art. Item 3510 - 3520 - 3570 Orologi tradizionali

Baking mould clock

Art. Item	3510	3520	3570
Nome / Name	orologio rosone petal decoration	orologio 4 stagioni four seasons decoration	orologio frutta con decoro fruit decoration
Ø cm	30	34	38
Volume scatola / Box (m³)	0,007	0,008	0,011



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Orologio da parete in rame cesellato. Lavorato a mano. Per la gradevolezza del design si adatta ad ambienti che richiedono una certa raffinatezza ed eleganza.

Wall clock in tooled copper. Made from solid copper. It is treated with a transparent anti-tarnish coating which renders polishing unnecessary.

HOME LINE

Rame e ottone

Copper and brass



3550



3560

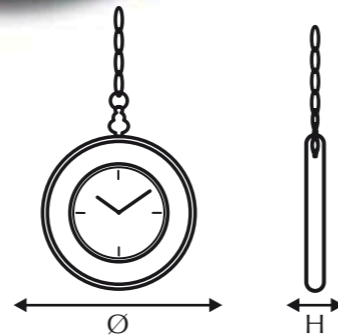


Art. Item 3550 - 3560

Orologio Cipollone

Basket centerpiece

Art. Item	3550	3560
Ø cm	27	27
H cm	12	12
Volume scatola / Box (m ³)	0,0130	0,0130



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Per la gradevolezza del design l'orologio cipollone ricorda l'orologio che il nonno tirava fuori dal taschino, adatto ad ambienti che richiedono una certa raffinatezza ed eleganza. Orologio cipollone è realizzato in rame (art. 3550) e ottone (art.3560). Trattato con antiossidante trasparente, lo rende inalterabile nel tempo, la lavorazione artigiana (interamente a mano) rende ogni pezzo unico nel suo genere, la parte meccanica è realizzata con meccanismi di prima qualità.

This beautiful design reminds us of the watch grandfather would pull out of his pocket. Just right for refined, elegant settings. This wall clock is made from pure copper (item 3550) or brass (item 3560). It is treated with a transparent anti-tarnish coating which renders polishing unnecessary. Due to the hand-made nature of the pieces, each one is unique. All mechanisms are of first-rate quality.

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008



Handmade in Italy

HOTEL LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert

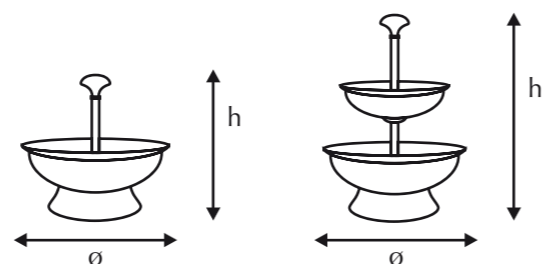


Art. Item 60 - 70

Alzata portafrutta

Tiered fruit stand

Art. Item	60	70
Ø cm	24	34
H cm	31	55
Volume scatola / Box (m ³)	0,0063	0,0105



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Espositore per frutta, semi, cereali, frutta secca. Alzata portafrutta in rame massiccio, con accessori in ottone, lavorato artigianalmente, martellato a mano.

Perfect for displaying fruit, nuts, cereals, dried fruit or other similar items. The display stand is made from solid copper with brass trim and hardware. Made by our artisans, with hammering done by hand.

HOTEL LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert

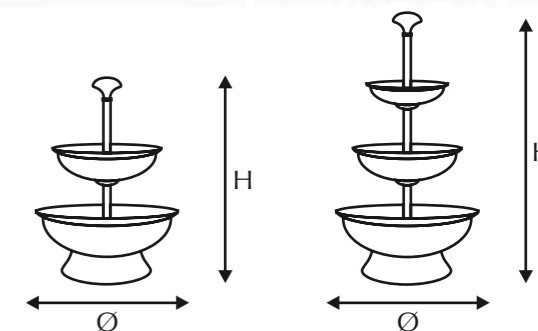


Art. Item 80 - 90

Alzata portafrutta

Tiered fruit stand

Art. Item	80	90
Ø cm	42	42
H cm	55	75
Volume scatola / Box (m ³)	0,0195	0,0195



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Espositore per frutta, semi, cereali, frutta secca. Alzata portafrutta in rame massiccio, con accessori in ottone, lavorato artigianalmente, martellato a mano.

Perfect for displaying fruit, nuts, cereals, dried fruit or other similar items. The display stand is made from solid copper with brass trim and hardware. Made by our artisans, with hammering done by hand.

HOTEL LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert



Art. Item 3800

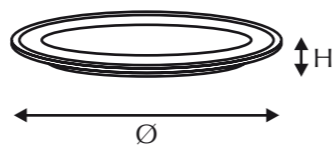
Sottopiatto in rame imbrunito

Aged copper charger

Art. Item	3800/35
Ø cm	34
H cm	52
Volume scatola / Box (m ³)	0,0040 (3pz.)

Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Sottopiatto in rame imbrunito. Lavorato interamente a mano.
Aged copper charger. Made entirely by hand in solid copper



www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

HOTEL LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert



3680
verde pompeano
green copper

3010
rame radica / aged copper

Sacchetto estraibile
Removable liner

Art. Item 3010 - 3680

Gettacarte

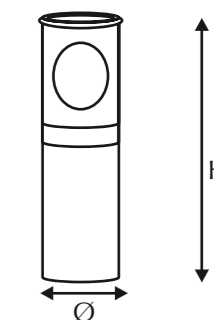
Wastebasket with ashtray

Art. Item	3010	3680
Ø cm	22	22
H cm	78	78
Volume scatola / Box (m ³)	0,0500	0,0500

Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Per la gradevolezza del design e la praticità di svuotamento, i nostri gettacarte possono essere impiegati in tutti quegli ambienti che richiedono una certa raffinatezza ed eleganza.
Art. 3010: Il gettacarte è realizzato in rame puro con la caratteristica colorazione a fuoco, (senza vernice). Art. 3680: Il gettacarte è realizzato in rame puro con la caratteristica colorazione con ossidazione naturale, (senza vernice). Sono trattati con antiossidante trasparente, li rende inalterabili nel tempo, la lavorazione artigianale (interamente a mano) rende ogni pezzo unico nel suo genere. Diviso in due unità: zona posacenere e zona gettacarte.

For the beauty of its design and the ease of use, our wastebasket is perfect in the finest locales. Item 3010: Made from solid copper that has been heat-treated (not varnished) for an antique effect. Item 3680: Made from solid copper with an authentic oxidized patina. No paint used. Both items are subsequently treated with a transparent finish which allows the aging techniques to remain unchanged over time. Due to the hand-made nature of the pieces, each one is unique. Divided into two components: upper part for ashtray and opening, lower for trash.



www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

HOTEL LINE

Rame e Ottone martellato

Hammered copper and brass



3060
rame / copper

3020
ottone / brass



Sacchetto estraibile
Removable liner

Art. Item 3020 - 3640

Gettacarte

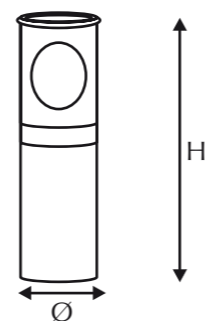
Wastebasket with ashtray

Art. Item	3020	3640
Ø cm	22	22
H cm	78	78
Volume scatola / Box (m ³)	0,0500	0,0500

Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Per la gradevolezza del design e la praticità di svuotamento, i nostri gettacarte possono essere impiegati in tutti quegli ambienti che richiedono una certa raffinatezza ed eleganza. I gettacarte sono realizzati in ottone (art. 3020) o rame puro (art. 3640). Trattati con antiossidante trasparente, li rende inalterabili nel tempo, la lavorazione artigianale (interamente a mano) rende ogni pezzo unico nel suo genere. Diviso in due unità: zona posacenere e zona gettacarte.

For the beauty of its design and the ease of use, our wastebasket is perfect in the finest locales. Made from pure copper (item 3640) or brass (item 3020) and treated with a transparent antitarnish coating which renders polishing unnecessary. Due to the hand-made nature of the pieces, each one is unique. Divided into two components: upper part for ashtray and opening, lower for trash.



www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

HOTEL LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert



3690
verde pompeano
green copper

2560
radica
aged copper

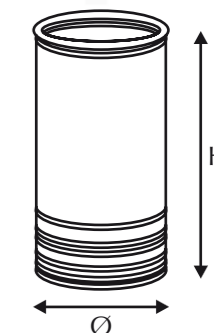
3720
ottone lucido
polished brass

3650
rame lucido
polished copper

Art. Item 2560 - 3650 - 3690 - 3720 Potombrello con treccia

Umbrella stand with braided edge

Art. Item	2560	3650	3690	3720
Ø cm	24	24	24	24
H cm	49	49	49	49
Volume scatola / Box (m ³)	0,031	0,031	0,031	0,031



Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Per la gradevolezza del design, i nostri portaombrelli possono essere impiegati in tutti quegli ambienti che richiedono una certa raffinatezza ed eleganza. Art. 2560 e Art. 3690: sono realizzati in rame puro con la caratteristica colorazione a fuoco e ossidanti naturali (senza vernice). Art. 3650: è realizzato in rame puro lucido. Art. 3720 il gettacarte è realizzato in ottone puro lucido. Tutti i portaombrelli sono trattati con antiossidante trasparente, che li rende inalterabili nel tempo, la lavorazione artigianale (interamente a mano) rende ogni pezzo unico nel suo genere.

With their refined design, our umbrella stands are suitable in any elegant environment. Item 2560, 3650: solid copper with natural coloration created by fire. Not varnished. Item 3690: solid copper with a naturally oxidized finish. Item 3720: solid brass with natural coloration created by fire. All items have a protective transparent finish to avoid any further tarnishing. The handmade nature of these articles ensures that no two are exactly alike.

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008

HOTEL LINE

Rame martellato

Hammered copper • Cobre martillado
Cuivre martelé • Kupfer gehämmert



3380
quadrata
square

3360
rotondo
round

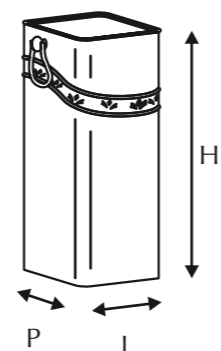
3390
ottagonale
octagonal

3370
ovale
oval

Art. Item 3360 - 3370 - 3380 - 3390
Portombrello in rame imbrunito con collana traforata

Umbrella stand with brass collar

Art. Item	3360	3370	3380	3390
L cm	24	29	21	24
H cm	49	49	49	49
P cm	24	18	21	24
Volume scatola / Box (m ³)	0,031	0,031	0,031	0,031

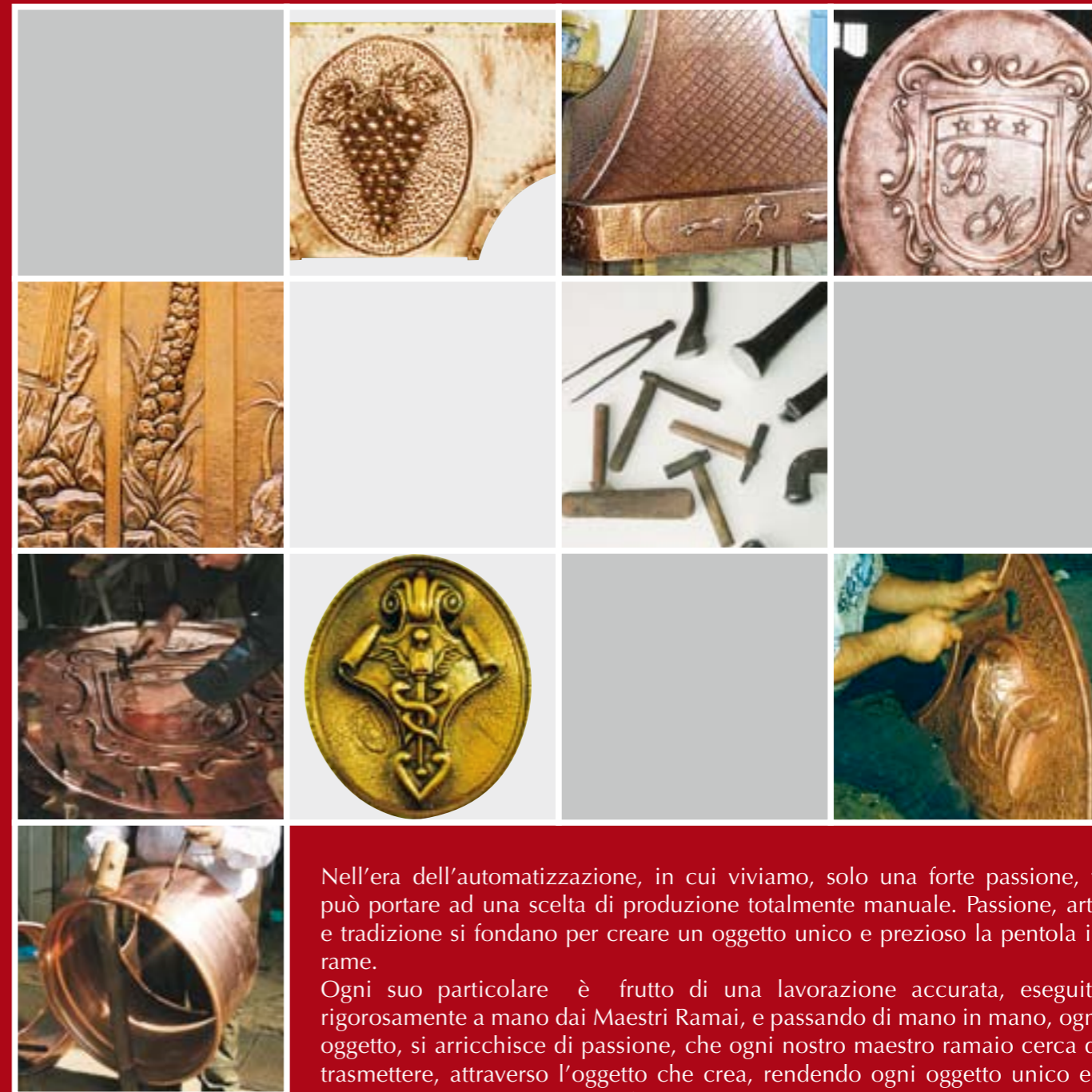


Uso e caratteristiche tecniche / Use and technical features:

Per la gradevolezza del design, i nostri portaombrelli possono essere impiegati in tutti quegli ambienti che richiedono una certa raffinatezza ed eleganza. Art. 3360 portaombrellino rotondo, Art. 3370 portaombrellino ovale, Art. 3380 portaombrellino quadrato, Art. 3390 portaombrellino ottagonale. I nostri portaombrelli sono realizzati in rame puro, imbruniti, con collana traforata. Sono trattati con antiossidante trasparente, che li rende inalterabili nel tempo, la lavorazione artigianale (interamente a mano) rende ogni pezzo unico nel suo genere.

With their refined design, our umbrella stands are suitable in any elegant environment. Item 3360: circular section. Item 3370: oval-section. Item 3380: square section. Item 3390: octagonal section. All are made from solid copper with a natural brown oxidation created over fire. All items have a protective transparent finish to avoid any further tarnishing. The handmade nature of these articles ensures that no two are exactly alike.

www.cuartigiana.net
Catalogo Generale
2007/2008



Nell'era dell'automatizzazione, 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, e passando di mano in mano, ogni oggetto, si arricchisce di passione, che ogni nostro maestro ramaio cerca di trasmettere, attraverso l'oggetto che crea, rendendo ogni oggetto unico ed esclusivo, dove anche l'imperfezione è una preziosa peculiarità.

*Maestro d'Arte
Pasquale Merone*

In this age of automation that we live in, only a tremendous passion can bring you to the choice of maintaining an entirely handmade production process. Passion, art, and tradition are melted together to create a unique and precious object: the copper pot.

Every detail is the fruit of an entirely artisan production, done by our master coppersmiths, who, passing the item from one hand to the next, enrich it with passion and experience. Every item for this reason is unique in its beauty, where even slight imperfections are simply valuable signs of the hands that created them.

*The Artist
Pasquale Merone*

Condizioni generali e termini di vendita:

Gli ordini sono soggetti ad approvazione della CU Artigiana.

I prezzi si intendono IVA esclusa. Si accettano reclami solo per iscritto ed entro otto (8) giorni dal ricevimento della merce. Eventuali ritorni di merce saranno accettati solo previa nostra autorizzazione ed alle seguenti condizioni:

a) resa porto franco Ns. stabilimento; b) in caso di responsabilità della CU Artigiana, la merce verrà sostituire, resa franco domicilio cliente; c) in caso di responsabilità del Cliente, la CU Artigiana provverrà all'addebito del 15% del prezzo netto per costi di gestione reso, disimballo, ispezione, rimborso e stoccaggio; d) per prodotti resi per riparazione, le spese di spedizione, le spese e rispedizione, sono a carico dell'acquirente.



Handmade in Italy

CU Artigiana Maestri Ramai
via Romani, 134 - 80048 Sant'Anastasia (Na) - Italy
Tel. +39 (0)81 5316893 - Fax +39 (0)81 5308380 - info@cuartigiana.net
www.cuartigiana.net