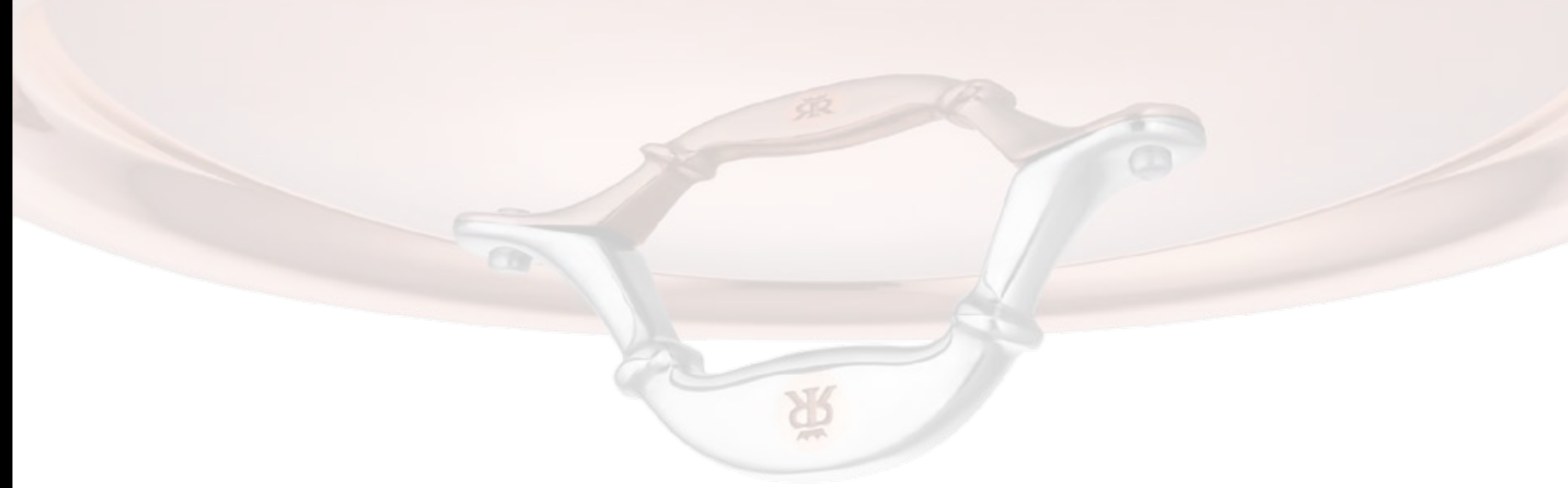




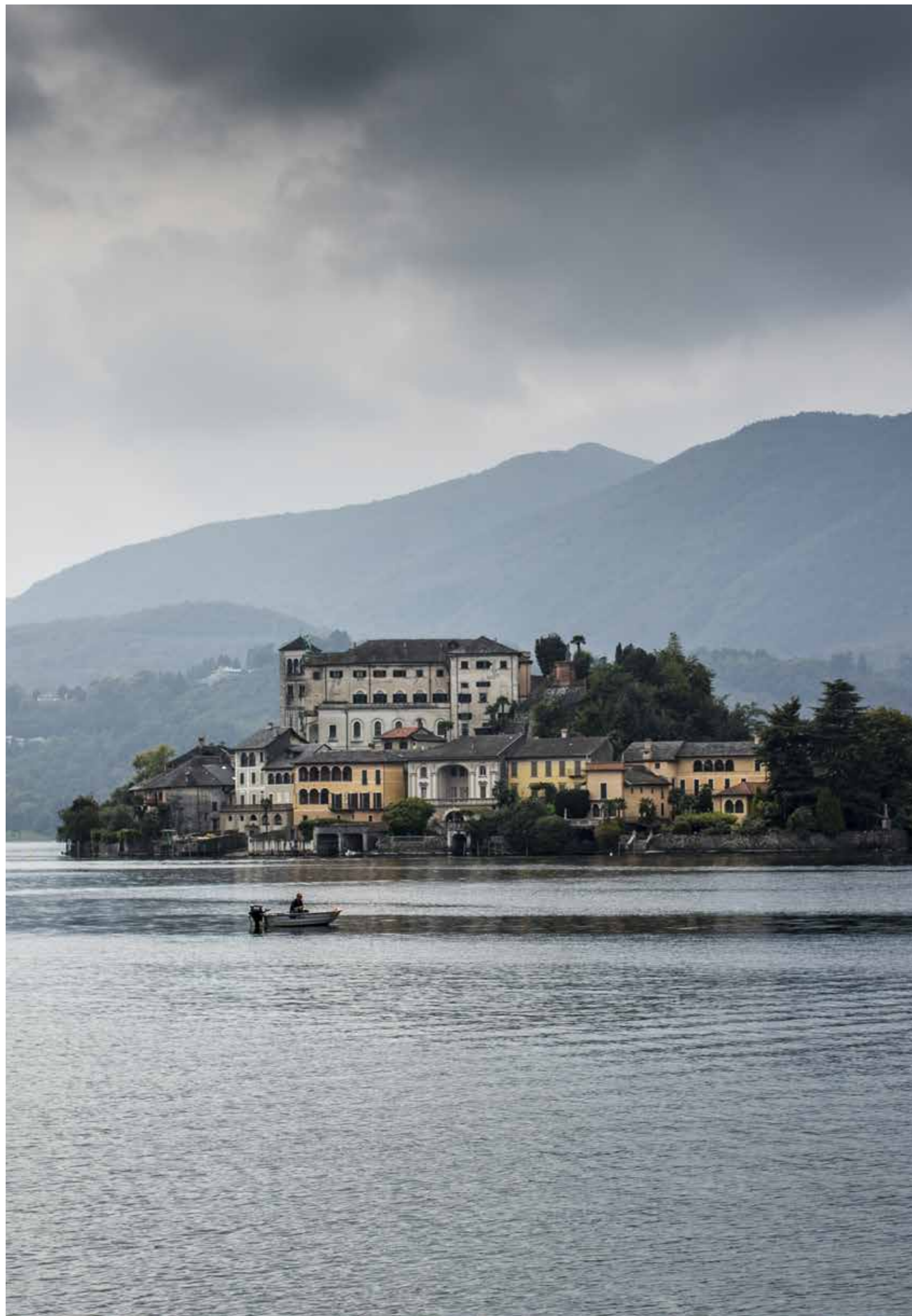
COLLEZIONI SYMPHONIA CUPRA - SYMPHONIA PRIMA





COLLEZIONI SYMPHONIA CUPRA - SYMPHONIA PRIMA





THE FIRM

In 1931 grandfather Antonio made his first copper pan; Ruffoni Company was born in 1962 of the love towards copper of its founder Fremide (Antonio's son).

The Ruffoni Company was born in Omegna, for centuries the land of coppersmiths and smelters. Located on the shores of the fairytale Lake Orta, it is separate from Switzerland by the Piedmontese Prealps and close to rice crops and vineyards that have made Piedmont famous throughout the world.

These were years of hard work, that allowed the achievement of superior quality and the fulfilment of all international safety standards for the migration of lead into food. In 1984, the first major contract for mass-produced items was received and the first trademark patented. Only two years later, Williams Sonoma, the most qualified retailer with over 100 outlets in the US, introduces the Ruffoni products in its assortment contributing to brand recognition beyond national borders.

Innovation of materials coupled with traditional shapes and manufacturing processes characterize the company, that already in 1994 had among its clients the finest stores in over 50 countries and began producing the first lines in multilayer materials with a traditional hammering.

The time for such innovation hadn't come, however, and these lines were soon discontinued.

In 2008 Walter (Fremide's son) meets Stanley Cheng, founder and CEO of Meyer Group. Stanley was fascinated by the history, finishes, and art of Ruffoni products, while Walter valued the possibility of employing new materials and new technologies. It was "love at first sight" and soon the collaboration began.

The multilayer lines were re-launched with even more exclusive finishes and this time they found a place of honour in prestigious stores and on the tables of the best restaurants.

In 2016 thanks to passion, vision and innovation the Ruffoni Collections continue to be enriched and the Private Collection is opened, where history and tradition become culture and future.

L'AZIENDA

Nel 1931 nonno Antonio realizzò la sua prima padella di rame ed è nel 1962 che l'azienda Ruffoni vede i natali, scaturiti dall'amore del suo fondatore Fremide (figlio di Antonio) verso il rame.

La Ruffoni nasce ad Omegna, da secoli terra di calderai e fonditori. Situata sulle sponde del fiabesco lago d'Orta, è separata dalla Svizzera dalle Prealpi piemontesi e prossima alle coltivazioni di riso ed ai vigneti che hanno reso il Piemonte famoso nel mondo.

Sono anni di duro lavoro che permettono il raggiungimento di altissimi standard qualitativi ed il superamento di tutte le norme internazionali in fatto di sicurezza per la cessione di piombo negli alimenti e nel 1984, arriva la prima importante commessa per oggetti prodotti in serie ed il primo marchio viene brevettato. Solo 2 anni dopo, Williams Sonoma, il più qualificato retailer con oltre 100 punti vendita in USA, introduce i prodotti Ruffoni nel proprio assortimento contribuendo alla notorietà del marchio oltre i confini nazionali. Innovazione nei materiali e tradizione delle forme e delle lavorazioni caratterizzano l'azienda che già nel 1994 annovera tra i suoi clienti i più raffinati punti vendita in oltre 50 paesi ed inizia a produrre le prime linee in materiali multistrato caratterizzandole con una martellatura tradizionale.

I tempi non sono però ancora maturi e queste linee vengono presto discontinue.

Nel 2008 Walter (figlio di Fremide) conosce Stanley Cheng, fondatore e CEO del Gruppo Meyer. Stanley è affascinato dalla storia, dalle finiture, e dall'arte dei prodotti Ruffoni, mentre Walter apprezza la possibilità di utilizzo di nuovi materiali e nuove tecnologie.

È "amore a prima vista" e poco dopo inizia la collaborazione.

Le linee in multistrato vengono riproposte con finiture ancora più esclusive e questa volta si guadagnano un posto d'onore in punti vendita prestigiosi e sulle tavole dei migliori ristoranti. Nel 2016 grazie alla passione, lungimiranza ed innovazione le Collezioni Ruffoni continuano ad impreziosirsi e viene aperta la Collezione Privata dove storia e tradizione diventano cultura e futuro.

COLLEZIONE
SYMPHONIA CUPRA



With a blend of traditional craftsmanship and modern materials, Symphonia Cupra is the ultimate hybrid cookware, combining the beauty and the heat conductivity of the hammered-copper exterior, as requested from professional chefs, with the ease of cleaning and durability of stainless-steel interiors. Beautiful cast stainless steel handles are dual riveted and signed with exquisite stamped copper details. Hammered in the Italian Alps, Symphonia Cupra is perfect for a stove to table presentation and is suitable for oven, gas, ceramic and electric hobs.

Grazie alla perfetta unione di tradizione artigianale e materiali moderni, Symphonia Cupra unisce la bellezza e la conducibilità termica tipiche del rame martellato, così come richiesto dagli chef professionisti, con la facilità di pulizia e l'imitabile durezza dell'acciaio inossidabile interno. Le pratiche maniglie sono realizzate in fusione di acciaio inox con dettagli in rame. Symphonia Cupra è un perfetto strumento da cottura adatto per tutti i fuochi - eccetto induzione - ed un insuperabile oggetto da portata.





COLLEZIONE SYMPHONIA CUPRA

SAVOIR-FAIRE

The highest culinary technology for unsurpassed heat conductivity and culinary elegance directly from fire to table.

... la miglior tecnologia culinaria per una distribuzione del calore ed una eleganza insuperabili direttamente dai fuochi alla tavola.





COLLEZIONE SYMPHONIA CUPRA

PROFESSIONAL

Enhanced temperature control and cooking effectiveness allow to maintain the original flavour and the natural colour of the ingredients.

... eccezionale controllo della temperatura ed efficacia di cottura per mantenere il sapore autentico e il colore naturale degli ingredienti.





COLLEZIONE SYMPHONIA CUPRA



COLLEZIONE SYMPHONIA CUPRA



COLLEZIONE SYMPHONIA CUPRA



COLLEZIONE SYMPHONIA CUPRA

SYMPHONIA CUPRA SET

MINI CUPRA



SCR 16
1,5 QT. SMALL CASSEPOLE_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 16



SCL 16
1,5 QT. SAUCEPAN_CASSERUOLA 1MAN. Ø 16



SCN 24
4 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 24



SCB 24
4 QT. CHEF'S PAN_CASSERUOLA CHEF Ø 24



SCZ07
7 PCS. SET IN WOODEN BOX_SET 7 PEZZI
SCD26 - SCE30 - SCQ24 - SCM26



XSC 10280
61 QT COV. MINI POT_PENTOLA Ø 10



XSC 12255
65 QT COV. MINI CASSEPOLE_CASSERUOLA Ø 12



SCG 20
3,5 QT. SOUP POT_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 20



SCA 20
3,5 QT. SAUCEPAN_CASSERUOLA 1 MAN. Ø 20



SCH 26
5 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 26



SCM 26
10" FRYING PAN_PADELLA Ø 26



SCY7
7 PCS. SET IN WOODEN BOX_SET 7 PEZZI
SCH26 - SCG20 - SCL16 - SCM26



XSC 12140
.47 QT LOW SAUCEPAN_CASS. BASSA Ø 12

XSC 10135
28 QT LOW SAUCEPAN_CASS. BASSA Ø 10



XSC 16130
6.25" FRYING PAN_PADELLA Ø 16



SCD 26
8 QT. STOCKPOT_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 26



SCN 24
4 QT. SAUTÉ PAN_SEMIFONDA MAN. E MGL. Ø 24



SCE 30
7 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 30



SCT 30
12" FRYING PAN_PADELLA Ø 30



SCZ06
6 PCS. IN WOODEN BOX_SET 6 PEZZI
SCH26 - SCG20 - SCL16



XSC 10150
.41 QT SMALL SAUCEPAN_CASSERUOLA Ø 10



XSC 08145
.24 QT MINI SAUCEPAN_CASSERUOLA Ø 8



XSP 0012
CHINA INSERT_INSERTO PORCELLANA Ø 12

XSP 0010
CHINA INSERT_INSERTO PORCELLANA Ø 10





COLLEZIONE SYMPHONIA CUPRA

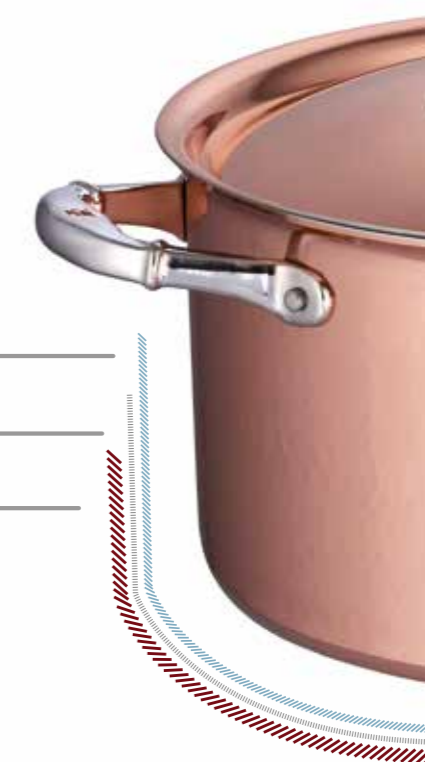
To ensure the preparation of delicious food while holding our customers' health in the highest regard, each piece is constructed with innovative ply material of solid copper for unsurpassed heat conductivity with an inner layer of practical and hygienic stainless steel.

...per consentire la cottura di cibi deliziosi nel più assoluto rispetto della salute dei nostri clienti, ogni pezzo è realizzato con innovativo materiale multistrato di rame massiccio con uno strato interno di pratico e igienico acciaio inossidabile.

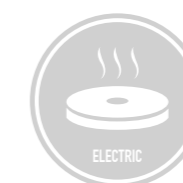
INOX 18/10

ALLOY

COPPER



GAS



ELECTRIC



CERAMIC



OVEN





COLLEZIONE SYMPHONIA CUPRA



TREASURE

The hammering of our Master Coppersmiths and the stainless steel handles enriched with copper accents make these pots precious parts of your life.

...la martellatura dei nostri Maestri Ramai e le raffinate maniglie in fusione di acciaio arricchite da dettagli in rame rendono queste pentole preziosi scrigni che diverranno parte della tua vita.





COLLEZIONE
SYMPHONIA PRIMA

The new pleasure of cooking that matches the style of both professional and household cooks in every day cuisine and special occasion. The perfect and uniform distribution of heat of this product is ensured by the 3 mm. thick aluminium core rolled between two high-quality stainless steel layers, which provides the ideal cooking surface and an easy cleaning. Beautiful cast stainless steel handles are dual riveted and signed with exquisite stamped copper details. A Ruffoni unique style range suitable for all hob tops - including induction - and dishwasher safe.

Il nuovo piacere di cucinare che garantisce il miglior risultato sia a dilettanti che a professionisti nella cucina di tutti i giorni e nelle occasioni speciali. L'incredibile ed uniforme distribuzione del calore di questi articoli è garantita da uno spessore di 3 mm. di speciale lega di alluminio incapsulata tra due lamine di acciaio di alta qualità che garantiscono una superficie di cottura ideale e perfetta igienicità. Le pratiche maniglie sono realizzate in fusione di acciaio inox con dettagli in rame. Adatta per tutti i fuochi incluso induzione e lavabile in lavastoviglie.





COLLEZIONE SYMPHONIA PRIMA

ELEGANCE

Excellent cooking performance and great ease - of - use
to grant you happy and impressive daily cooking results.

...eccellenti caratteristiche tecniche ed estrema semplicità
d'uso per garantirvi tutti i giorni risultati sorprendenti
con il minimo sforzo.





COLLEZIONE SYMPHONIA PRIMA

CREATIVENESS

The right instrument is always the 1st step to successfully express and share the Art of Cooking.

... il giusto strumento è sempre il primo passo del successo per realizzare una strabiliante Cucina d'Autore e poter condividere felicità a tavola.





COLLEZIONE SYMPHONIA PRIMA



SR 16
1,5 QT. SMALL CASSEPOLE_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 16



SL 16
1,5 QT. SAUCEPAN_CASSERUOLA 1MAN. Ø 16



SH 26
5 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 26



SB 24
4 QT. CHEF'S PAN_CASSERUOLA CHEF Ø 24



SG 20
3,5 QT. SOUP POT_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 20



SA 20
3,5 QT. SAUCEPAN_CASSERUOLA 1 MAN. Ø 20



SE 30
7 QT. BRAISER_SEMIFONDA 2 MGL. Ø 30



SM 26
10" FRYING PAN_PADELLA Ø 26

ST 30
12" FRYING PAN_PADELLA Ø 30



SD 26
8 QT. STOCKPOT_CASSERUOLA 2 MGL. Ø 26



SC 26
5 QT. SAUTÉ PAN_SEMIFONDA MAN. E MGL. Ø 26



SZ06
6 PCS. SET IN WOODEN BOX_SET 6 PEZZI
SH26 - SG20 - SL16



SZ07
7 PCS. SET IN WOODEN BOX_SET 7 PEZZI
SD26 - SE30 - SM26 - SB24





COLLEZIONE SYMPHONIA PRIMA

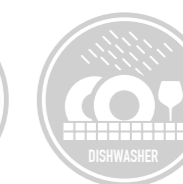
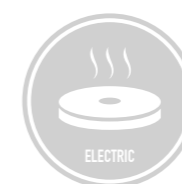
Innovative 3mm thickness clad material with an exclusive aluminium alloy to enhance cooking efficiency and ensure complete satisfaction of professional and domestic chefs in making all kinds of cuisine.

Un innovativo materiale da 3 mm. con all'interno una lega esclusiva di alluminio che permette la miglior diffusione termica e garantisce la completa soddisfazione di dilettanti e cuochi professionisti nel realizzare qualsiasi tipo di cottura.

INOX 18/10

ALLOY

MAGNETIC
STAINLESS STEEL





COLLEZIONE SYMPHONIA PRIMA



MADE-TO-MEASURE

Taking care of our customer is our top priority: upon request, we can tool and knurled your cookware. The tooling is done by hand so even your own design can be engraved.

...prenderci cura dei nostri clienti è la nostra priorità e quindi, su richiesta, possiamo cesellare i vostri oggetti. La cesellatura è fatta a mano e potrà quindi essere realizzata anche su vostro disegno.





SOME FRIENDS



Antonino Cannavacciuolo



Carlo Cracco



Heston Blumenthal - Maura Gosio



Stanley Cheng - Chakall



Gualtiero Marchesi - Eugenio Medagliani



Marco Preti



Buddy (Cake Boss)



Gianfranco Vissani - Enrico Mentana



Gianni Amoretti



Johann Lafer



Chuck Williams



Paolo Marchi



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

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