



# GUSTIBUS

Use and care instructions



cm 14  
cm 16  
cm 18  
cm 20



cm 26  
cm 30



cm 16  
cm 18  
cm 20  
cm 24  
cm 26  
cm 30



cm 16  
cm 20  
cm 24  
cm 26



cm 26  
cm 30



*Additional sizes and shapes might be available, please contact us for further details.*



**RUFFONI**  
SPECIALTY COOKWARE

PROUDLY MADE IN ITALY

Ruffoni® is a registered trademark  
© 2008 Walter Ruffoni - Copyrights © 2009 Ruffoni S.r.l. - All rights reserved

[www.ruffoni.net](http://www.ruffoni.net)



**RUFFONI**  
SPECIALTY COOKWARE

## RAME/ACCIAIO CON MANIGLIE IN OTTONE

Questa linea è prodotta con uno speciale materiale multistrato realizzato in rame massiccio con un sottile strato interno di acciaio inossidabile.

Il rame ha la migliore conducibilità termica pari a 392W/m°K (l'alluminio 225W/m°K e l'acciaio inox 16W/m°K) ed è quindi il materiale ideale per la cottura degli alimenti.

Uno spessore ottimale di rame massiccio e l'assenza di una rilevante anima intermedia di alluminio garantiscono il corretto controllo della temperatura e del tempo di cottura per mantenere inalterati i principi nutritivi degli alimenti. La sottilissima lamina interna in acciaio inossidabile permette una perfetta igienicità e praticità del prodotto, evitando la necessità di future manutenzioni.

Ogni pezzo è rifinito con maniglie in ottone assemblate con robusti rivetti in acciaio inossidabile. Perfetti su ogni tipo di cucina, eccetto induzione.

### MODALITÀ D'USO:

- Al primo impiego, effettuare un lavaggio con acqua calda e detersivo liquido e quindi portare dell'acqua ad ebollizione. Dopo tale operazione la vostra pentola sarà pronta all'uso.
- Evitare che la fiamma sporga oltre il fondo della pentola e comunque usare a fiamma bassa o moderata.
- Non porre mai la pentola sul fuoco o nel forno senza alimenti (acqua, olio, etc.).
- Non esporre la pentola a temperature superiori a 230°C (450°F).
- Come per tutte le pentole, per evitare macchie indelebili, il sale deve essere aggiunto solo dopo che il contenuto ha raggiunto il punto di ebollizione.
- **Usare delle presine da cucina per evitare scottature poiché le maniglie in ottone conducono il calore.**
- Sugeriamo di non conservare a lungo il cibo in qualsiasi pentola in metallo bensì di usarla solo per la cottura e l'eventuale servizio in tavola.
- Lavare a mano con una spugna morbida e detersivi liquidi saponosi. Per rimuovere eventuali bruciature, riempire il recipiente di acqua calda saponosa per il tempo necessario a staccare le incrostazioni. Cucinando a temperature basse o moderate non dovrebbero verificarsi bruciature.
- Il lavaggio in lavastoviglie è sconsigliato a causa delle sostanze altamente clorate che provocano ossidazione del rame.

### PULIZIA:

Per restituire la brillantezza originale agli oggetti **da esposizione**, si suggerisce l'utilizzo di ovatta o di un panno lucidante per rame.

Con il normale utilizzo ed il tempo il rame si ossida e sviluppa una patina rosso scuro e/o di altre colorazioni. Se volete riportare il rame al colore originale potete pulirlo con il metodo tradizionale: strofinatelo con un panno imbevuto di una soluzione di sale e aceto oppure sale e limone o più semplicemente con prodotti disponibili in commercio specifici per la pulizia del rame.

Pulire l'interno in acciaio con un normale detersivo per stoviglie.

Gustibus è compatibile con:



## COPPER CLAD WITH BRONZE HANDLES

This range is manufactured in a special clad material made of solid copper with an internal thin stainless steel layer.

Copper has the best thermal conductivity equal to 392W/m°K (aluminum is 225W/m°K and steel is 16W/m°K) and is therefore the ideal material for cooking food.

An optimal solid copper thickness and the absence of a relevant aluminum core grant a perfect temperature control and cooking time thus leaving intact the flavor and nutritional qualities of the food.

The internal thin stainless steel layer allows for a perfect hygiene and ease of use, avoiding the need for any future maintenance.

Each piece is finished with cast bronze handles assembled with sturdy stainless steel rivets. Perfect for any stovetop, except induction

### USE AND CARE:

- Before your first use, wash with hot soapy water and then boil some water. Your pot will then be ready for use.
- Ensure that the gas flame does not extend beyond the bottom of the pot and use low to moderate heat for stovetop cooking.
- Never place empty cookware on a hot stove or in the oven.
- Do not expose the cookware to temperatures greater than 230°C (450°F).
- Like all other pots salt must always be added only after pot content has reached boiling point in order to avoid staining.
- **The handles are made of bronze which is also a heat conductor. They will become hot. Please remember to use potholders to prevent burns.**
- Do not use metal cookware to store food; it is intended for cooking and serving purposes only.
- Hand wash with a soft sponge or cloth and mild detergent. To remove stuck-on foods, fill the cookware with a little hot soapy water. In a short time, stuck-on foods will soften and will be easily washed off. When cooking on low to moderate heat, burnings should not occur.
- Avoid dishwasher use because the chlorate substances cause oxidation.

### CLEANING:

Rub briskly with a soft cotton cloth or wadding for copper polishing in order to bring back the original shine to copper items **for display**.

With time and regular usage copper oxidizes and develops a dark red or iridescent patina. If you wish to restore the copper brilliance you can clean the exterior with the traditional method: rub with a cloth dampened in a salt and vinegar or salt and lemon solution; or simply use some good copper cleaner.

Clean the internal stainless steel surface with a regular dishwashing liquid.

Gustibus is compatible with:

