



Rinomata Rameria Mazzetti dal 1857

Via dell'Opio nel Corso, 64

Montepulciano (Siena)

Italia

Tel. 0039 0578/758753 Fax 0039 0578/717038

[www.rameria.com](http://www.rameria.com) - [bottegadelrame@rameria.com](mailto:bottegadelrame@rameria.com)



Rinomata Rameria Mazzetti dal 1857

Il rame per la cucina e per tutta la casa

Oggetti realizzati a mano secondo l'antica tradizione italiana

## Scolapasta

Scolapasta in rame purissimo. La conduzione termica del rame evita che la pasta, una volta scolata, si ammassi.

Indispensabile completamento della batteria di pentole in rame.

## Colander

Colander in pure copper. The considerable thermal conduction of copper stops the pasta from sticking together. A vital item in every copper saucepan battery.

Bottega  
DEL  
Rame



€ 138,00 IVA inclusa - € 150,00 VAT

## Alambicco 3 - 5

Alambicco ornamentale, alimentato da un bruciatore ad alcool nascosto da un caratteristico sportellino in stile. La versione più piccola ha una capacità : 3 litri e 5 litri. Adatto alla distillazione di erbe per uso alimentare e non.

Per motivi di sicurezza il prodotto non può essere usato nel trattamento di sostanza infiammabili. La distillazione di liquidi alcolici è perseguibile in

## Alembic 3 - 5 liter

Ornamental alembic with burner fuelled by alcohol and hidden by a beautiful small door.

Small size 3l, big size 5l.

Suitable to distil herbs. According to Italian law it is prohibited to distil alcoholic substances. It is dangerous to use inflammables.



3 lt: € 390,00 IVA inclusa - 5 lt: € 430,00 IVA inclusa  
3 lt: € 390,00 VAT included - 5 lt: € 430,00 VAT included

## Fonduta da tavola

Fonduta con fornello da tavola.  
Ideale per la preparazione della classica fonduta e di ogni altra preparazione che necessiti della cottura a bagnomaria come, ad esempio, la fonduta di cioccolato.

La pentola è dotata di una intercapedine che contiene l'acqua.  
Il fornello è alimentato ad alcool.

## Fondue Saucepan

Fondue Saucepan

Saucepan with table stove fuelled by alcohol.

Excellent for cooking in a bain-marie, because the water is contained in an inner chamber

Indispensable to prepare classic fondue or chocolate fondue.

Bottega  
DEL  
Name



€ 148,00 IVA inclusa - € 148,00 VAT included

## Alambicco 3 litri

Alambicco in rame alimentato ad alcool.

Ha una capacità di 3 litri.

Adatto alla distillazione di erbe per uso alimentare e non.

Per motivi di sicurezza il prodotto non può essere usato nel trattamento di sostanza infiammabili. La distillazione di liquidi alcolici è perseguibile in base alle leggi fiscali.

## Alembic 3 liters

Copper alembic- herbs still.

Good to know.

It is designed exclusively to distil herbs.

According to Italian law it is prohibited to distil alcoholic substances. It is dangerous to use inflammables.



3 lt: €310,00 IVA inclusa - 3 lt: €310,00 VAT included

## Casseruola 3,0mm    Saucepans 3,0mm



Complete di coperchio  
Stagnatura a mano con stagno  
puro 100%  
Spessore lamina per tutte le  
misure mm.3,00.

Le misure più grandi hanno un  
secondo "maniglino".  
Disponibile anche a due manici.

Saucepan complete with lid.  
Hand-tinplated with 100% pure tin.  
Copper foil thickness 3mm.  
The big size has an additional little  
handle.  
Available with two handles too.

Diametro/diameter cm 14    € 90,00  
Diametro/diameter cm 16    € 100,00  
Diametro/diameter cm 18    € 120,00  
Diametro/diameter cm 22    € 140,00  
Diametro/diameter cm 26    € 190,00  
IVA inclusa - VAT included



## Casseruola 2,5mm

Ideale per risotti e stufati. Lo spessore da 2,5 millimetro garantisce l'armonica diffusione del calore. Le misure più grandi hanno un secondo "maniglino". Ideale per risotti e sughi.

Diametro/diameter cm 14	€ 85,00
Diametro/diameter cm 16	€ 95,00
Diametro/diameter cm 18	€ 110,00
Diametro/diameter cm 22	€ 130,00
Diametro/diameter cm 26	€ 178,00
IVA inclusa - VAT included	

## Saucepans 2,5mm

With a lid Copper foil thickness 2,5mm.

Diameter 14 cm

Weight 1000 g

Excellent for "risotto" (rice dishes) and stewed meats. The thickness allows an uniform heat diffusion. The big size has an additional little handle.



## Oliera

Oliere interamente stagnate a mano con stagno puro al 100%. La preziosità del prodotto è nell'accurata lavorazione e nella stagnatura a fuoco (beccuccio compreso) che garantisce la perfetta conservazione dell'olio anche per lunghi periodi.

## Oil cruet

Oil cruet.  
Completely hand-tinplated with 100% pure tin.  
This item is fired at high temperature including the small beak. This procedure means that oil can be conserved for long periods.  
Available in small, medium or large.

Piccola / Small	(250ml)	€ 28,00
Media / Medium	(500ml)	€ 33,00
Grande / Large	(750ml)	€ 38,00
XL / XL	(1.000ml)	€ 45,00

IVA inclusa - VAT included



## Fornello da tavola

## Table stove



Splendido formello da tavola alimentato ad alcool.  
Indispensabile per preparare piatti flambati, filetto al pepe verde o al Vino Nobile di Montepulciano.

Beautiful table stove fuelled by alcohol.  
Indispensable to prepare flambé dishes: steak flambé with green pepper or Vino Nobile di Montepulciano.



Prezzo /price € 160,00  
Prezzo riferito al solo fornello  
Price is intended for stove only  
IVA inclusa - VAT included

## Chicco uva

Ideale per mantenere in fresco vino o spumante senza inumidire la bottiglia, poiché il ghiaccio è contenuto nell'intercapedine.

## Grape Ice bucket

Excellent for keeping wine or champagne cool without moistening the bottle, because the ice-cubes are contained in an inner chamber.

Bottega  
DEL  
Rame



Prezzo / Price € 160,00  
IVA inclusa - VAT included

# Pesciere

Splendida pesciera interamente stagnata a mano.  
Lamina 2mm  
Dotata di griglia estraibile. Ideale per zuppe di pesce. Perfetta per servire direttamente a tavola.

Piccola / Small (40x17 h11cm)  
Media / Medium (34x26 h13cm)  
Grande / Large (42x28 h13cm)  
IVA inclusa - VAT included

# Fish kettle

A beautiful fish kettle. Hand-tinplated with 100% pure tin, with extractable grate. Excellent for fish soup and perfect for serving at the table.

Thickness 2 mm  
With lid and grate.

€ 180,00  
€ 220,00  
€ 280,00



# Padella

Padella un manico senza  
coperchio  
Spessore lamina 2,5 mm.  
Diametro da cm 14 a cm 30.

# Frying pan

Frying pan with one handle and  
without a lid . Copper foil  
thickness 2,5mm.  
Diameter from cm 14 to cm30.



Diametro/diameter cm 14	€ 48,00
Diametro/diameter cm 16	€ 54,00
Diametro/diameter cm 18	€ 60,00
Diametro/diameter cm 22	€ 80,00
Diametro/diameter cm 26	€ 100,00
Diametro/diameter cm 30	€ 125,00
Diametro/diameter cm 34	€ 140,00
IVA inclusa - VAT included	



## Porta-scaldavivande Covered dish and



Il portavivande - scaldavivande offre l'opportunità di servire ogni piatto sempre alla temperatura ideale e con "quel tocco in più" di eleganza.

Il "maialino" aggiunge alla tavola anche un pizzico di simpatia.

La campana e il piatto da portata sono utilizzabili separatamente dal supporto fornello. Si può scegliere di servire in tavola le pietanze, mantenendole in caldo sulla base riscaldante.

This article allows you to serve every dish at its right temperature with a tasteful and funny touch.

The bell and the plate can be used separately from the cooker base. You can choose to serve hot dish at the table keeping them warm on the base.



Semplice / Simple  
Maialino / Little pig  
IVA inclusa - VAT included

€ 350,00  
€ 430,00

## Padella due manici

## Frying pan with two

Spessore lamina mm. 2,5  
Completa di coperchio.  
Diametro da cm 14 a cm 46

Frying pan with two handles and  
a lid from cm 14 to cm 46 of  
diameter.  
Copper foil thickness 2,5mm.

Bottega  
DEL  
Rame

Diametro/diameter cm 14	€ 70,00
Diametro/diameter cm 16	€ 75,00
Diametro/diameter cm 18	€ 85,00
Diametro/diameter cm 22	€ 110,00
Diametro/diameter cm 26	€ 135,00
Diametro/diameter cm 30	€ 160,00
Diametro/diameter cm 34	€ 178,00
Diametro/diameter cm 46	€ 320,00
IVA inclusa - VAT included	



## Tegame 28 cm

Diametro cm. 28 altezza cm. 7  
Completo di coperchio.  
Spessore lamina 2 mm.  
Rame cileno purissimo.  
Battitura a mano.  
Stagnatura con stagno 100%

## Pan with lid 28 cm

Pure Chilean copper hand-  
tinplated with 100% pure tin.  
Beaten by hand.  
Diameter cm 28 height 7cm With  
lid.  
Copper foil thickness 2mm  
Completely hand-tinplated  
with 100% pure tin.



Diametro/diameter cm 28 h cm 7	€135,00
Diametro/diameter cm 32 h cm 7,5	€ 160,00
Diametro/diameter cm 36 h cm 8	€ 250,00
Diametro/diameter cm 44 h cm 12	€ 320,00
IVA inclusa - VAT included	

# Pentola

Pentola diametro 24 cm  
Completa di coperchio  
Altezza 19 cm  
Spessore lamina 2 mm.

# Saucepan

Saucepan with diameter 24 cm  
and height 19cm.  
Saucepan with lid.  
Copper foil thickness 2mm.



Diametro/diameter cm 24  
Diametro/diameter cm 28  
Diametro/diameter cm 32  
IVA inclusa - VAT included

€ 178,00  
€ 190,00  
€ 210,00

## Casseruola

Una serie di casseruole di medie - grandi dimensioni dal peso contenuto.

La lamina ha uno spessore di 2mm ed è completamente martellata a mano.

Diametro/diameter cm 20  
Diametro/diameter cm 24  
Diametro/diameter cm 28  
Diametro/diameter cm 32  
IVA inclusa - VAT included

## Saucepan

Set of medium and large sized saucepans which are not too heavy.

The foil is 2mm and entirely beaten by hand. Saucepan with two handles and a lid Copper foil thickness 2mm.

Completely hand-tinplated with 100% pure tin.

€ 105,00  
€ 130,00  
€ 150,00  
€ 170,00



## Tegami ovali bordati

Tegame ovale bordato con coperchio e griglia interna. Ideale per la preparazione di stufati di carne e zuppe di pesce. La lamina ha uno spessore di 2 mm per garantire la migliore diffusione del calore.

## Oval rimmed saucepan

Oval rimmed saucepan complete with lid and inside grill.

Excellent for fish soup and stewed meat.

Copper foil thickness 2mm.

Small size 34cm x 26cm x 8cm



Bottega  
DEL  
Name

Misura/Size cm 34x26x h8

€210,00

Misura/Size cm 42x28x h8

€240,00

Misura/Size cm 34x26x h13

€240,00

Misura/Size cm 42x28x h13

€280,00

IVA inclusa - VAT included

# Portamestoli

Bellissimo supporto portautensili da cucina. Uno splendido complemento d'arredo con tutti gli utensili sempre a portata di mano.

# Kitchen utensils

A wonderful complement to your furnishing, with all utensils close at hand.



Prezzo/Price € 220,00  
IVA inclusa - VAT included

# Secchielli

Secchielli portaghiaccio ad uno, due o tre fori in rame anticato. La bottiglia non entra in diretto contatto con il ghiaccio, mantenendosi perfettamente fresca ed asciutta

# Ice bucket

Indispensable components to complete the kitchen and to wait at the table in a refined and practical way.



1 foro / 1 hole           € 125,00  
2 foro / 2 holes           € 220,00  
4 foro / 4 holes           € 300,00  
Glossy Copper + 10%  
IVA inclusa - VAT included

## Semisfera pasticciere

Semisfera da pasticciere. Il rame non stagnato è il metallo ideale per montare a neve le chiare d'uovo e la panna con grande rapidità.

Per ottenere risultati ancora migliori, raffreddare la semisfera in frigo per circa mezz'ora.

## Half-sphere for confectioner

Half-sphere for confectioner.

Copper without tin is an excellent metal to beat egg whites or to whip cream quickly.

To obtain a better result to put the half-sphere in the fridge about half an hour.



One handle €68,00  
Two handles €80,00  
IVA inclusa - VAT included

# Il nostro rame

Non è semplice descrivere le fasi della lavorazione di un oggetto in rame: spesso variano secondo l'oggetto che si deve creare. Creare è il verbo che meglio descrive la produzione artigianale.

Le pentole in rame artigianali hanno caratteristiche che nessun processo industriale può riprodurre.

In cucina le pentole in rame - come già detto in un'altra sezione del sito - è la soluzione ideale, perché la cottura degli alimenti è eccellente e, di conseguenza, tutte le proprietà organolettiche sono mantenute inalterate.

Non tutte le pentole in rame, però sono uguali.

La pentola in rame deve essere realizzata partendo da una lastra di rame puro al 100% e stagnata alla fiamma con stagno puro al 100%.



# La lavorazione del rame

La creazione di un oggetto, composto da due metalli (rame e stagno), richiede un lungo processo di lavorazione. Vediamo come.

## La battitura

In cucina ogni pentola svolge una precisa funzione.

Le diverse forme sono frutto di continui perfezionamenti in secoli di storia. Oggi, chi è ai fornelli, raramente pensa che molti artigiani prima di noi hanno contribuito a sviluppare quella forma che ormai sembra essere immutabile.

Per avere quella forma particolare, si parte sempre dalla lastra di rame. La scelta dello spessore della lastra dipende dalla forma che si vuole ottenere.

Noi usiamo spessori non inferiori a 18 decimi di millimetro.

Questo spessore, infatti, è ottimale per l'uso in cucina perché garantisce una buona propagazione del calore e può, eventualmente, essere ristagnata

Al di sotto di questo spessore la pentola... non è una pentola!



# Stagnare una pentola è un'arte

## La stagnatura

Si lavora con le mani un oggetto portato alla temperatura di fusione dello stagno puro ( 280° - 300° C).

Solo le pentole battute a mano sopportano questa temperatura senza deformarsi.

Le pentole industriali, tornite da lastre più sottili di quelle lavorabili a mano e non battute, non possono essere stagnate alla fiamma.

Quasi sempre sono stagnate alla pasta (una composizione a base di stagno che fonde a temperature molto più basse) o, addirittura, con procedimento galvanico.

In entrambi i casi il rischio è che nell'uso domestico la stagnatura degradi rapidamente, fino a sciogliersi del tutto.



# Il rame in cucina

Il'elevata trasmissione termica del rame assicura un'omogenea trasmissione del calore, per cui i cibi cuociono nel migliore dei modi.

L'omogenea distribuzione del calore permette una cottura che non aggredisce i cibi, preservandone le proprietà nutrizionali e le proprietà organolettiche. Inoltre, i cibi non si attaccano al fondo.

(Conducibilità termica: Rame =  $392 \text{ W/m}^\circ\text{C}$ ; Alluminio =  $225 \text{ W/m}^\circ\text{C}$ ; Acciaio =  $16 \text{ W/m}^\circ\text{C}$  ).

Con il rame il calore avvolge ed accarezza il cibo.

## Pulizia

Non usare prodotti abrasivi per l'interno: è sufficiente il normale sapone da cucina.

La presenza di aloni o macchie sulla stagnatura non pregiudica la funzionalità e l'igienicità del prodotto.

L'esterno con l'uso tende ad imbrunire. Per mantenere la pentola splendente, va lucidata con una buccia di limone e sale o con un qualsiasi lucidante per rame.

