



TIN LINED COLLECTIONS



**RUFFONI**  
SPECIALTY COOKWARE



TIN LINED COLLECTIONS

  
**RUFFONI**  
SPECIALTY COOKWARE





## THE MUSEUM

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

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

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

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

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



## LA COLLEZIONE PRIVATA

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

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

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

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

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

COLLEZIONE  
HISTORIA DECOR



### CLASS TREASURE

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

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

### HARMONY TRUST

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

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





COLLEZIONE HISTORIA DECOR

### FRIENDSHIP

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

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





COLLEZIONE HISTORIA DECOR



### NATURAL

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

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





COLLEZIONE HISTORIA DECOR



## HAPPINESS

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

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







COLLEZIONE HISTORIA DECOR



PAELLA PAN \_TEGAME  
3105B - 24 - 24  
3105B - 28 - 28  
3105B - 35 - 35



BRAIZER \_CASSERUOLA  
3103B - 24 - 24  
3103B - 28 - 28



SAUCE POT \_CASSERUOLA 1 MAN.  
3104B-16 Ø 16



RISOTTO PAN \_CASSERUOLA 1 MAN.  
3114B - 26 - 26



FRYING PAN \_PADELLA  
3106B - 24 - 24  
3106B - 28 - 28  
3106B - 35 - 35



FISH KETTLE \_PESCIERA 50 X 18 CM  
3205B



ROASTING PAN \_ROSTIERA 36 X 28 CM  
3209B



OVAL DISH \_TEGAME OVALE 38 X 26 CM  
3202B



OVAL CASSEROLE \_CASSERUOLA OVALE 38 X 25 CM  
3201B



COLLEZIONE HISTORIA DECOR



STOCKPOT \_PENTOLA  
3102B - 16 - 16  
3102B - 18 - 18  
3102B - 20 - 20  
3102B - 24 - 24  
3102B - 26 - 26



RUFFONI CLEANER - MADE IN USA  
0001

3306B  
8 PCS. SET IN WOODEN BOX WITH CLEANER AND 4 PCS. WOODEN UTENSIL SET  
SET 8 PEZZI CON CLEANER E MESTOLI  
3101B - 14 - 24 - 28  
3102B - 24\*  
3103B - 28\*  
3104B - 16\*  
3105B - 28\*  
3106 - 24  
\* WITHOUT LID \_SENZA COPERCHIO



COLLEZIONE HISTORIA DECOR



LID \_COPERCHIO  
3101B - 16 - 16  
3101B - 18 - 18  
3101B - 20 - 20  
3101B - 24 - 24  
3101B - 26 - 26  
3101B - 28 - 28  
3101B - 35 - 35



POLENTA POT W/SPOON \_PAIOLA Ø 22  
3230A



CHEF PAN W/SPOON \_PADELLA CHEF Ø 26  
3231A



RECT. GRATIN \_GRATIN RETT. 32 X 24 CM  
3233A



AU GRATIN \_OVALE GRATIN 36 X 25 CM  
3232A



SIMMER PAN \_PADELLA Ø 28  
3234A



FONDUE SET \_SET FONDUTA 11 PCS.  
5526

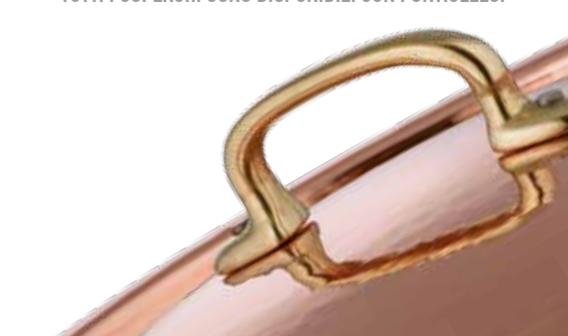


BAIN-MARIE \_BAGNOMARIA Ø 16  
3220B



SAUCEPAN W/SPOUT \_CASS. C/BECCO Ø 11  
3237A

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





COLLEZIONE HISTORIA DECOR



## TIMELESSNESS

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

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





COLLEZIONE HISTORIA DECOR

LIMITED EDITION

Items with code ending with LE are made with non-standard finishes and subject to limited availability.  
Gli articoli con codice che termina con LE sono realizzati con finiture non standard e soggetti a disponibilità limitata.



COLLEZIONE HISTORIA DECOR



3.45 QT. BELLY-SHAPED STOCKPOT\_FAGIOLIERA Ø 18  
HD04LE



3.5 QT.STOCKPOT WITH PUMPKIN KNOB\_PENTOLA Ø 18 CON POMOLO ZUCCA  
HD01LE



5 QT. JAM POT\_MARMELLATIERA Ø 30  
HD05LE



9 QT. JAM POT\_MARMELLATIERA Ø 36  
HD06LE



6 QT.BRAISER WITH ARTICHOKE KNOB\_CASS. Ø 28 CON POMOLO CARCIOFO  
HD03LE



13.25 QT.STOCKPOT WITH ARTICHOKE KNOB\_PENTOLA Ø 28 CON POMOLO CARCIOFO  
HD02LE



ROUND WINE BUCKET\_SECCHIELLO Ø 20  
3340



OVAL CHAMPAGNE BUCKET\_SECCHIELLO CHAMPAGNE CM 34X24  
3341





COLLEZIONE HISTORIA DECOR

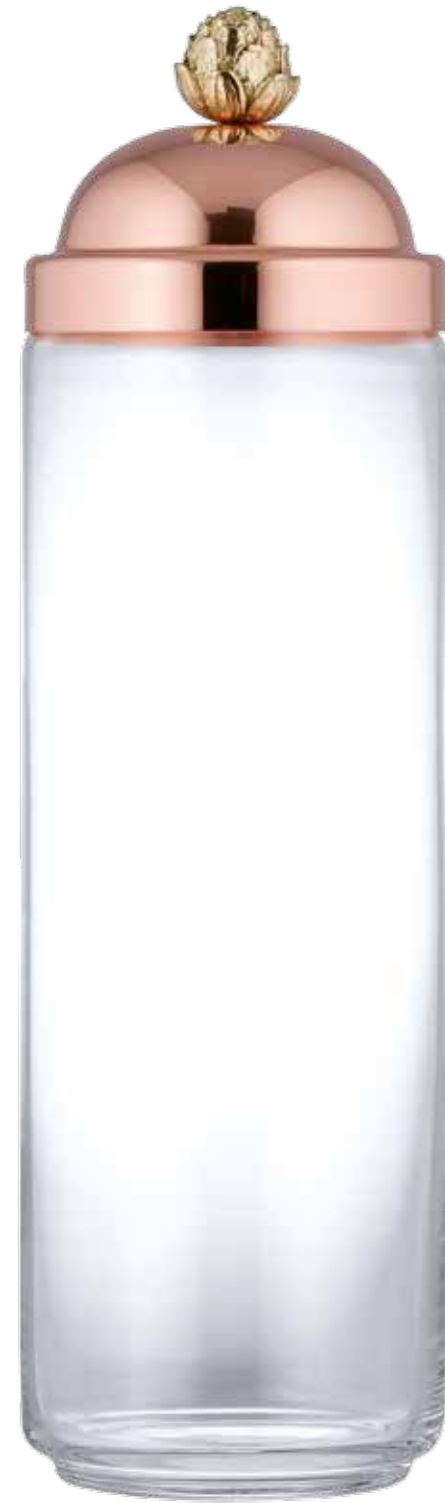
### CRAFTSMANSHIP

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

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



KITCHEN JARS



LT. 2.0  
8014



LT. 1.0  
8012



LT. 1.5  
8013



LT. 0.75  
8011



LT. 0.5  
8010

BARATTOLI



## OPERA

These pieces are manufactured in 1.5 to 2.0 mm. thick solid copper, hammered and tinned over the fire by hand.  
For use on any heating element (except on induction hob).  
Questi articoli sono realizzati in rame massiccio con spessore da 1,5 a 2,0 mm, martellati e stagnati a mano su fuoco.  
Adatte ad uso su tutti i fuochi (eccetto induzione).



STOCKPOT\_PENTOLA  
1102 - 22 Ø 22



SAUCEPAN\_CASSERUOLA 1 MAN.  
1104 - 16 - 16  
1104 - 18 - 18



FRYING PAN\_PADELLA  
1106-22 Ø 22  
1106-26 Ø 26



SAUTE PAN\_CASS. BASSA 1 MAN.  
1114-22 Ø 22



LID\_COPERCHIO  
1101-18 Ø 18  
1101-22 Ø 22



STEWPAN\_CASSERUOLA 2 MGL.  
1103 - 22 Ø 22



LID WITH DECORATED KNOB\_COPERCHIO DECORATO  
1100 - 22 Ø 22



1302  
10 PCS. SET IN WOODEN BOX WITH CLEANER AND 4 PCS. WOODEN UTENSIL SET  
SET 10 PZ. CON CLEANER E MESTOLI  
1100 - 22  
1101 - 18 - 22  
1102 - 22  
1103 - 22  
1104 - 16 - 18  
1106 - 22 - 26  
1114 - 22



1301  
5 PCS. SET IN WOODEN BOX WITH CLEANER AND 4 PCS. WOODEN UTENSIL SET  
SET 5 PZ. CON CLEANER E MESTOLI  
1101 - 22  
1103 - 22  
1104 - 16  
1106 - 26  
1114 - 22



STOCKPOT\_PENTOLA  
2102-22 Ø 22



STEWPAN\_CASSERUOLA 2 MGL.  
2103-16 Ø 16  
2103-20 Ø 20  
2103-22 Ø 22



2304  
9 PCS. SET IN WOODEN BOX WITH CLEANER AND 4 PCS. WOODEN UTENSIL SET  
SET 9 PZ. CON CLEANER E MESTOLI  
2101-16 - 22 - 26  
2102 - 22  
2103 - 22  
2104 - 16  
2106 - 22 - 26  
2113 - 26



SAUCEPAN\_CASSERUOLA 1 MAN.  
2104-16 Ø 16  
2104-18 Ø 18  
2104-20 Ø 20



LID\_COPERCHIO  
2101-16 Ø 16  
2101-18 Ø 18  
2101-20 Ø 20  
2101-22 Ø 22  
2101-26 Ø 26  
2101-30 Ø 30



LOW CASSEROLE\_CASS. BASSA 2 MGL.  
2113 - 22 - 22  
2113 - 26 - 26



2303  
5 PCS. SET IN WOODEN BOX WITH CLEANER AND 4 PCS. WOODEN UTENSIL SET  
SET 5 PZ. CON CLEANER E MESTOLI  
2101 - 22  
2103 - 22  
2104 - 16  
2106 - 26  
2114 - 22



SAUTE-PAN\_CASS. BASSA 1 MAN.  
2114-22 Ø 22



PAELLA DISH\_TEGAME  
2105-22 Ø 22  
2105-26 Ø 26  
2105-30 Ø 30  
2105-36 Ø 36



FRYING PAN\_PADELLA  
2106 - 22 - 22  
2106 - 26 - 26  
2106 - 30 - 30  
2106 - 36 - 36

## PROTAGONISTA

Solid copper with thickness from 1.5 to 2.5 mm. The internal surface is tinned over the fire by hand for excellent cooking performance.  
For use on any heating element (except on induction hob).  
Realizzati in rame massiccio con spessore da 1,5 a 2,5 mm, e stagnati internamente a mano su fuoco per eccellenti risultati in cucina.  
Adatti ad uso su tutti i fuochi (eccetto induzione).

## SPECIALTIES

The perfect tools for any kind of food.

Solid unlined 1,5 mm. thick copper tools for zabaglione, caramelized sugar, polenta, jam etc...  
and tin lined copper items for sauces, bain marie, risotto etc...

Strumenti perfetti per qualsiasi tipo di cibo.

Utensili in rame massiccio non stagnato da 1,5 mm di spessore per zabaglione, zucchero caramellato, polenta, marmellate, ecc...  
e articoli speciali in rame stagnato per le salse, bagnomaria, risotto ecc...



ZABAGLIONE BOWL\_PONSONETTO  
5104 - 16 - 16  
5104 - 20 - 20



POLENTA POT\_PAIOLO  
6230-25 Ø 25



ZABAGLIONE BOWL STAND\_STAND PONSONETTO  
5151



RISOTTO DISH WITH 2 HANDLES\_RISOTTIERA LID\_COPERCHIO  
6223 - 26 - 26 2101 - 26 - 26  
6223 - 30 - 30 2101 - 30 - 30



SUGAR SAUCEPAN\_CASS. ZUCCHERO  
5114 - 20 Ø 20



BAIN-MARIE\_BAGNOMARIA  
5120 - 16 Ø 16



RISOTTO DISH WITH CURVED HANDLE\_RISOTTIERA MAN. ARCO  
6220 - 26 - 26  
6220 - 30 - 30

## STAMPI

Made in solid copper and tinned over the fire by hand, these gorgeous moulds will enable you to make chocolates, flans, jelly, soufflés, puddings, cakes, iced desserts and thanks to their delightful shapes and decorations they are an invitation to collect.  
Realizzati in rame massiccio stagnato a mano su fuoco, questi splendidi stampi sono perfetti per la preparazione di cioccolatini, sformati, gelatine, soufflé, budini, torte e dessert e grazie alle loro forme ricercate sono un invito alla collezione.



ROUND MOLD SET OF 6\_SET 6 STAMPI FRUTTA Ø 11  
8206



ROUND MOLD SET OF 6\_SET 6 STAMPI FRUTTA Ø 8  
8202



ROUND MOLD SET OF 6\_SET 6 STAMPI FRUTTA Ø 5  
8109



PUDDING MOLD\_STAMPO PER BUDINO Ø 22  
8226



PUDDING MOLD\_STAMPO PER BUDINO Ø 17  
8225



PUDDING MOLD\_STAMPO PER BUDINO Ø 14,5  
8224



CAKE MOLD DAISY\_TORTIERA Ø 28  
8281



CAKE MOLD FLOWER\_TORTIERA Ø 28  
8282



BRIOCHE MOLD\_STAMPO PER DOLCI Ø 26  
8268



BRIOCHE MOLD\_STAMPO PER DOLCI Ø 23  
8263



BRIOCHE MOLD\_STAMPO PER DOLCI Ø 18  
8260



MASTER COPPERSMITHS



Agostino - mastro ramaio



Franco - tornitore



Alan - mastro stagnino



Paolo - lucidatore



Roberto -assemblatore



Nerio - mastro meccanico



Domenico - scultore



Alfredo - cesellatore



Fabio - scultore



Ruffoni® is a registered trademark  
© 2008 Walter Ruffoni - Copyrights © 2009 Ruffoni S.r.l. - © 2011

All rights reserved  
OPUS PRIMA™ is a registered trademark  
Ruffoni Cookware are protected by several patents,  
with others pending worldwide.

CUSTOMER SERVICE DEPARTMENTS:

U.S.A	Tel_ 1-877-399-2120
CANADA	Tel_ 1-800-661-6721
AUSTRALIA	Tel_ +61 (03) 9761 5655
UNITED KINGDOM	Tel_ +44 151 482 8282
CHINA	Tel_ +86 4006 760 560
HONG KONG	Tel_ +852 2763 9313
JAPAN	Tel_ +81 0120 23 8360

ITALY AND OTHER COUNTRIES EMAIL: [service@ruffoni.net](mailto:service@ruffoni.net)

RUFFONI S.R.L.  
VIA MAGENTA, 5\_28887 OMEGNA (VB) ITALY  
TEL: +39 0323 61990\_FAX: +39 0323 866109\_ [rame@ruffoni.net](mailto:rame@ruffoni.net)

[www.ruffoni.net](http://www.ruffoni.net)