

fusioni



PINTI1929

The Cooking



Ritual.

fusioni

Un progetto di design che
trasforma la cucina in un
momento di piacere.

A design project that makes
cooking a moment of pleasure.



Il nome “Fusioni” esprime in modo efficace la volontà originale di fondere in un unico elemento armonico e organico due elementi normalmente separati, il contenitore e la maniglia. Abbiamo pensato a questo nastro che circonda il contenitore e che senza soluzione di continuità costituisce l'elemento che dà robustezza e forza ed allargandosi crea le due comodissime maniglie.

The name “Fusioni” effectively conveys the original idea of merging two elements that are usually separate the container and the handle into a single, harmonious and organic form.

The design is based on a continuous band that wraps around the container, becoming a seamless structural element that provides strength and durability. As it widens, this same band naturally evolves into two comfortable handles, combining functionality, robustness and visual coherence in one integrated solution.



Marcello Ziliani



fusioni

Fusioni è una serie in **alluminio pressofuso** con **fondo full induction** e **rivestimento antiaderente PPG Eclipse**, disponibile anche in versione **PFAS free con rivestimento PPG Fusion Pro II**. Il design integra **corpo e maniglie in un unico elemento strutturale**, garantendo solidità e continuità formale. La serie è completata da **coperchi in vetro piatto con guarnizione in silicone e ponticello in bakelite** e da **presine in feltro, fornite in dotazione** per le casseruole e utilizzabili anche come sottopentola o separatori. Una **gamma completa**, adatta sia all'uso domestico sia alle **cucine professionali**.

Fusioni is a **die-cast aluminium** cookware range featuring a **full induction base** and a **non-stick coating PPG Eclipse**, also available in a **PFAS-free version with PPG Fusion Pro II coating**. Its design integrates the **body and handles into a single structural element**, ensuring **strength and visual continuity**. The range is completed with **flat glass lids with silicone gasket and bakelite knob**, and **felt pot holders** supplied with the casseroles, which can also be used as **trivets or separators**. A **complete range**, suitable for both domestic use and **professional kitchens**.

Fusioni è disponibile anche in versione

Fusioni is also available in version

EcoTech

Il rivestimento antiaderente **EcoTech** identifica una tecnologia **priva di PFAS**, sviluppata per ridurre l'impatto ambientale rispetto ai rivestimenti antiaderenti tradizionali. A differenza dei sistemi convenzionali, EcoTech è realizzato **senza l'impiego di PFAS**, sostanze note per la loro persistenza nell'ambiente. La struttura del rivestimento garantisce **antiaderenza funzionale, buona resistenza all'usura e stabilità alle temperature di cottura**, assicurando prestazioni affidabili per l'uso quotidiano in cucina.

The **EcoTech** non-stick coating is a **PFAS-free** technology, developed to reduce environmental impact compared to traditional non-stick coatings." Unlike conventional systems, EcoTech is produced **without the use of PFAS**, substances known for their persistence in the environment. The coating structure ensures effective **non-stick performance, good resistance to wear and stability at cooking temperatures**, delivering reliable performance for everyday kitchen use.



Casseruola alta con coperchio

Deep casserole with lid

Cod.	Cod. EcoTech	Ø	Lt	h
4160V124	4170V124	24 cm	4,1 Lt	10,5 cm
4160V128	4170V128	28 cm	6,2 Lt	11,5 cm



Casseruola bassa con coperchio

Low casserole with lid

Cod.	Cod. EcoTech	Ø	Lt	h
4160V724	4170V724	24 cm	2,6 Lt	6,5 cm
4160V728	4170V728	28 cm	3,5 Lt	6,5 cm
4160V732	4170V732	32 cm	5,4 Lt	7,5 cm
4160V736	4170V736	36 cm	8,3 Lt	9,0 cm



Padella

Frying pan

Cod.	Cod. EcoTech	Ø	Lt	h
41602520	41702520	20 cm	1,2 Lt	5,1 cm
41602524	41702524	24 cm	1,9 Lt	5,3 cm
41602526	41702526	26 cm	2,35 Lt	5,5 cm
41602528	41702528	28 cm	2,9 Lt	5,8 cm
41602530	41702530	30 cm	3,3 Lt	6,0 cm



Padella con manico e maniglia

Frying pan with counter handle

Cod.	Cod. EcoTech	Ø	Lt	h
41602532	41702532	32 cm	4,2 Lt	6,5 cm



Wok

Wok

Cod.	Cod. EcoTech	Ø	Lt	h
41609530	41709530	Ø 30 cm	4,7 Lt	9,2 cm



Crepiera

Crêpe frying pan

Cod.	Cod. EcoTech	Ø	Lt	h
41604528	41704528	28 cm	0,9 Lt	2,0 cm



Bistecchiera con grill

Grill pan

Cod.	Cod. EcoTech	Formato	h
41605328	41705328	28 x 28 cm	4,5 cm



Casseruola un manico

Saucepan

Cod.	Cod. EcoTech	Ø	Lt	h
41600616	41700616	16 cm	1,35 Lt	8,4 cm



Due presine in feltro fornite
per ogni casseruola.

Two felt potholders are
provided with each casserole.



fusioni
design Marcello Ziliani

PINTI1929