



COLLEZIONI OPUS PRIMA - OPUS CUPRA

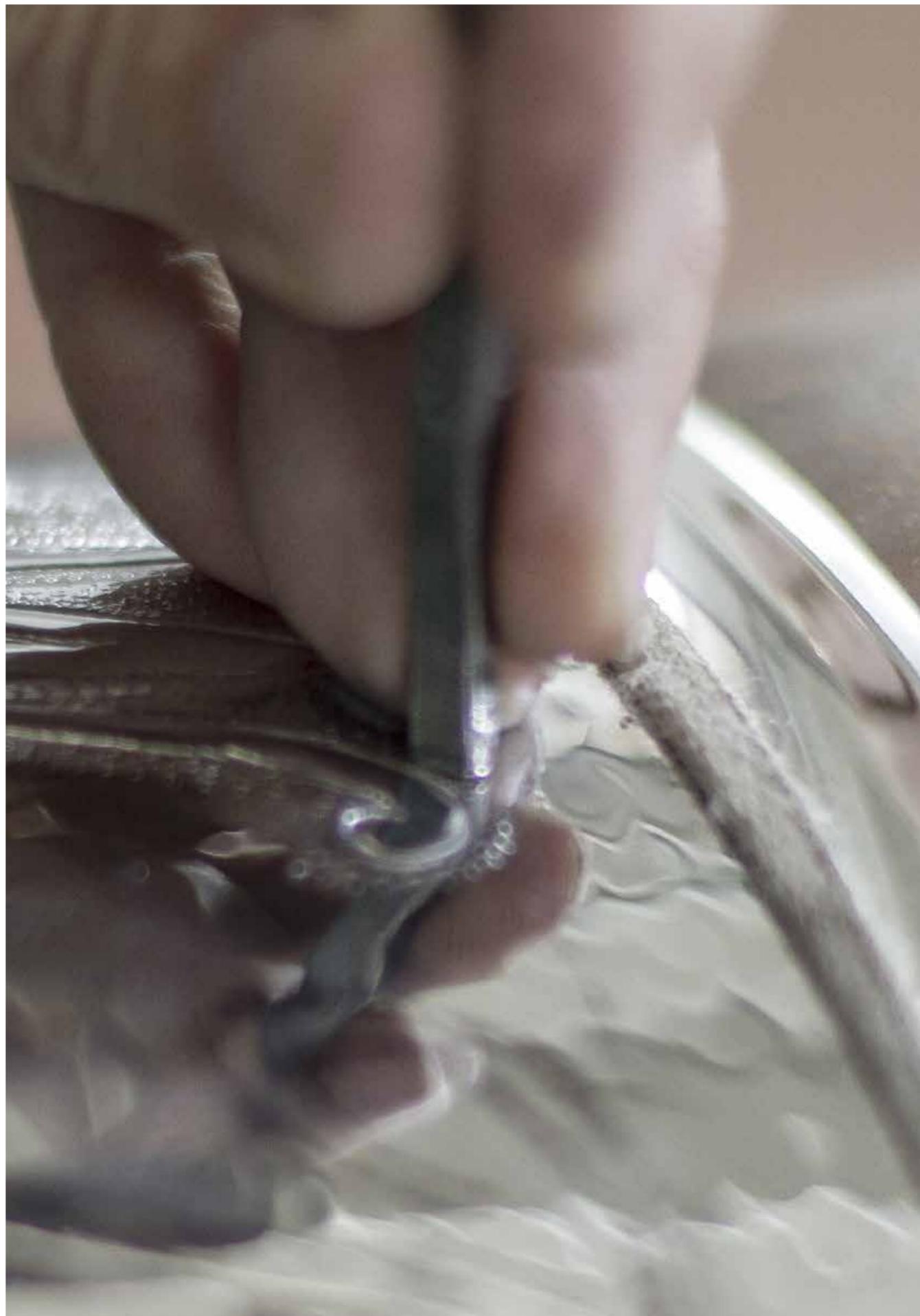


**RUFFONI**  
SPECIALTY COOKWARE



COLLEZIONI OPUS PRIMA - OPUS CUPRA





**The secret of immortality?**

Continuous innovation that is respectful of tradition.  
Like the craftsman inside the palace made a utensil to satisfy the needs  
of the court cook and to display the wealth of his lord,  
so our master coppersmiths continue this tradition with the same passion  
and dedication of olden times.

The heat of the flame used during the tinning process, the craftsman  
that on the lathe turns a metal disk into a special item, the firm beat  
of the hammer that enriches it and makes it stronger, will always live  
with the object ensuring you and future generations the pleasure  
of the art of good living.

Because every life is special, to respect your health and the environment  
we use innovative and certified materials, banning chemical processes  
and using only recyclable and eco-friendly products.



**Il segreto dell'immortalità?**

La continua innovazione nel pieno rispetto della tradizione.

Come l'artigiano all'interno del castello realizzava l'utensile  
per soddisfare le esigenze del cuoco di corte e per mostrare  
la ricchezza del proprio signore, così i nostri maestri ramai  
continuano questa antica tradizione con la medesima passione  
e dedizione di tempi lontani.

Il calore della fiamma durante la stagnatura,  
l'artigiano che sul tornio trasforma un disco di metallo in un oggetto speciale,  
il battere deciso del martello che lo impreziosisce e lo rende solido,  
accompagneranno per sempre l'oggetto garantendo a voi  
ed alle future generazioni il piacere dell'arte del buon vivere.

Poiché ogni vita è speciale, per il rispetto della vostra salute e dell'ambiente,  
impieghiamo materiali innovativi e certificati bandendo processi chimici  
ed utilizzando solo prodotti riciclabili ed ecocompatibili.

COLLEZIONE  
OPUS PRIMA





COLLEZIONE OPUS PRIMA

Hammered stainless-steel cookware:  
unique pots and pans that derive their dramatic appearance from expert handwork and their supreme functionality from an exclusive bonded-metal construction. The Opus Prima 3 mm. thickness aluminium alloy rolled between an easy-clean stainless-steel exterior and interior layers provide the best cooking efficiency. These Works of Art are finished with stainless steel handles adorned with leaves and hand sculpted knobs crafted in the shape of various vegetables. For the best cooking performance, stunning presentation at the table and easy cleaning and care. These items are suitable for all hob tops -including induction- and dishwasher safe.



COLLEZIONE OPUS PRIMA

Prodotti unici che traggono il loro aspetto sofisticato dalla finitura martellata dell'acciaio inox realizzata dai nostri mastri artigiani e che devono la loro eccezionale funzionalità all'impiego di un esclusivo materiale multistrato. L'eccezionale distribuzione del calore è garantita da uno spessore di 3 mm. di speciale lega di alluminio incapsulata tra due igieniche lamine di acciaio. Ogni pezzo è corredato di maniglie in acciaio inox decorate e pomoli creati a mano ognuno con forma di differenti vegetali. Per il miglior risultato di cottura, una incredibile presentazione sulla tavola ed una inaspettata praticità d'uso. Adatta per tutti i fuochi incluso induzione e lavabile in lavastoviglie.





COLLEZIONE OPUS PRIMA

#### CHARACTER

While being works of art, these stunning pieces are also extremely practical.  
They will deserve a place of honour on your table  
and receive everlasting appreciation.

Pur essendo opere d'arte,  
questi oggetti sono anche estremamente pratici e meritano indubbiamente  
un posto d'onore sulla vostra tavola per un vostro eterno appagamento.





COLLEZIONE OPUS PRIMA

### PLEASURE

To cook healthy and fabulous food and bring elegant and artisanal craftsmanship to the table.

Per preparare piatti squisiti e salutari e portare arte e raffinatezza sulla vostra tavola.





COLLEZIONE OPUS PRIMA



R 16  
1.5 QT. SMALL CASSEPOLE\_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 16



G 20  
3.5 QT. SOUP POT\_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 20



D 26  
8 QT. STOCKPOT\_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 26



M 26  
10" FRYING PAN\_PADELLA Ø 26



COLLEZIONE OPUS PRIMA



L 16  
1.5 QT. SAUCEPAN\_CASSERUOLA 1 MAN. Ø 16



A 20  
3.5 QT. SAUCEPAN\_CASSERUOLA 1 MAN. Ø 20



C 26  
5 QT. SAUTE PAN\_SEMIFONDA MAN. E MGL. Ø 26



B 26  
4 QT. CHEF'S PAN\_CASSERUOLA CHEF Ø 26



COLLEZIONE OPUS PRIMA



H 26  
5 QT. BRAISER\_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 26



E 30  
7 QT. BRAISER\_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 30



F 30  
12" GRATIN\_TEGAME Ø 30



T 30  
12" FRYING PAN\_PADELLA Ø 30



COLLEZIONE OPUS PRIMA



Z07  
7 PCS. SET IN WOODEN BOX\_SET 7 PEZZI  
D26 - E30 - M26 - B26



Z06  
6 PCS. SET IN WOODEN BOX\_SET 6 PEZZI  
H26 - G20 - L16



Y04  
TRIVET 10" \_SOTTOPENTOLA CM 26



Y03  
CANDLE AND GAS BURNER\_FORNELLO CON BRUCIATORE A GAS



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.



OP01LE  
 4.75 QT. BOWL PAN\_SEMIFONDA STONDATA Ø 30



OP02LE  
 4.75 QT. BOWL SAUTÉ PAN\_PADELLA STONDATA Ø 30



Y12  
 PASTA INSERT\_CESTELLO CUOCIPASTA Ø 26  
 SUITABLE FOR D26 AND CD26

Y11  
 STEAMER\_CESTELLO VAPORE Ø 20  
 SUITABLE FOR A20, G20, CA 20 AND CG20



OP05LE  
 2.8 QT. SAUTÉ PAN\_SEMIFONDA 1 MAN. Ø 24



OP07LE  
 0.7 QT. BUTTER WARMER\_SCALDABURRO Ø 12



OP06LE  
 4 QT.SOUP POT\_CASSERUOLA ALTA Ø 20



Y04  
 TRIVET 10"\_SOTTOPENTOLA CM 26



OP04LE  
 4 QT. CHEF CASSEROLE\_CASSERUOLA CHEF Ø 24



OP03LE  
 RECTANGULAR ROASTER W/GLASS LID 15"X12"  
 TEGLIA RETTANGOLARE C/COP. VETRO CM 38 X 30



Y03  
 CANDLE AND GAS BURNER\_FORNELLO CON BRUCIATORE A GAS



Y02  
 CANDLE AND GEL WARMER\_SCALDAVIVANDE



COLLEZIONE OPUS PRIMA

Innovative 3mm. thickness clad material with an exclusive aluminium alloy to provide the best cooking efficiency and easily perform all kinds of cooking.

Un innovativo materiale da 3 mm. con all'interno una lega esclusiva di alluminio che garantisce di ottenere i migliori risultati nel realizzare qualsiasi tipo di cottura.



INOX 18/10

ALU

MAGNETIC  
STAINLESS STEEL





COLLEZIONE OPUS PRIMA



#### DETAIL

Each item is unique: on the bottom of each piece, next to our name, you will find a serial number that ensures authenticity and traceability. To ensure authenticity, each rivet is externally branded; because details matter.

Ogni pezzo è unico: sul fondo dello stesso, accanto al nostro logo, troverete il numero di serie che ne assicura l'originalità e la rintracciabilità. Poiché i dettagli contano ogni rivetto è punzonato esternamente per assicurare l'autenticità del pezzo.



COLLEZIONE  
OPUS CUPRA





COLLEZIONE OPUS CUPRA



COLLEZIONE OPUS CUPRA

This heirloom quality cookware combines hand crafted details with the latest metal-cladding technologies to ensure state-of-the-art performance. The thick solid copper allows heat to spread uniformly across the bottom and up the sides of the pan as required by professional chefs, while the internal thin layer of stainless steel makes it a dazzling, solid, practical, hygienic and easy to clean object. The hammering, its specially designed riveted stainless steel handles, the delicately decorated knobs make this a magnificent line, which will increase its value over time and will give the perfect connotation to your service from fire to table. For use in the oven and on any heating element (except induction).

Un connubio di rifiniture tradizionali eseguite artigianalmente e dei più moderni materiali multistrato in grado di garantire prestazioni eccellenti. Rame massiccio che permette al calore di diffondersi uniformemente sul fondo e sui lati della pentola per soddisfare gli chef professionali più esigenti con un sottile strato interno di acciaio inossidabile per rendere il prodotto brillante, solido, pratico, igienico e di facile pulizia. Le finiture martellate, le manichette in microfusione di acciaio inox ed i pomoli finemente decorati conferiscono a questa linea un aspetto di magnificenza e ne faranno accrescere il valore nel tempo oltre a dare la perfetta connotazione al vostro servizio dal fuoco alla tavola. Perfetta su tutti i fuochi (escluso induzione) e per utilizzo in forno.





COLLEZIONE OPUS CUPRA

### TRUST

...To transform in extra-ordinary event your day-to-day life  
with family and friends.

... Per trasformare in momenti indimenticabili la tua vita di tutti i giorni  
con famigliari ed amici.





COLLEZIONE OPUS CUPRA

HEALTHY

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

Creati senza utilizzo di prodotti chimici per consentirvi la massima soddisfazione di apprezzare il cibo nel più assoluto rispetto della vostra salute.





COLLEZIONE OPUS CUPRA



COLLEZIONE OPUS CUPRA



CR 16  
1.5 QT. SMALL CASSEROLE\_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 16



CN 24  
4 QT. BRAISER\_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 24



CQ 24  
4 QT. SAUTÉ PAN\_SEMIFONDA MAN. E MGL. Ø 24



CB 24  
4 QT. CHEF'S PAN\_CASSERUOLA CHEF Ø 24



CG 20  
3.5 QT. SOUP POT\_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 20



CH 26  
5 QT. BRAISER\_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 26



CM 26  
10" FRYING PAN\_PADELLA Ø 26

CT 30  
12" FRYING PAN\_PADELLA Ø 30



CD 26  
8 QT. STOCKPOT\_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 26



CE 30  
7 QT. BRAISER\_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 30



Y04  
TRIVET 10" \_SOTTOPENTOLA CM 26



Y 02  
CANDLE AND GEL WARMER  
SCALDAVIVANDE



CL 16  
1.5 QT. SAUCEPAN\_CASSERUOLA 1MAN. Ø 16



CA 20  
3.5 QT. SAUCEPAN\_CASSERUOLA 1 MAN. Ø 20



CZ06  
6 PCS. SET IN WOODEN BOX  
SET 6 PEZZI  
CH26 - CG20 - CL16



CZ07  
7 PCS. SET IN WOODEN BOX  
SET 7 PEZZI  
CD26 - CE30 - CM26 - CQ24





COLLEZIONE OPUS CUPRA

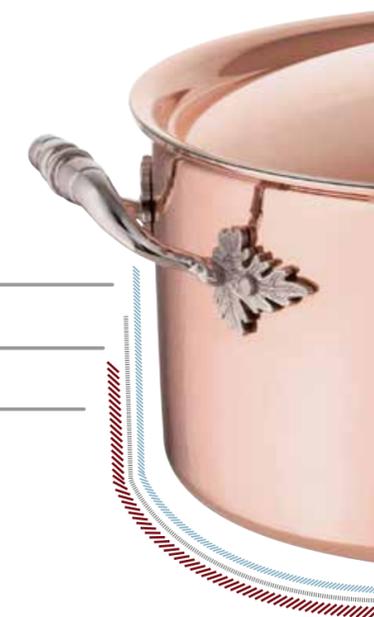
Solid external copper with nonreactive 18/10 stainless-steel interior to ensure the best uniform heating with precise temperature control and no hot spot. An innovative ply material that ensures maximum care of your health while granting the best cooking results.

Rame massiccio con uno strato interno di igienico acciaio 18/10 per garantire la massima distribuzione del calore e controllo della temperatura. Un innovativo materiale multistrato per cuocere al meglio i tuoi piatti nel più assoluto rispetto della tua salute.

INOX 18/10

ALLOY

COPPER



GAS



ELECTRIC



CERAMIC



OVEN





COLLEZIONE OPUS CUPRA

## JEWEL

We do not like to think that our items are the result of a simple action or a mechanical machine: in each piece and in each detail, there's a little part of us.

Non ci piace pensare che i nostri oggetti siano il semplice prodotto di una azione o di una macchina meccanica e quindi in ogni pezzo ed in ogni dettaglio prodotto ci mettiamo una parte di noi.



SOME CUSTOMERS



Chic Republic, Bangkok



Farfor, Baku



Takashimaya, Shanghai



Crocus City, Moscow



Fortnum & Mason, London



Vazaro, Moscow



David Jones, Australia



Harrods, London



Williams & Oliver, Moscow



Isetan, Tokyo



Big City-Taiwan, Hsinchu



Williams -Sonoma , U.S.A.



Posud Meister, Kiev



Sogo, Hong Kong



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

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



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.