



TANUCCI

dal 1790

Antiche Officine del Rame



MADE IN ITALY

LE NOSTRE PENTOLE

Ogni prodotto è rifinito singolarmente a mano dai nostri maestri ramai, i quali valorizzano i nostri prodotti con la inconfondibile martellatura a mano che dona loro l'armonia della forma.

La manicatura in ottone fuso e lucidato dona eleganza e funzionalità nell'uso dello stesso nei forni elettrici. La superficie interna della pentola è rivestita di stagno al fine di prevenire reazioni tossiche con alcune tipologie di cibi.

Tanucci esegue questa procedura attraverso una tecnica manuale specializzata combinata ad un equipaggiamento dedicato al fine di realizzare una superficie di cottura professionale.

Questo metodo prevede l'esposizione della pentola ad un'alta temperatura, dove viene spalmato lo stagno fuso e garantisce ottimi risultati in termini di tenuta della lega di fronte a shock termici dovuti alla cottura cibi.

Piccole bruciature visibili sono il risultato di questa lavorazione e quindi non costituiscono difetti di produzione. Lo Stagno utilizzato è vergine al 99% igienicamente idoneo alla cottura di alimenti e conforme alle leggi in vigore (D.L.108 del 25-01-92 in attuazione della direttiva CEE 89-109).



LA BUONA CUCINA, IL MANGIAR BENE

Il rame continua da sempre, a mantenere il ruolo di protagonista in cucina.

Le sue elevate capacità di conduzione termica (392W/mk), confrontate con gli altri metalli utilizzati in fase di cottura, garantiscono un'uniforme distribuzione del calore dal fondo alle pareti.

Ciò vuol dire rispetto per le proprietà nutrizionali e i sapori degli alimenti con un significativo risparmio energetico.

Cuochi ed appassionati di cucina si rivolgono a queste pentole quando hanno bisogno di un perfetto controllo della temperatura, determinante per il risultato finale di particolari ricette.

Si rendono, così, indispensabili per tecniche di cottura come il bollire, sobbollire, stufare e brasare e cotture delicate, ovvero situazioni dove bisogna scongiurare bruciature.

Ecco spiegato perché questi strumenti sono particolarmente idonei per le zuppe, i risotti, la polenta, la riduzione delle salse e creme pasticciere.

Mettendoci tutta la nostra passione artigianale, desideriamo che la nostra pentola di Rame, oltre ad essere uno strumento di cottura, sia anche un'impareggiabile accompagnatrice delle pietanze a tavola.



Casseruola bombata

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 23 | 10 | 3,5 | CBM.2M00023 |



Padella sauté

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 26 | 8 | 4 | PST.1M00026 |
| 28 | 8,5 | 5 | PST.1M00028 |
| 30 | 9 | 5,8 | PST.1M00030 |



Paiolo con manico ad arco

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 20 | 12 | 2 | PAI.MA00020 |
| 22 | 13 | 3 | PAI.MA00022 |
| 23 | 13,5 | 3,5 | PAI.MA00023 |
| 24 | 14 | 4 | PAI.MA00024 |
| 25 | 15 | 5 | PAI.MA00025 |
| 26 | 15,5 | 6 | PAI.MA00026 |
| 27 | 15,5 | 6,5 | PAI.MA00027 |
| 28 | 17 | 7 | PAI.MA00028 |
| 30 | 17,5 | 9 | PAI.MA00030 |



Paiolo con manico in legno

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 20 | 12 | 2 | PAI.ML00020 |
| 22 | 13 | 3 | PAI.ML00022 |
| 23 | 13,5 | 3,5 | PAI.ML00023 |
| 24 | 14 | 4 | PAI.ML00024 |
| 25 | 15 | 5 | PAI.ML00025 |
| 26 | 15,5 | 6 | PAI.ML00026 |
| 27 | 15,5 | 6,5 | PAI.ML00027 |
| 28 | 17 | 7 | PAI.ML00028 |
| 30 | 17,5 | 9 | PAI.ML00030 |



Tegame ovale

| Dim. cm | H cm | Lt | Codice |
|---------|------|-----|-------------|
| 30x23 | 6 | 2,4 | TEG.OV00030 |



Casseruola ovale

| Dim. cm | H cm | Lt | Codice |
|---------|------|----|-------------|
| 30x23 | 10 | 5 | CAS.OV00030 |
| 34x20 | 10 | 5 | CAS.OV00034 |



Padella con manico in legno

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 24 | 6 | 2 | PAD.1ML0024 |
| 26 | 6 | 2,5 | PAD.1ML0026 |
| 28 | 6 | 3 | PAD.1ML0028 |
| 30 | 6 | 3,5 | PAD.1ML0030 |
| 32 | 6 | 4 | PAD.1ML0032 |



Padella con manico in ottone

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 24 | 6 | 2 | PAD.1MO0024 |
| 26 | 6 | 2,5 | PAD.1MO0026 |
| 28 | 6 | 3 | PAD.1MO0028 |
| 30 | 6 | 3,5 | PAD.1MO0030 |
| 32 | 6 | 4 | PAD.1MO0032 |



Fagioliera

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|----|-------------|
| 15 | 15,5 | 3 | FAG.0000015 |



Casseruola semifonda

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 26 | 8 | 4 | CSF.2M00026 |
| 28 | 8,5 | 5 | CSF.2M00028 |
| 30 | 9 | 5,8 | CSF.2M00030 |



Casseruola alta

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 20 | 15 | 4,5 | CAS.AL2M020 |
| 22 | 16 | 5,8 | CAS.AL2M022 |
| 24 | 18 | 8 | CAS.AL2M024 |
| 26 | 20 | 10 | CAS.AL2M026 |



Casseruola a servire

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 12 | 6 | 0,5 | CAS.SE1M012 |
| 14 | 6,5 | 0,7 | CAS.SE1M014 |
| 16 | 7 | 1 | CAS.SE1M016 |



Casseruola media 2 manici

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 16 | 9 | 1,5 | CAS.ME2M016 |
| 18 | 10 | 2,5 | CAS.ME2M018 |
| 20 | 11 | 3,3 | CAS.ME2M020 |
| 22 | 12 | 4,5 | CAS.ME2M022 |
| 24 | 13 | 5,5 | CAS.ME2M024 |
| 26 | 14 | 7,5 | CAS.ME2M026 |



Casseruola media 1 manico

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 16 | 9 | 1,5 | CAS.ME1M016 |
| 18 | 10 | 2,5 | CAS.ME1M018 |
| 20 | 11 | 3,3 | CAS.ME1M020 |
| 22 | 12 | 4,5 | CAS.ME1M022 |
| 24 | 13 | 5,5 | CAS.ME1M024 |
| 26 | 14 | 7,5 | CAS.ME1M026 |



Casseruola bassa 2 manici

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 16 | 6,5 | 1 | CAS.BA2M016 |
| 18 | 7 | 1,5 | CAS.BA2M018 |
| 20 | 8 | 2 | CAS.BA2M020 |
| 22 | 9 | 3,5 | CAS.BA2M022 |
| 24 | 9 | 4 | CAS.BA2M024 |
| 26 | 9,5 | 5 | CAS.BA2M026 |



Casseruola bassa 1 manico

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 16 | 6,5 | 1 | CAS.BA1M016 |
| 18 | 7 | 1,5 | CAS.BA1M018 |
| 20 | 8 | 2 | CAS.BA1M020 |
| 22 | 9 | 3,5 | CAS.BA1M022 |
| 24 | 9 | 4 | CAS.BA1M024 |
| 26 | 9,5 | 5 | CAS.BA1M026 |



Padella svasata

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 26 | 6 | 2,5 | PAD.SV1M026 |
| 28 | 6 | 3 | PAD.SV1M028 |
| 30 | 6 | 3,5 | PAD.SV1M030 |
| 32 | 6 | 4 | PAD.SV1M032 |



Padella svasata alta

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 26 | 8 | 3,5 | PAD.SVA1M26 |
| 28 | 8 | 4 | PAD.SVA1M28 |
| 30 | 8,5 | 4,5 | PAD.SVA1M30 |
| 32 | 8,5 | 5 | PAD.SVA1M32 |



Pentola a due manici

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 16 | 6 | 1 | PEN.2M00016 |
| 18 | 7 | 1,2 | PEN.2M00018 |
| 20 | 7,5 | 2 | PEN.2M00020 |
| 22 | 7,5 | 2,4 | PEN.2M00022 |
| 24 | 8 | 3,5 | PEN.2M00024 |
| 26 | 8,5 | 4 | PEN.2M00026 |
| 28 | 9 | 5,3 | PEN.2M00028 |
| 30 | 9,5 | 6 | PEN.2M00030 |



Coperchio

| Ø cm | Codice |
|------|-------------|
| 12 | COP.PI00012 |
| 14 | COP.PI00014 |
| 16 | COP.PI00016 |
| 18 | COP.PI00018 |
| 20 | COP.PI00020 |
| 22 | COP.PI00022 |
| 24 | COP.PI00024 |
| 26 | COP.PI00026 |
| 28 | COP.PI00028 |
| 30 | COP.PI00030 |
| 32 | COP.PI00032 |



Tegame svasato

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 26 | 6 | 2,5 | TEG.SV2M026 |
| 28 | 6 | 3 | TEG.SV2M028 |
| 30 | 6 | 3,5 | TEG.SV2M030 |
| 32 | 6 | 4 | TEG.SV2M032 |



Tegame svasato alto

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 26 | 8 | 3,5 | TEG.SVA2M26 |
| 28 | 8 | 4 | TEG.SVA2M28 |
| 30 | 8,5 | 4,5 | TEG.SVA2M30 |
| 32 | 8,5 | 5 | TEG.SVA2M32 |



Polsonetto stagnato

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 18 | 10 | 1,8 | POL.ST00018 |
| 20 | 11 | 2,2 | POL.ST00020 |



Polsonetto non stagnato

| Ø cm | H cm | Lt | Codice |
|------|------|-----|-------------|
| 18 | 10 | 1,8 | POL.RA00018 |
| 20 | 11 | 2,2 | POL.RA00020 |



Rostiera

| Dim. cm | H cm | Lt | Codice |
|---------|------|-----|-------------|
| 26x36 | 7 | 5,5 | ROS.0026X36 |



Oliera

| H cm | Lt | Codice |
|------|-----|-------------|
| 22 | 0,5 | OLI.ST00005 |

ISTRUZIONI PER L'USO

Utilizzi ideali per queste pentole sono su piani di cottura a gas, piastre, forni elettrici e nei vetro-ceramica alogeni; non sono adatte per il sistema a induzione se non supportati da idonei diffusori per induzione reperibili sul mercato.

Prima di procedere al primo utilizzo si consiglia di far bollire delle erbe e lavarle per condizionare le pentole, evitando cessazioni di impurità legate alle precedenti fasi di lavorazione.

Con l'utilizzo protratto nel tempo, la stagnatura si usura e nel momento in cui dovesse riemergere il rosso del rame dalla superficie stagnata si deve procedere ad un nuovo processo di stagnatura della pentola. A questo proposito, noi offriamo un servizio adeguato garantendo un utilizzo protratto nel tempo.



gas



piastra elettrica



vetroceramica



forno

MANUTENZIONE PER LA STAGNATURA INTERNA

La durata della stagnatura dipende sia dalla frequenza di utilizzo e da alcune regole da osservare per evitare di accelerare il loro consumo:

Usare sempre una fiamma bassa per cucinare.

Mai surriscaldare la pentola vuota sui fornelli, utilizzare sempre materia grassa.

Non esporre a temperature superiori a 220 gradi.

Usare utensili in legno o plastica in fase di cottura che evitano di graffiare la superficie interna, le presine sono necessarie per maneggiare i manici in ottone che nell'utilizzo si scaldano (seppur in misura più bassa delle pentole).

Le alte temperature, il sale ed i cibi acidi come pomodoro, vino, agrumi possono lasciare macchie e ridurre la brillantezza della stagnatura, ciò non pregiudica la perfetta funzionalità e l'igiene della pentola.

Come con le pentole di altri metalli, il sale dovrebbe essere aggiunto dopo che il liquido ha raggiunto il punto di ebollizione.

Non utilizzare la pentola per conservare i cibi, non utilizzare abrasivi come lana d'acciaio o il fianco abrasivo delle spugne convenzionali per la pulizia dei piatti, per pulire l'interno stagnato.

Non mettere in lavastoviglie le pentole, si consiglia altrimenti di lavarle a mano con una spugna soffice ed un sapone delicato.

Eventuali attaccature relative a cotture dei cibi possono essere rimosse lasciando il recipiente in acqua calda insaponata e lo si lasci al bagno, sopra una fiamma bassa fin quando le incrostazioni verranno via agevolmente. In situazioni più critiche si può mettere a bollire un cucchiaino di bicarbonato.

MANUTENZIONE ESTERNA

Alle prime esposizioni su fiamma della pentola si formeranno chiazze rosse che si uniformeranno con gli utilizzi successivi, assumendo il colore rosso naturale del rame che l'intenditore spesso gradisce.

Per portare il rame all'originale brillantezza, si può utilizzare il metodo tradizionale ossia: preparare una amalgama con 250 gr di sale grosso, 250 gr di aceto, 200 gr di farina bianca ed aggiungere acqua fino ad ottenere una pasta omogenea e facile da passare su tutta la pentole con una spugna, per poi risciacquare e asciugare bene con un panno di cotone.

In caso di ossidazione più acuta utilizzare la amalgama con spugna abrasiva o lana d'acciaio.

Per preservare la lucidatura della pentola è consigliato di porla nell'apposito sacchetto di tela, anche se l'ossidazione esterna non pregiudica la perfetta salubrità della pentola.

LA STORIA

La fucina, posta lungo il fiume Aso, con le sue ruote idrauliche, il forno di fusione ed i magli, costituiva una delle più antiche forme di artigianato del nostro territorio. Le cave di rame, che fin dai tempi antichi ne derivavano, venivano utilizzate per la creazione degli utensili tradizionali, modellati a colpi di martello dai ramai.

E' così che si dava forma e vita alle brocche utilizzate dalle nonne per raccogliere l'acqua alla fonte e ai caldai, destinati alla cottura dei prelibati piatti della tradizione.

Oggi, dopo aver consegnato il rame ai moderni processi di lavorazione, noi proteggiamo i nostri magli con la cura che si riserva ai tesori inestimabili.

Vivi sono nella memoria, la gratitudine e il rispetto per coloro che, prima di noi, li hanno utilizzati tramandandoci le provate esperienze e l'instancabile passione che ancora noi Tanucci perpetuiamo nella lavorazione di questo metallo. Le nostre pentole sono il frutto della passione che dura da due secoli di storia. Il prestigio delle loro forme e il rispetto per la loro qualità sono ancora destinati a durare nel tempo.

TANUCCI
Antiche Officine Del Rame

Via Rivolta, 2
63087 Comunanza (AP)
ITALY

info@tanucci.it | +39 0736 844247

 facebook.com/tanuccirame

 [@tanucci_rame](https://instagram.com/@tanucci_rame)

www.tanucci.it