

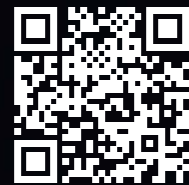
Il nome "Fusioni" esprime in modo efficace la volontà originale di fondere in un unico elemento armonico e organico due elementi normalmente separati, il contenitore e la maniglia. Abbiamo pensato a questo nastro che circonda il contenitore e che senza soluzione di continuità costituisce l'elemento che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

Marcello Ziliani



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.



Scopri di più sulla collezione Fusioni.
Learn more about the Fusioni collection.



fusioni
design Marcello Ziliani

PINTI1929

Pinti Inox S.p.A. - Via Antonini, 87 - 25068 Sarezzo (BS) Italia - www.pintinox.com



Concept & Production: Vittoria Comunica®

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.

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.



Casseruola alta con coperchio

Deep casserole with lid

Cod.	€	Cod. EcoTech	€ EcoTech	Ø	Lt	h
4160V124	71,32	4170V124	74,88	24 cm	4,1 Lt	10,5 cm
4160V128	87,10	4170V128	91,46	28 cm	6,2 Lt	11,5 cm



Casseruola bassa con coperchio

Low casserole with lid

Cod.	€	Cod. EcoTech	€ EcoTech	Ø	Lt	h
4160V724	65,64	4170V724	68,92	24 cm	2,6 Lt	6,5 cm
4160V728	79,62	4170V728	83,60	28 cm	3,5 Lt	6,5 cm
4160V732	100,00	4170V732	105,00	32 cm	5,4 Lt	7,5 cm
4160V736	126,96	4170V736	133,32	36 cm	8,3 Lt	9,0 cm



Padella

Frying pan

Cod.	€	Cod. EcoTech	€ EcoTech	Ø	Lt	h
41602520	30,22	41702520	31,74	20 cm	1,2 Lt	5,1 cm
41602524	34,74	41702524	36,48	24 cm	1,9 Lt	5,3 cm
41602526	38,62	41702526	40,56	26 cm	2,35 Lt	5,5 cm
41602528	42,52	41702528	44,64	28 cm	2,9 Lt	5,8 cm
41602530	48,24	41702530	50,66	30 cm	3,3 Lt	6,0 cm



Padella con manico e maniglia

Frying pan with counter handle

Cod.	€	Cod. EcoTech	€ EcoTech	Ø	Lt	h
41602532	53,32	41702532	55,98	32 cm	4,2 Lt	6,5 cm



Wok

Wok

Cod.	€	Cod. EcoTech	€ EcoTech	Ø	Lt	h
41609530	49,66	41709530	52,14	Ø 30 cm	4,7 Lt	9,2 cm



Crepiera

Crêpe frying pan

Cod.	€	Cod. EcoTech	€ EcoTech	Ø	Lt	h
41604528	44,04	41704528	46,24	28 cm	0,9 Lt	2,0 cm



Bistecchiera con grill

Grill pan

Cod.	€	Cod. EcoTech	€ EcoTech	Formato	h
41605328	49,58	41705328	52,06	28 x 28 cm	4,5 cm



Casseruola un manico

Saucepan

Cod.	€	Cod. EcoTech	€ EcoTech	Ø	Lt	h
41600616	30,00	41700616	31,50	16 cm	1,35 Lt	8,4 cm

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.



Due presine in feltro fornite per ogni casseruola.

Two felt potholders are provided with each casserole.