

1920

PAVONI

Pentole professionali in rame

Catalogo generale

WWW.PAVONI1920.IT


Da 100 anni di eccellenza nella lavorazione del rame

L'azienda artigiana Pavoni nasce nel lontano 1920 come azienda per la lavorazione artigianale del rame. Negli anni ci siamo specializzati nella lavorazione di pentole e utensili in rame, portando avanti tra tradizione e innovazione il mestiere di famiglia.

I nostri prodotti sono sinonimo di esperienza, passione e attenzione al dettaglio.





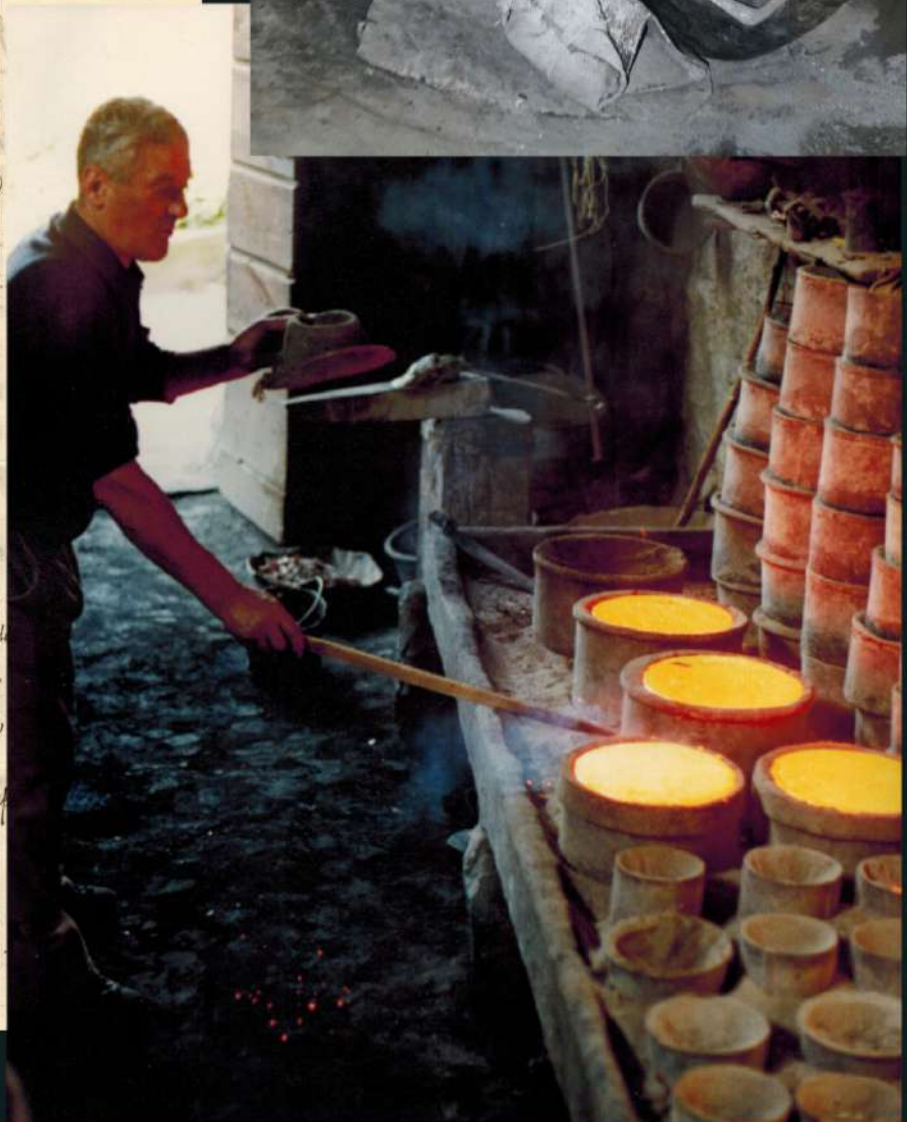

 L. 3

Lecce li 30 ottobre 1920

Compra vendita

Mediante la presente privata scrittura
 il Signor Ing. Giulio Martelli fu Giuseppe
 di Mottano, quale socio a firma libera
 della ditta Angelo Villa Pernice e C. di
 Mottano, cede e vende al Signor
 Alessandro Pavoni di Angelo che
 accetta di acquistare:

La somma diroccata di proprietà della
 ditta Angelo Villa Pernice e C. in Comune di
 Casera al Maffale N. 840, col sottostante
 apparecchio per trionba idrocolica in funzio-
 ne, cogli'annessi diritti d'acqua sul torrente
 Maladiga e coll'adiacente prato al Maffale
 N. 801 soggetto a serviti di pass. a favore Pescini,
 il tutto come ad essa ditta pervenuto in forza
 dell'atto 29 Agosto 1907 rogito Vitali N. 2819 in Rep.
 pel convenuto prezzo di L. 12.000
 (due dodicimila), di cui qui all'atto
 il Signor Pavoni Alessandro versa L. 2000.
 (due duemila) al Signor Ing. Giulio Martelli
 (che ne accusa ricevuta in conto), impe-



Chi siamo

Siamo una piccola azienda artigiana a conduzione familiare, situata nel pittoresco comune montano di Taceno nel cuore della Valsassina.

Nel corso degli anni, ci siamo dedicati con passione e impegno alla produzione di pentole professionali in rame stagnato di alta qualità.



L'azienda è attualmente guidata da papà Osvaldo, insieme a sua moglie Brigida e ai figli Angelo e Francesco. Con oltre un secolo di esperienza nella lavorazione del rame, abbiamo acquisito una solida competenza e padronanza del nostro mestiere.

I nostri prodotti in rame

Il nostro lavoro mira a realizzare prodotti di altissima qualità.

Il processo produttivo combina lavorazioni effettuate sia manualmente che con macchinari a controllo numerico.

Le nostre pentole si contraddistinguono principalmente per: rame ad alto spessore, stagnatura eseguita manualmente (la più duratura), manigliame in ottone fuso in terra e manicatura con ribattini in acciaio inox.

L'obiettivo è proporre articoli di elevate prestazioni abbinate ad un'eleganza che solo il rame è in grado di dare.

La sicurezza del consumatore è una nostra priorità e la nostra azienda garantisce la sicurezza dei propri prodotti come previsto dal D.M. 21/03/1973 e successive modifiche.



MADE IN ITALY

ESTD



1920

1920 1920
PAVONI

COPPER PROCESSING

Linea Classica

rame liscio stagnato



Caratteristiche tecniche

Piani di cottura: gas, piastra elettrica e piastra vetroceramica

Rivestimento: stagno 100%

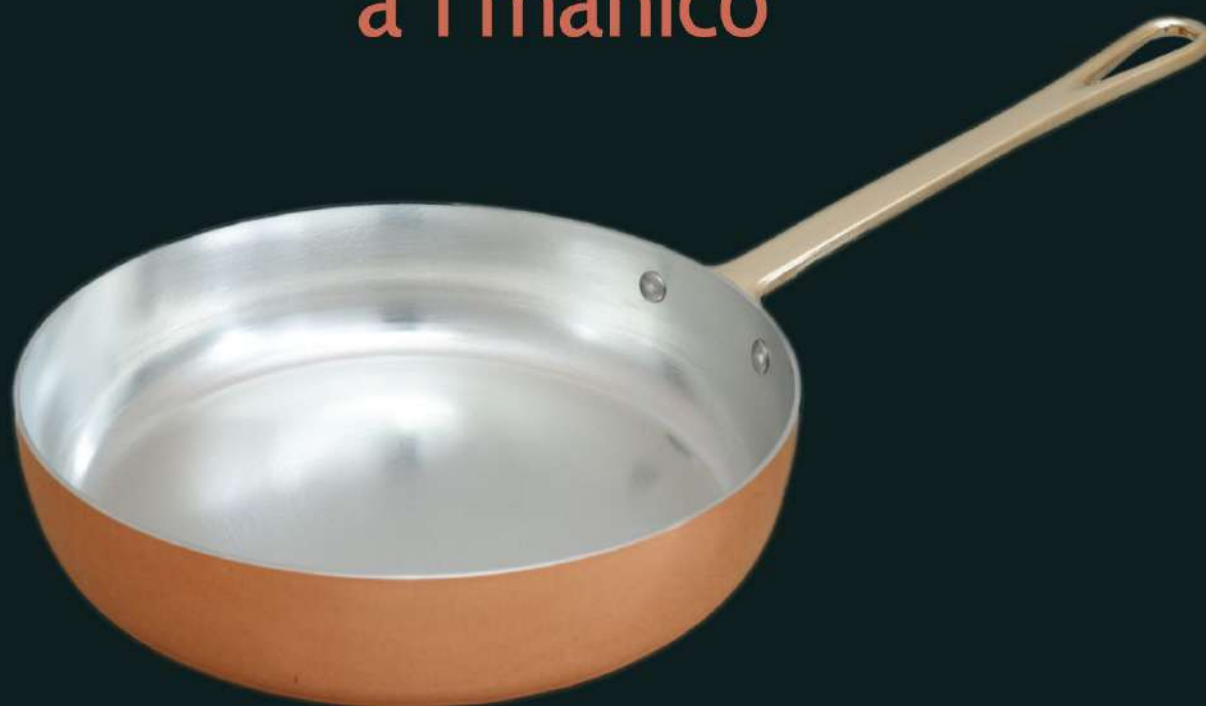
Manicatura: ottone fuso

Spessore rame: 2 mm

Conducibilità termica: 395 W/mK

Sostenibilità: riciclabile al 100%

Padella a 1 manico



La pentola è perfetta per friggere, rosolare e arrostitire.
La sua forma leggermente svasata la rende idonea
anche per la cucina al salto.

Codice	Ø cm	H cm	lt
P1STO20	20	5,2	1,2
P1STO24	24	5,7	2
P1STO28	28	6	2,8
P1STO32	32	6,8	4,2

Tegame a 2 maniglie

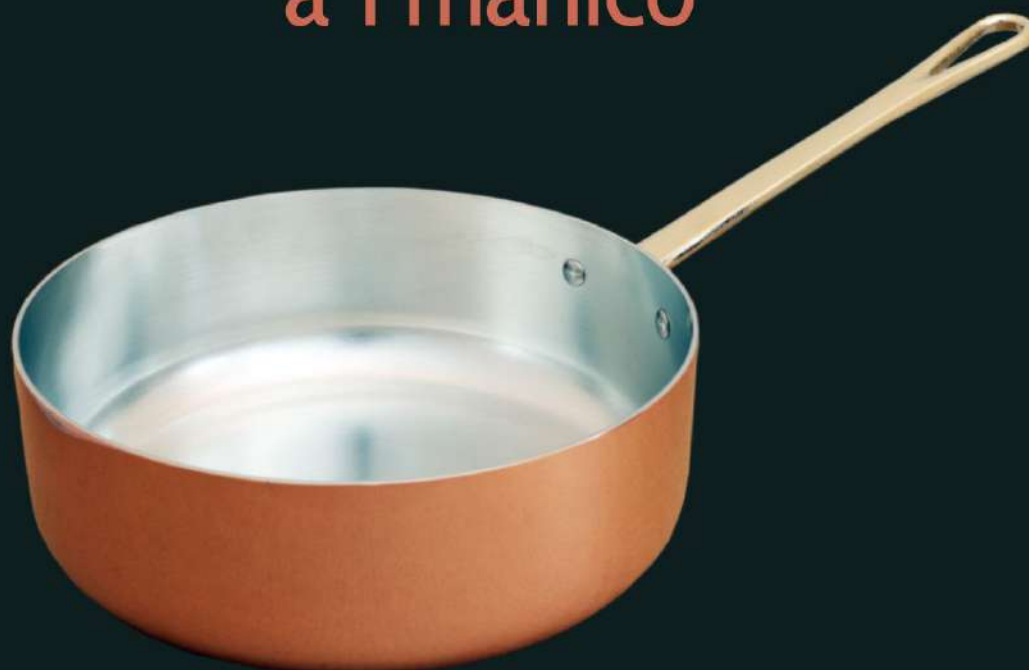


Il tegame in rame è un utensile da cucina indicato per stufare e brasare.

È consigliato l'uso del coperchio durante le cotture, per permette di mantenere un tasso di umidità adeguato.

Codice	Ø cm	H cm	lt
T2STO20	20	5,2	1,2
T2STO24	24	5,7	2
T2STO28	28	6	2,8
T2STO32	32	6,8	4,2

Casseruola bassa a 1 manico



La casseruola bassa in rame è un utensile da cucina che offre i migliori risultati nella preparazione di risotti, cotture brasate e arrosto.

Una pentola ideale per la mantecatura "all'onda" del risotto.

Codice	Ø cm	H cm	lt
B1STO18	18	7,3	1,5
B1STO20	20	7,5	2
B1STO24	24	8,5	3,5
B1STO28	28	9,5	5

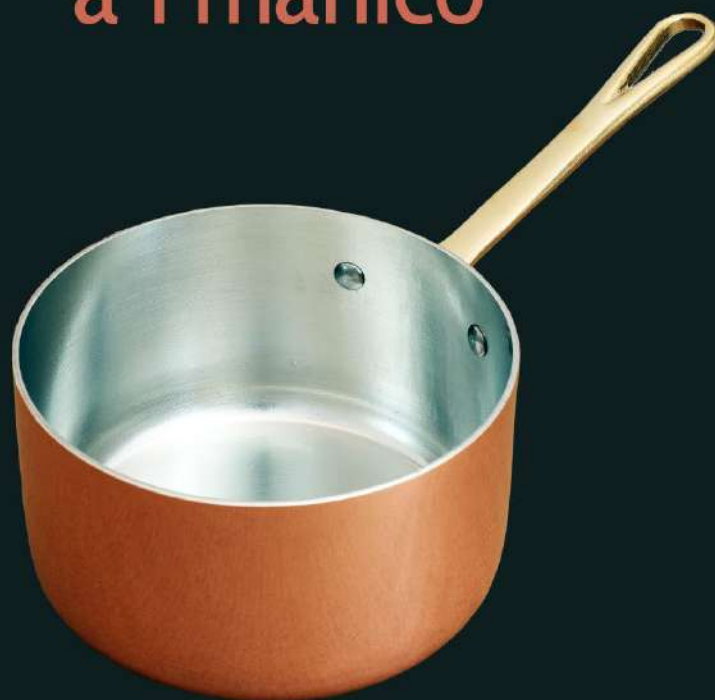
Casseruola bassa a 2 maniglie



La casseruola bassa con due maniglie in rame è ideale per brasare, cuocere al forno, gratinare, arrostitire, stufare e mantecare.

Codice	Ø cm	H cm	lt
B2STO18	18	7,3	1,5
B2STO20	20	7,5	2
B2STO24	24	8,5	3,5
B2STO28	28	9,5	5

Casseruola alta a 1 manico



La casseruola alta in rame è ideale per brasare, gratinare, stufare e cuocere al forno.

La manicatura con un manico la rende particolarmente flessibile e pratica.

Codice	Ø cm	H cm	lt
A1STO16	16	9	1,5
A1STO18	18	10,5	2,5
A1STO20	20	12	3,5
A1STO22	22	12,5	4,5
A1STO24	24	13,5	5,5

Casseruola alta a 2 maniglie



In cucina la casseruola alta in rame è molto versatile, perfetta per brasare, gratinare, stufare e cuocere al forno.

Codice	Ø cm	H cm	lt
A2STO16	16	9	1,5
A2STO18	18	10,5	2,5
A2STO20	20	12	3,5
A2STO22	22	12,5	4,5
A2STO24	24	13,5	5,5
A2STO28	28	15,5	9

Casseruola bombata a 2 maniglie



La casseruola bombata con due maniglie in rame è un utensile da cucina indicato per brasare, cuocere al forno, gratinare, arrostitire, stufare e mantecare. La bombatura le dona un aspetto unico, inoltre aiuta i cibi a mantenere un certo tasso di umidità.

Codice	Ø cm	H cm	lt
BOM2STO24	24	9,5	4
BOM2STO28	28	10,5	6

Coperchio



Coperchio in rame stagnato, spessore 1,2mm

Codice	Ø cm
CSTO20	20
CSTO24	24
CSTO28	28

Piatto



Piatto in rame da portata, oppure per la cottura del classico uovo "al tegamino", spessore 0,8 mm

Codice

Ø cm

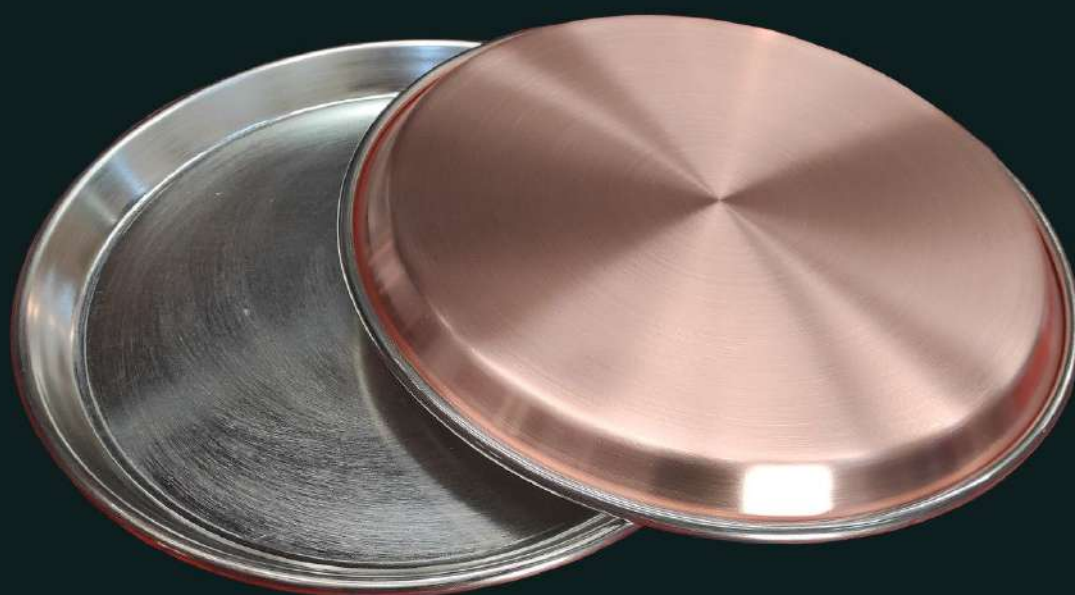
H cm

PTSTO23

23

3,5

Farinata o Testo in rame



Farinata o "testo" in rame stagnato, ideale per focacce, pizze e la tradizionale farinata ligure, spessore 1,2 mm.

Codice	Ø cm	H cm	SP mm
FASTO32	32	2,2	1,2

Paiolo per stufa tradizionale



Paiolo in rame tradizionale, ideale per la cottura della polenta taragna sulle stufe a legna, prodotto di alta qualità con spessore di 2 mm.

Codice	Ø cm	H cm	lt
PSRA20	20	12	2
PSRA24	24	14	4,5
PSRA26	26	16	6

Paiolo fondo piano



Paiolo in rame con fondo piano ideale per cuocere la polenta nelle cucine di casa, idoneo anche alle preparazione del caramello, marmellate e altre salse.

Realizzato con rame di spessore 2 mm.

Codice	Ø cm	H cm	lt
PFRA18	18	11	1,5
PFRA20	20	12	2
PFRA24	24	14	4,5
PFRA26	26	16	6

Paiolo elettrico



Classica polentina elettrica di altissima qualità.
Cosa lo differenzia dagli altri paioli in commercio:

- paiolo in rame spessore 2 mm;
- motore sovradimensionato;
- coprimotore e supporto in inox;
- pala in inox.

Codice	Ø cm	lt
PELRA3	22	3
PELRA5	28	5

Set fonduta



Set fonduta in rame per formaggio, carne e cioccolato.
Il set è composto da una casseruola in rame stagnato
del diametro di 16 cm, supporto in rame,
fornello e 6 forchette.

Codice	Ø cm	H cm	lt
SETFOND16	16	22	1,5

MADE IN ITALY

ESTD



1920

1920 1920
PAVONI

COPPER PROCESSING

Linea Mignon

rame liscio stagnato



Caratteristiche tecniche

Piani di cottura: gas, piastra elettrica e
piastra vetroceramica

Rivestimento: stagno 100%

Manicatura: ottone fuso

Spessore rame: 1,5 - 2 mm

Conducibilità termica: 395 W/mK

Sostenibilità: riciclabile al 100%

Padellino a 1 manico



Padellino in rame a un manico in ottone fuso, che renderà unico il vostro servizio in tavola.

Spessore 1,5 mm.

Codice	Ø cm	H cm	lt
P1STO14	14	4	0,4

Tegamino a 2 maniglie

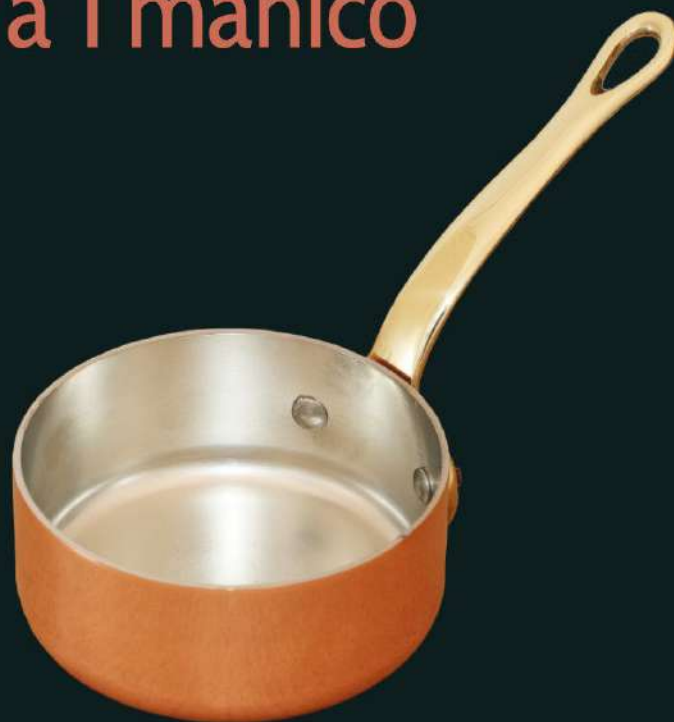


Tegamino in rame perfetto da servire direttamente in tavola e le cotture monoporzione.

Spessore 1,5 mm.

Codice	Ø cm	H cm	lt
T2STO14	14	4	0,4

Casseruolino basso a 1 manico



Casseruolino basso in rame stagnato per il servizio in tavola e la preparazione di salse. Spessore 2 mm.

Codice	Ø cm	H cm	lt
B1STO10	10	4,2	0,3
B1STO12	12	4,5	0,4
B1STO14	14	5,5	0,7
B2STO14*	14	5,5	0,7

*versione a 2 manigliette

Casseruolino alto a 1 manico



Casseruolino alto in rame stagnato per il servizio in tavola e la preparazione di salse. Spessore 2 mm.

Codice	Ø cm	H cm	lt
A1STO10	10	6,5	0,4
A1STO12	12	7,5	0,7
A1STO14	14	8,5	1,2
A2STO14*	14	8,5	1,2

*versione a 2 maniglette

Casseruolino bombato



Casseruolino bombato in rame stagnato
con due manigliette in ottone,
per il servizio in tavola di monoporzioni con stile
ed eleganza. Spessore 1,5 mm.

Codice	Ø cm	H cm	lt
BOM2STO10	10	5,5	0,3

Bicchiere Moscow Mule



Bicchiere in puro rame per la preparazione
del famoso cocktail Moscow Mule.

Spessore 1,2 mm.

Codice	Ø cm	H cm	lt
BMMR8	8	9	0,4

Servizio di ristagnatura

La nostra azienda offre il servizio di ristagnatura e rigenerazione di pentole in rame stagnato e non stagnato.

Effettuiamo questi lavori con la massima cura e con l'utilizzo di stagno vergine al 100% idoneo al contatto alimentare.

Richiedi un preventivo senza impegno contattandoci tramite mail, telefono, WhatsApp e canali social (Facebook e Instagram)

Pavoni snc di Pavoni Osvaldo & C.

Via Carreggiata, 8/a - 23837 Taceno (Ic) - Italy

Tel +39 0341.880.113

E-mail info@pavoni1920.it

WhatsApp +39 0341.880.113

Inquadra
il codice QR
qui a lato



Dove acquistare e come contattarci

Acquista comodamente da casa sul nostro negozio online inquadrando il QR code qui sotto



Seguici sui canali social Facebook, Instagram e WhatsApp per rimanere sempre aggiornato sulla nostra attività.

Vieni a trovarci presso la nostra sede a Taceno, in Valsassina, potrai vedere la lavorazione e acquistare direttamente in azienda!

Scansiona la nostra
posizione



MADE IN ITALY

ESTD



1920

PAVONI

COPPER PROCESSING

Pavoni snc di Pavoni Osvaldo & C.

Via Carreggiata, 8/a - 23837 Taceno (LC) - Italy
tel +39 0341880113 - e-mail info@pavoni1920.it

Scansiona il QR code
e scarica il catalogo



Seguici sui nostri canali social

