HANDMADE IN ITALY

HandMade in Italy

Cu Artigiana

SINCE 1983 S.R.L.

MAESTRI RAMAI

• MASTERS COPPERSMITHS •

NOVITÀ | NEW 2020

Novità 2020

*New 20**20***

La **CU Artigiana** nasce nel 1983, ma già con una profonda esperienza nel campo della lavorazione del rame e dell'ottone. L'azienda attinge la sua esperienza dalla cultura tradizionale dell'area geografica in cui si trova.
È proprio a Sant'Anastasia che i maestri ramai eseguono con immutata perizia, ormai da secoli, l'arte della lavorazione del rame.
La nostra azienda porta avanti questa tradizione artigiana, mantenendo immutati i processi produttivi.
Specializzata nella produzione di oggettistica da regalo e per l'arredamento.
Di eccezionale qualità e raffinatezza il pentolame in rame, per l'uso culinario, questo è interamente battuto a mano, accuratamente stagnato a fuoco, caratteristiche che lo rendono un utensile indispensabile per tutti coloro che si interessano di alta cucina.

CU Artigiana was founded in 1983 after many years of experience in working with cooper and brass. The company draws also from the traditional culture of the area where it is located, where for centuries the artisans of Sant'Anastasia have worked with copper.
We at Cu Artigiana respect and maintain this heritage by retaining unchanged the traditional production processes.
Specialized in the production of gifts, home décor, and items for cooking use.
Our cookware is of exceptional quality and beauty, entirely hammered by hand and then tinned over an open flame. For the natural properties of the metals, enhanced through the traditional production process, our cookware is an indispensable part of a serious chef's kitchen.

Nuova Oliera Napoletana

Nuova Oliera Napoletana

Dalla più antica tradizione di pizzaioli napoletani nasce la "Nuova Oliera Napoletana".
Elemento indispensabile nelle migliori pizzerie napoletane in quanto accompagna la preparazione della vera pizza Napoletana.
La **Nuova Oliera Napoletana** è interamente lavorata a mano, da maestri ramai, secondo una tradizione lunga secoli. Composta da un elegante accoppiamento di rame e ottone, la stagnatura interna con stagno puro al 100% è una garanzia per preservare il profumo, il gusto e le priorità dell' olio che contiene.
La **Nuova Oliera Napoletana** è un oggetto unico, formata da ben 14 pezzi assemblati tra loro da un certosino lavoro artigianale fatto di *pazienza, amore e passione*.

Thanks to the most ancient traditions of Neapolitan Pizzaioli the New Oliera Napolitana (Neapolitan oilcan) is brought to life.
An essential element in the best Neapolitan Pizzerias since it goes with the preparation of the real Neapolitan pizza.
The new Oliera Napolitana is entirely handmade by copper smith masters following a centuriesold tradition.
An elegant union of brass and copper, its tinned inner side, 100% pure tin, guarantees the preservation of perfume, flavour and characteristics of the oil it contains.
The New Oliera Napolitana is a unique object, it consists of 14 single pieces put together by most skilled craftsmen; a painstaking work which demands patience, love and passion.

Art. Item 5230
Nuova Oliera Napoletana

New Oliera Napolitana (Antique olive oil jug)

Art. Item	Capacità cl / Capacity cl
5230/50	50 cl
5230/100	100 cl
5230/200	200 cl

WWW.CUARTIGIANA.COM

Le Pepite d'Oro

La CU ARTIGIANA, presenta agli amanti della buona cucina "**Le Pepite d'Oro**", una produzione di piccole pentole di pregio che segna un nuovo modo di presentare le ricette agli ospiti.
Le Pepite d'Oro sono prodotte in ottone liscio stagnato.
Naturalmente, con le pentole "Le Pepite d'Oro" si può cucinare o "rifinire" la cottura di qualsiasi cosa.

*The CU ARTIGIANA, presents for lovers of good food "**Le Pepite d'Oro**", a production of small pots of honor that marks a new way of presenting the recipes to guests.*
" Le Pepite d'Oro" is produced in smooth tinned brass.
Of course, with the pots Joys of home you can cook or "finish" cooking anything.

Art. Item 7000
Coperchio in ottone

Lid in brass

Art. Item	Ø cm	H cm
7000/8	8	2,5
7000/10	10	2,5
7000/12	12	3,0
7000/14	14	3,0

Art. Item 7010

Tegame in ottone

Mini Brass paella dish

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m^3)
7010/8-10	8	3,0	0,14	0,0012
7010/10-10	10	3,5	0,24	0,0012
7010/12-10	12	4,0	0,40	0,0019
7010/14-10	14	4,5	0,70	0,0026

Art. Item 7020

Casseruola bassa in ottone

Mini Brass shallow saucepan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m^3)
7020/8-10	8	3,5	0,16	0,0012
7020/10-10	10	4,0	0,30	0,0012
7020/12-10	12	4,5	0,50	0,0019
7020/14-10	14	5,0	0,73	0,0026

Art. Item 7030

Casseruola alta in ottone

Mini brass deep saucepan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m^3)
7030/8-10	8	5,5	0,25	0,0012
7030/10-10	10	6,5	0,45	0,0032
7030/12-10	12	7,5	0,80	0,0032
7030/14-10	14	8,5	1,25	0,0032

Art. Item 7040

Padella in ottone

Mini Brass frying pan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m^3)
7040/8-10	8	3,0	0,14	0,0012
7040/10-10	10	3,5	0,24	0,0019
7040/12-10	12	4,0	0,40	0,0026
7040/14-10	14	4,5	0,70	0,0026

Art. Item 7050

Casseruola bassa in ottone

Mini Brass shallow saucepan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m^3)
7050/8-10	8	3,5	0,16	0,0012
7050/10-10	10	4,0	0,30	0,0019
7050/12-10	12	4,5	0,50	0,0026
7050/14-10	14	5,0	0,73	0,0026

Art. Item 7060

Casseruola alta in ottone

Mini Brass deep saucepan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m^3)
7060/8-10	8	5,5	0,25	0,0012
7060/10-10	10	6,5	0,45	0,0032
7060/12-10	12	7,5	0,80	0,0044
7060/14-10	14	8,5	1,25	0,0044

WWW.CDARTIGIANA.COM

GIARDINETTI

Cu Artigiana

Art. Item 6080

Padella in ottone

Brass frying pan

Art. Item	Ø cm	H cm	lt	Box (m³)
6080/20	20	5,0	1,15	0,0106
6080/24	24	6,0	1,85	0,0126
6080/28	28	6,5	2,80	0,0155

WWW.CUARTIGIANA.COM

Art. Item 6090/IND

Pentola Tamagoyaki - Omelette Induzione

Pot Tamagoyaki - Omelettes Induction

concept & photo - **segnografico**@gmail.com

HandMade in Italy

Cu Artigiana

SINCE 1983 S.R.L.

MAESTRI RAMAI

• MASTERS COPPERSMITHS •

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

+39 081 531 6893

www.cuartigiana.com

cuartigiana@tin.it - cuartigiana@libero.it