

Design: Patricia Urquiola





### Project text

*Radici basche, formazione tra Spagna e Italia – dove è stata allieva di Achille Castiglioni – studio a Milano: a parte i luoghi salienti della sua biografia, è difficile contenere in poche righe il traboccante lavoro creativo di Patricia Urquiola. "Si parla d'ispirazione come se fosse qualcosa che si trova nell'aria e il progettista fosse un essere dotato di una sensibilità speciale capace di percepirla", afferma l'autrice, "per me invece è qualcosa di interiore, riguarda la memoria affettiva, emozionale e culturale, che fa percepire gli elementi che diventano trainanti nel progetto. È un cortocircuito che si crea tra memoria personale e realtà". Questi "cortocircuiti" hanno guidato anche il progetto delle pentole Edo: "c'è un gioco di rimandi", spiega, "di associazioni tra cose che sono distanti, ma nella mia testa vicine. Il nome deriva dal latino edere, 'io mangio', ma è anche l'antico nome di Tokyo, città per me di riferimento". Dal Giappone provengono molte delle pentole che la designer usa in cucina, dove mescola strumenti e ingredienti di provenienze diverse. "Questo progetto", aggiunge, "è la mia risposta ai cambiamenti che osservo nella società, al moltiplicarsi di fantastici scambi tra culture differenti". A guidare l'autrice è anche il desiderio di creare un oggetto che non sembri seriale: la forma cilindrica dei contenitori è addolcita da una svasatura, un invito al gesto di versare; le maniglie brunate, che sembrano nastri appuntati al corpo delle pentole, donano leggerezza al disegno complessivo. Le radici spagnole della designer si trovano nella forma dei coperchi: "volevo che fosse diversa dalle altre, concava invece che convessa: una specie di chapela basca. Una volta che il tema del basco è entrato nella mia testa, non è più uscito da lì".*

*"C'è un pentolino che io amo particolarmente, è quello un po' alto, anche un po' scemo, con il manico laterale, come un orecchio... non lo chiamerei 'bollilatte' perché è un oggetto così simpatico che obbliga a ribattezzarlo con un nome divertente. Lui rappresenta l'anima segreta della collezione, la gentilezza di questo progetto. Lui è il vero Edo... ecco il nome: Edoardo!"*

*Patricia Urquiola*

## Product description

Disegnate da Patricia Urquiola, le pentole Edo nascono da una serie di riferimenti culturali e suggestioni formali diverse. Una ricchezza e varietà che l'autrice tratta con tocco divertito e giocoso, una combinazione di riferimenti che evoca l'essenza stessa del cucinare: l'unione di ingredienti differenti che crea le pietanze. Edo è l'antico nome di Tokyo e il riferimento al Giappone per questo progetto nasce da una serie di pentole che Patricia Urquiola utilizza nella sua cucina. Acquistate in Giappone, queste pentole hanno un disegno semplice e aggraziato che ha ispirato le forme della serie Edo. L'idea della designer è stata quella di addolcire un progetto di produzione industriale con alcuni tratti che stemperassero il rigore delle regole imposte dalla fabbricazione in serie: in particolare, la leggera svasatura dei recipienti e il disegno delle maniglie che ricordano dei nastri appuntati al corpo delle pentole. Una forma, quella dei manici, che non sembra realizzata industrialmente ma frutto di un lavoro artigianale. Il nome Edo rimanda anche al latino "edere", ossia "mangiare", ed esprime ulteriormente quell'incontro di culture differenti che ha ispirato l'intero progetto. La forma concava e il pomolo dei coperchi, infine, evocano un basco adagiato su un piano: un richiamo alle radici basche di Patricia Urquiola.

Una serie ricca anche per quanto riguarda l'assortimento: presentando numerose tipologie, declinate in diverse dimensioni e materiali, Edo permette di scegliere l'utensile più adeguato ai differenti tipi di cottura. Fra le tipologie della serie Edo, una pentola in acciaio inossidabile proposta in due dimensioni.



## Caratteristiche / Suggerimenti d'uso.

- Realizzata in acciaio inossidabile 18/10 lucido all'interno e satinato all'esterno. Provista di fondo in acciaio AISI430 che permette di usarla anche sui piani di cottura a induzione
- Utensile ideale per qualsiasi preparazione richieda la cottura degli alimenti immersi in un liquido in ebollizione: pasta, riso, verdure, minestrone, bolliti di carne... Un pezzo essenziale di cui dotare la cucina.
- La leggera svasatura della parte superiore della pentola facilita le operazioni di versamento
- I manici, realizzati in microfusione d'acciaio con finitura in PVD bronzo, sono saldati al corpo della pentola. La saldatura TIG utilizzata per fissarli, assicura una giuntura di elevata qualità e resistenza.
- I manici sono comodi ed ergonomici. La forma, che richiama un nastro, non ha un valore esclusivamente estetico: oltre a garantire una buona presa contiene la trasmissione del calore dal corpo della pentola. Si consiglia comunque l'uso di presine per assicurare una protezione totale dal calore
- Un oggetto dal design minimale, ma non austero: un elemento di leggerezza è introdotto dalla forma dei manici, immaginati come nastri appuntati al corpo della pentola
- Lavabile in lavastoviglie

## Technical notes

Edo  
Pentola in acciaio inossidabile 18/10. Manici in acciaio inossidabile 18/10 con rivestimento in PVD, marrone. Fondo in acciaio magnetico adatto anche alla cottura a induzione.

PU100/20 cl 490 - cm 20x28.5 - h cm 19

PU100/24 cl 850 - cm 24x33 - h cm 22

## Product description

Disegnate da Patricia Urquiola, le pentole Edo nascono da una serie di riferimenti culturali e suggestioni formali diverse. Una ricchezza e varietà che l'autrice tratta con tocco divertito e giocoso, una combinazione di riferimenti che evoca l'essenza stessa del cucinare: l'unione di ingredienti differenti che crea le pietanze. Edo è l'antico nome di Tokyo e il riferimento al Giappone per questo progetto nasce da una serie di pentole che Patricia Urquiola utilizza nella sua cucina. Acquistate in Giappone, queste pentole hanno un disegno semplice e aggraziato che ha ispirato le forme della serie Edo. L'idea della designer è stata quella di addolcire un progetto di produzione industriale con alcuni tratti che stemperassero il rigore delle regole imposte dalla fabbricazione in serie: in particolare, la leggera svasatura dei recipienti e il disegno delle maniglie che ricordano dei nastri appuntati al corpo delle pentole. Una forma, quella dei manici, che non sembra realizzata industrialmente ma frutto di un lavoro artigianale. Il nome Edo rimanda anche al latino "edere", ossia "mangiare", ed esprime ulteriormente quell'incontro di culture differenti che ha ispirato l'intero progetto. La forma concava e il pomolo dei coperchi, infine, evocano un basco adagiato su un piano: un richiamo alle radici basche di Patricia Urquiola.

Una serie ricca anche per quanto riguarda l'assortimento: presentando numerose tipologie, declinate in diverse dimensioni e materiali, Edo permette di scegliere l'utensile più adeguato ai differenti tipi di cottura. Fra gli oggetti della serie Edo, anche una casseruola a due manici proposta in tre dimensioni



## Caratteristiche / Suggerimenti d'uso.

- Realizzata in acciaio inossidabile 18/10, lucido all'esterno e satinato all'interno. Provvista di fondo in acciaio AISI430 che permette di usarla anche sui piani di cottura a induzione.
- Utensile particolarmente versatile, adatto per la preparazione di stufati, brasati, risotti e, in generale, per qualsiasi cottura che richieda che il calore sia trasmesso agli alimenti direttamente da tutto il corpo del recipiente
- La leggera svasatura della parte superiore della pentola facilita le operazioni di versamento
- I manici sono comodi ed ergonomici; saldati al corpo della casseruola, sono realizzati in microfusione d'acciaio 18/10 con finitura in PVD bronzo. La saldatura TIG impiegata per fissare i manici assicura una giuntura di elevata qualità e resistenza
- La forma dei manici, che ricorda un nastro, non ha un valore esclusivamente estetico: oltre a garantire una buona presa, contiene la trasmissione del calore dal corpo della pentola. Si consiglia comunque l'uso di presine per assicurare una protezione totale dal calore
- Un oggetto dal design minimale, ma non austero: un elemento di leggerezza è introdotto dalla forma dei manici, immaginati come nastri appuntati al corpo della casseruola. Grazie al suo disegno particolare, la casseruola a due manici della serie Edo può essere usata anche per servire le pietanze in tavola.
- Lavabile in lavastoviglie

## Technical notes

Edo

Casseruola a due manici in acciaio inossidabile 18/10. Manici in acciaio inossidabile 18/10 con rivestimento in PVD, marrone. Fondo in acciaio magnetico adatto anche alla cottura a induzione.

PU101/16 cl 130 - cm 16x25 - h cm 10

PU101/20 cl 280 - cm 20x28.5 - h cm 12

PU101/24 cl 500 - cm 24x33 - h cm 14,5

## Product description

Disegnate da Patricia Urquiola, le pentole Edo nascono da una serie di riferimenti culturali e suggestioni formali diverse. Una ricchezza e varietà che l'autrice tratta con tocco divertito e giocoso, una combinazione di riferimenti che evoca l'essenza stessa del cucinare: l'unione di ingredienti differenti che crea le pietanze. Edo è l'antico nome di Tokyo e il riferimento al Giappone per questo progetto nasce da una serie di pentole che Patricia Urquiola utilizza nella sua cucina. Acquistate in Giappone, queste pentole hanno un disegno semplice e aggraziato che ha ispirato le forme della serie Edo. L'idea della designer è stata quella di addolcire un progetto di produzione industriale con alcuni tratti che stemperassero il rigore delle regole imposte dalla fabbricazione in serie: in particolare, la leggera svasatura dei recipienti e il disegno delle maniglie che ricordano dei nastri appuntati al corpo delle pentole. Una forma, quella dei manici, che non sembra realizzata industrialmente ma frutto di un lavoro artigianale. Il nome Edo rimanda anche al latino "edere", ossia "mangiare", ed esprime ulteriormente quell'incontro di culture differenti che ha ispirato l'intero progetto. La forma concava e il pomolo dei coperchi, infine, evocano un basco adagiato su un piano: un richiamo alle radici basche di Patricia Urquiola.

Una serie ricca anche per quanto riguarda l'assortimento: presentando numerose tipologie, declinate in diverse dimensioni e materiali, Edo permette di scegliere l'utensile più adeguato ai differenti tipi di cottura. Fra gli oggetti della serie Edo, anche una casseruola bassa a due manici proposta in due dimensioni.



## Caratteristiche / Suggerimenti d'uso.

- Realizzata in acciaio inossidabile 18/10, lucido all'esterno e satinato all'interno. Provvista di fondo in acciaio AISI430 che permette di usare la casseruola anche sui piani di cottura a induzione.
- Adatta per brasare oppure stufare carne, pesci, legumi o verdure. Senza coperchio, può essere usata anche per arrostitire in forno
- La leggera svasatura della parte superiore della pentola facilita le operazioni di versamento
- I manici, saldati al corpo della casseruola, sono realizzati in microfusione d'acciaio 18/10 con finitura in PVD bronzo. La saldatura TIG impiegata per fissare i manici al contenitore assicura una giuntura durevole e resistente.
- I manici sono comodi ed ergonomici. La forma, che ricorda un nastro, non ha un valore esclusivamente estetico: oltre a garantire una buona presa, contiene la trasmissione del calore dal corpo della pentola. Si consiglia comunque l'uso di presine per assicurare una protezione totale dal calore
- Un oggetto dal design minimale, ma non austero: un elemento di leggerezza è introdotto dalla forma dei manici, immaginati come nastri appuntati al corpo della casseruola. Grazie al suo disegno particolare, la casseruola bassa a due manici della serie Edo può essere usata anche per servire le pietanze in tavola.
- Lavabile in lavastoviglie

## Technical notes

Edo  
Casseruola bassa a due manici in acciaio inossidabile 18/10. Manici in acciaio inossidabile 18/10 con rivestimento in PVD, marrone. Fondo in acciaio magnetico adatto anche alla cottura a induzione.  
PU102/24 cl 325 - cm 24x33 - h cm 10  
PU102/28 cl 500 - cm 28x36 - h cm 11,5

## Product description

Disegnate da Patricia Urquiola, le pentole Edo nascono da una serie di riferimenti culturali e suggestioni formali diverse. Una ricchezza e varietà che l'autrice tratta con tocco divertito e giocoso, una combinazione di riferimenti che evoca l'essenza stessa del cucinare: l'unione di ingredienti differenti che crea le pietanze. Edo è l'antico nome di Tokyo e il riferimento al Giappone per questo progetto nasce da una serie di pentole che Patricia Urquiola utilizza nella sua cucina. Acquistate in Giappone, queste pentole hanno un disegno semplice e aggraziato che ha ispirato le forme della serie Edo. L'idea della designer è stata quella di addolcire un progetto di produzione industriale con alcuni tratti che stemperassero il rigore delle regole imposte dalla fabbricazione in serie: in particolare, la leggera svasatura dei recipienti e il disegno delle maniglie che ricordano dei nastri appuntati al corpo delle pentole. Una forma, quella dei manici, che non sembra realizzata industrialmente ma frutto di un lavoro artigianale. Il nome Edo rimanda anche al latino "edere", ossia "mangiare", ed esprime ulteriormente quell'incontro di culture differenti che ha ispirato l'intero progetto. La forma concava e il pomolo dei coperchi, infine, evocano un basco adagiato su un piano: un richiamo alle radici basche di Patricia Urquiola.

Una serie ricca anche per quanto riguarda l'assortimento: presentando numerose tipologie, declinate in diverse dimensioni e materiali, Edo permette di scegliere l'utensile più adeguato ai differenti tipi di cottura. Fra gli oggetti della serie Edo, anche una casseruola a manico lungo proposta in due dimensioni.



## Caratteristiche / Suggerimenti d'uso.

- Realizzata in acciaio inossidabile 18/10, lucido all'esterno e satinato all'interno. Prowvista di fondo in acciaio AISI430 che permette di usarla anche sui piani di cottura a induzione.
- Utensile particolarmente indicato per la preparazione di salse e sughi
- La leggera svasatura della parte superiore della pentola facilita le operazioni di versamento
- Il lungo manico, saldato al corpo della casseruola, è realizzato in microfusione d'acciaio 18/10 con finitura in PVD bronzo. La saldatura TIG utilizzata per fissare il manico alla casseruola assicura una giuntura di elevata qualità e resistenza.
- Il manico ricorda un nastro che si allunga dal corpo della padella. Questa forma particolare non ha un valore esclusivamente estetico: rende il manico comodo ed ergonomico, garantendo una buona presa. Inoltre, permette di appoggiare un cucchiaino di legno, una spatola o una paletta con la quale muovere il cibo in cottura. Nella parte finale, una sorta di asola consente di appendere la casseruola alla barra da cucina.

## Technical notes

Edo

Casseruola a manico lungo in acciaio inossidabile 18/10. Manico in acciaio inossidabile 18/10 con rivestimento in PVD, marrone. Fondo in acciaio magnetico adatto anche alla cottura a induzione.

PU105/14 cl 100 - cm 14x32 - h cm 11

PU105/16 cl 130 - cm 16x33 - h cm 10

## Product description

Disegnate da Patricia Urquiola, le pentole Edo nascono da una serie di riferimenti culturali e suggestioni formali diverse. Una ricchezza e varietà che l'autrice tratta con tocco divertito e giocoso, una combinazione di riferimenti che evoca l'essenza stessa del cucinare: l'unione di ingredienti differenti che crea le pietanze. Edo è l'antico nome di Tokyo e il riferimento al Giappone per questo progetto nasce da una serie di pentole che Patricia Urquiola utilizza nella sua cucina. Acquistate in Giappone, queste pentole hanno un disegno semplice e aggraziato che ha ispirato le forme della serie Edo. L'idea della designer è stata quella di addolcire un progetto di produzione industriale con alcuni tratti che stemperassero il rigore delle regole imposte dalla fabbricazione in serie: in particolare, la leggera svasatura dei recipienti e il disegno delle maniglie che ricordano dei nastri appuntati al corpo delle pentole. Una forma, quella dei manici, che non sembra realizzata industrialmente ma frutto di un lavoro artigianale. Il nome Edo rimanda anche al latino "edere", ossia "mangiare", ed esprime ulteriormente quell'incontro di culture differenti che ha ispirato l'intero progetto. La forma concava e il pomolo dei coperchi, infine, evocano un basco adagiato su un piano: un richiamo alle radici basche di Patricia Urquiola.

Una serie ricca anche per quanto riguarda l'assortimento: presentando numerose tipologie, declinate in diverse dimensioni e materiali, Edo permette di scegliere l'utensile più adeguato ai differenti tipi di cottura. Fra gli elementi della serie Edo anche un bollilatte.



## Caratteristiche / Suggerimenti d'uso.

- Realizzato in acciaio inossidabile 18/10, lucido all'esterno e satinato all'interno. Provisto di fondo in acciaio AISI431 che permette di usarlo anche sui piani di cottura a induzione.
- Utensile versatile, adatto soprattutto per bollire il latte, preparare tè, tisane o altre bevande calde, per cucinare creme o riscaldare vivande liquide
- Il becco versatore nasce dal corpo stesso del bollilatte ed è stato disegnato attentamente per facilitare le operazioni di versamento.
- Il manico, saldato al corpo del bollilatte, è realizzato in microfusione d'acciaio 18/10 con finitura in PVD bronzo. La saldatura TIG impiegata per fissare il manico al bollilatte, assicura una giuntura di elevata qualità e resistenza.
- La forma del manico, che ricorda un nastro appuntato al corpo del bollilatte, non ha un valore esclusivamente estetico: contiene il passaggio del calore dal corpo del bollilatte e permette una salda impugnatura senza alcun contatto con il contenitore/recipiente. Si consiglia comunque l'uso di presine per assicurare una protezione totale dal calore
- Un oggetto dal disegno inedito e del tutto particolare, il pezzo preferito dall'autrice per la simpatia che ispira la sua forma singolare, utilizzabile anche per servire
- Lavabile in lavastoviglie

## Technical notes

Edo

PU302 Bollilatte in acciaio inossidabile 18/10. Manico in acciaio inossidabile 18/10 con rivestimento in PVD, marrone. Fondo in acciaio magnetico adatto anche alla cottura a induzione.

cl 130 - cm 12x20,5 - h cm 13

## Product description

Disegnate da Patricia Urquiola, le pentole Edo nascono da una serie di riferimenti culturali e suggestioni formali diverse. Una ricchezza e varietà che l'autrice tratta con tocco divertito e giocoso, una combinazione di riferimenti che evoca l'essenza stessa del cucinare: l'unione di ingredienti differenti che crea le pietanze. Edo è l'antico nome di Tokyo e il riferimento al Giappone per questo progetto nasce da una serie di pentole che Patricia Urquiola utilizza nella sua cucina. Acquistate in Giappone, queste pentole hanno un disegno semplice e aggraziato che ha ispirato le forme della serie Edo. L'idea della designer è stata quella di addolcire un progetto di produzione industriale con alcuni tratti che stemperassero il rigore delle regole imposte dalla fabbricazione in serie: in particolare, la leggera svasatura dei recipienti e il disegno delle maniglie che ricordano dei nastri appuntati al corpo delle pentole. Una forma, quella dei manici, che non sembra realizzata industrialmente ma frutto di un lavoro artigianale. Il nome Edo rimanda anche al latino "edere", ossia "mangiare", ed esprime ulteriormente quell'incontro di culture differenti che ha ispirato l'intero progetto. La forma concava e il pomolo dei coperchi, infine, evocano un basco adagiato su un piano: un richiamo alle radici basche di Patricia Urquiola.

Una serie ricca anche per quanto riguarda l'assortimento: presentando numerose tipologie, declinate in diverse dimensioni e materiali, Edo permette di scegliere l'utensile più adeguato ai differenti tipi di cottura. Fra gli oggetti della serie Edo, anche una padella a manico lungo, con rivestimento antiaderente nero, proposta in tre dimensioni.



## Caratteristiche / Suggerimenti d'uso.

- Realizzata in alluminio ad alto spessore con rivestimento esterno verniciato nero, resistente alle alte temperature, e rivestimento interno Teflon Platinum Plus (l'antiaderente di maggiore qualità attualmente sul mercato). Il fondo in acciaio AISI430 permette di usarla anche sui piani di cottura a induzione
- Una padella indispensabile, da tenere sempre a portata di mano in cucina, per friggere, preparare un sugo, cuocere un hamburger...
- Il lungo manico, realizzato in microfusione d'acciaio 18/10 con finitura in PVD bronzo, è fissato al corpo della padella mediante dei rivetti che assicurano una tenuta robusta e duratura.
- La forma del manico ricorda un nastro che si allunga dal corpo della padella e dona leggerezza al disegno complessivo dell'oggetto. Questa forma particolare non ha un valore esclusivamente estetico, ma consente una presa comoda, salda ed ergonomica. Inoltre, permette di appoggiare sul manico un cucchiaino di legno, una spatola o una paletta con la quale muovere il cibo in cottura. Nella parte finale, una sorta di asola consente di appendere la padella alla barra da cucina.
- Lavabile in lavastoviglie

## Technical notes

Edo  
Padella a manico lungo in alluminio con rivestimento antiaderente, nero. Manico in acciaio inossidabile 18/10 con rivestimento in PVD, marrone. Fondo in acciaio magnetico adatto anche alla cottura a induzione.

PU113/20 B cl 100 - cm 20x38 - h cm 7,5  
PU113/24 B c 125 - cm 24x47 - h cm 7,5  
PU113/28 B cl250 - cm 28x51 - h cm 8,5

## Product description

Disegnate da Patricia Urquiola, le pentole Edo nascono da una serie di riferimenti culturali e suggestioni formali diverse. Una ricchezza e varietà che l'autrice tratta con tocco divertito e giocoso, una combinazione di riferimenti che evoca l'essenza stessa del cucinare: l'unione di ingredienti differenti che crea le pietanze. Edo è l'antico nome di Tokyo e il riferimento al Giappone per questo progetto nasce da una serie di pentole che Patricia Urquiola utilizza nella sua cucina. Acquistate in Giappone, queste pentole hanno un disegno semplice e aggraziato che ha ispirato le forme della serie Edo. L'idea della designer è stata quella di addolcire un progetto di produzione industriale con alcuni tratti che stemperassero il rigore delle regole imposte dalla fabbricazione in serie: in particolare, la leggera svasatura dei recipienti e il disegno delle maniglie che ricordano dei nastri appuntati al corpo delle pentole. Una forma, quella dei manici, che non sembra realizzata industrialmente ma frutto di un lavoro artigianale. Il nome Edo rimanda anche al latino "edere", ossia "mangiare", ed esprime ulteriormente quell'incontro di culture differenti che ha ispirato l'intero progetto. La forma concava e il pomolo dei coperchi, infine, evocano un basco adagiato su un piano: un richiamo alle radici basche di Patricia Urquiola.

Una serie ricca anche per quanto riguarda l'assortimento: presentando numerose tipologie, declinate in diverse dimensioni e materiali, Edo permette di scegliere l'utensile più adeguato ai differenti tipi di cottura.

Fra gli oggetti della serie Edo, anche una padella alta a manico lungo, con rivestimento antiaderente nero



## Caratteristiche / Suggerimenti d'uso.

- Realizzata in alluminio ad alto spessore con rivestimento esterno verniciato nero opaco, resistente alle alte temperature, e rivestimento interno Teflon Platinum Plus (l'antiaderente di maggiore qualità attualmente sul mercato). Il fondo in acciaio AISI430 permette di usarla anche sui piani di cottura a induzione
- Indicata per friggere o preparare un sugo, particolarmente adatta anche per cuocere al salto
- Il lungo manico, realizzato in microfusione d'acciaio con finitura in PVD bronzo, è fissato con dei rivetti che assicurano una tenuta robusta e duratura.
- La forma del manico ricorda un nastro che si allunga dal corpo della padella e dona leggerezza al disegno complessivo dell'oggetto. Questa forma particolare non ha un valore esclusivamente estetico, ma assicura una presa comoda ed ergonomica. Inoltre, permette di appoggiare sul manico un cucchiaino di legno, una spatola o una paletta con la quale muovere il cibo in cottura. Nella parte finale, una sorta di asola consente a chi lo desidera di appendere la padella alla barra da cucina.
- Lavabile in lavastoviglie

## Technical notes

Edo

Padella alta a manico lungo in alluminio con rivestimento antiaderente, nero. Manico in acciaio inossidabile 18/10 con rivestimento in PVD, marrone. Fondo in acciaio magnetico adatto anche alla cottura a induzione.

PU114/28 B cl 320 - cm 28x50 - h cm 11

## Product description

Disegnate da Patricia Urquiola, le pentole Edo nascono da una serie di riferimenti culturali e suggestioni formali diverse. Una ricchezza e varietà che l'autrice tratta con tocco divertito e giocoso, una combinazione di riferimenti che evoca l'essenza stessa del cucinare: l'unione di ingredienti differenti che crea le pietanze. Edo è l'antico nome di Tokyo e il riferimento al Giappone per questo progetto nasce da una serie di pentole che Patricia Urquiola utilizza nella sua cucina. Acquistate in Giappone, queste pentole hanno un disegno semplice e aggraziato che ha ispirato le forme della serie Edo. L'idea della designer è stata quella di addolcire un progetto di produzione industriale con alcuni tratti che stemperassero il rigore delle regole imposte dalla fabbricazione in serie: in particolare, la leggera svasatura dei recipienti e il disegno delle maniglie che ricordano dei nastri appuntati al corpo delle pentole. Una forma, quella dei manici, che non sembra realizzata industrialmente ma frutto di un lavoro artigianale. Il nome Edo rimanda anche al latino "edere", ossia "mangiare", ed esprime ulteriormente quell'incontro di culture differenti che ha ispirato l'intero progetto. La forma concava e il pomolo dei coperchi, infine, evocano un basco adagiato su un piano: un richiamo alle radici basche di Patricia Urquiola.

Una serie ricca anche per quanto riguarda l'assortimento: presentando numerose tipologie, declinate in diverse dimensioni e materiali, Edo permette di scegliere l'utensile più adeguato ai differenti tipi di cottura. Fra gli oggetti della serie Edo, anche una bistecchiera



## Caratteristiche / Suggerimenti d'uso.

- Realizzata in ghisa con rivestimento in smalto
- La ghisa è uno dei metalli con le proprietà termiche più adatte a questo tipo di utensile e alle cotture ad esso legate. La ghisa non scambia il calore rapidamente, quindi non cala di temperatura quando vi si appoggiano sopra le bistecche. La carne, a contatto con la piastra rovente, si sigilla conservando in sé i succhi. È così possibile preparare ottime bistecche al sangue, ma anche ben cotte senza che divengano stoppose.
- La ghisa, inoltre, raffreddandosi lentamente permette di usare la bistecchiera anche per servire in tavola: una volta tolta dal fuoco, continua per diverso tempo a mantenere calde le vivande.
- Usabile su tutte le fonti di calore
- Il profilo morbido delle impugnature della bistecchiera ricorda quello dei manici degli altri elementi della serie Edo.
- Per utilizzare la bistecchiera in sicurezza si consiglia l'uso di guanti protettivi
- Lavabile in lavastoviglie, ma se ne sconsiglia un uso regolare perché i detersivi normalmente impiegati con questo elettrodomestico possono nel tempo danneggiare la smaltatura superficiale della bistecchiera. Eventuali residui di cibo possono essere facilmente rimossi con una spazzola morbida, previo ammollo in acqua calda e detersivo per i piatti

## Technical notes

Edo

PU304/28 B Bistecchiera in ghisa. Fondo in acciaio magnetico adatto anche alla cottura a induzione.

cm 24,5x40 – h cm 4,5

## Product description

Disegnate da Patricia Urquiola, le pentole Edo nascono da una serie di riferimenti culturali e suggestioni formali diverse. Una ricchezza e varietà che l'autrice tratta con tocco divertito e giocoso, una combinazione di riferimenti che evoca l'essenza stessa del cucinare: l'unione di ingredienti differenti che crea le pietanze. Edo è l'antico nome di Tokyo e il riferimento al Giappone per questo progetto nasce da una serie di pentole che Patricia Urquiola utilizza nella sua cucina. Acquistate in Giappone, queste pentole hanno un disegno semplice e aggraziato che ha ispirato le forme della serie Edo. L'idea della designer è stata quella di addolcire un progetto di produzione industriale con alcuni tratti che stemperassero il rigore delle regole imposte dalla fabbricazione in serie: in particolare, la leggera svasatura dei recipienti e il disegno delle maniglie che ricordano dei nastri appuntati al corpo delle pentole. Una forma, quella dei manici, che non sembra realizzata industrialmente ma frutto di un lavoro artigianale. Il nome Edo rimanda anche al latino "edere", ossia "mangiare", ed esprime ulteriormente quell'incontro di culture differenti che ha ispirato l'intero progetto. La forma concava e il pomolo dei coperchi, infine, evocano un basco adagiato su un piano: un richiamo alle radici basche di Patricia Urquiola.

Una serie ricca anche per quanto riguarda l'assortimento: presentando numerose tipologie, declinate in diverse dimensioni e materiali, Edo permette di scegliere l'utensile più adeguato ai differenti tipi di cottura. Fra le tipologie della serie Edo, un wok con coperchio e griglia



## Caratteristiche / Suggerimenti d'uso.

- Realizzato in materiale trilamina composto da acciaio AISI 430 all'esterno, alluminio al centro e acciaio inossidabile 18/10 all'interno. Un materiale con buone prestazioni termiche di conduzione del calore, adatto anche a piani cottura a induzione. Il wok è proposto insieme a una griglia semisferica e a un coperchio in acciaio 18/10.
- Un recipiente da cottura estremamente versatile che appartiene alla tradizione culinaria orientale. Sempre più diffuso anche fuori dalla sua cultura, è adatto soprattutto per cuocere al salto e per friggere. Ideale per chi persegue una dieta sana perché la cottura al salto permette di preparare gli alimenti con pochi grassi, lasciandoli ricchi di principi attivi.
- La griglia semisferica è un utile accessorio da utilizzare durante le frittiture per deporvi il cibo a sgocciolare
- I manici, realizzati in microfusione d'acciaio con finitura in PVD bronzo e saldati al corpo del wok, sono comodi ed ergonomici. La saldatura TIG utilizzata per fissare i manici al wok assicura una giuntura di elevata qualità e resistenza.
- La forma dei manici, che richiama un nastro, non ha un valore esclusivamente estetico: oltre a garantire una buona presa contiene la trasmissione del calore dal corpo della pentola. Si consiglia comunque l'uso di presine per assicurare una protezione totale dal calore
- La forma concava del coperchio consente di appoggiarvi un cucchiaio o una paletta con la quale mescolare il cibo in cottura. Il pomolo, realizzato in microfusione d'acciaio 18/10, ha una forma leggermente svasata che ne facilita la presa.
- Durante la cottura il pomolo può scaldarsi, si consiglia l'utilizzo di presine per assicurare una protezione totale dal calore
- Un oggetto dal design minimale, ma non austero: un elemento di leggerezza è introdotto dalla forma dei manici, immaginati come nastri appuntati al corpo del wok
- Grazie al suo design particolare, il wok della serie Edo si trasforma in un originale elemento per il servizio in tavola
- Lavabile in lavastoviglie

## Technical notes

Edo

PU308 Wok in trilamina (AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10) con coperchio in acciaio inossidabile 18/10. Manici e pomolo in acciaio inossidabile 18/10 con rivestimento in PVD, marrone. Fondo in acciaio magnetico adatto anche alla cottura a induzione. cl 580 – cm 6x46 – h cm 13,5

## Product description

Disegnate da Patricia Urquiola, le pentole Edo nascono da una serie di riferimenti culturali e suggestioni formali diverse. Una ricchezza e varietà che l'autrice tratta con tocco divertito e giocoso, una combinazione di riferimenti che evoca l'essenza stessa del cucinare: l'unione di ingredienti differenti che crea le pietanze. Edo è l'antico nome di Tokyo e il riferimento al Giappone per questo progetto nasce da una serie di pentole che Patricia Urquiola utilizza nella sua cucina. Acquistate in Giappone, queste pentole hanno un disegno semplice e aggraziato che ha ispirato le forme della serie Edo. L'idea della designer è stata quella di addolcire un progetto di produzione industriale con alcuni tratti che stemperassero il rigore delle regole imposte dalla fabbricazione in serie: in particolare, la leggera svasatura dei recipienti e il disegno delle maniglie che ricordano dei nastri appuntati al corpo delle pentole. Una forma, quella dei manici, che non sembra realizzata industrialmente ma frutto di un lavoro artigianale. Il nome Edo rimanda anche al latino "edere", ossia "mangiare", ed esprime ulteriormente quell'incontro di culture differenti che ha ispirato l'intero progetto. La forma concava e il pomolo dei coperchi, infine, evocano un basco adagiato su un piano: un richiamo alle radici basche di Patricia Urquiola.

Una serie ricca anche per quanto riguarda l'assortimento: presentando numerose tipologie, declinate in diverse dimensioni e materiali, Edo permette di scegliere l'utensile più adeguato ai differenti tipi di cottura. Nella serie Edo il coperchio è proposto in cinque diametri.



## Caratteristiche / Suggerimenti d'uso.

- Realizzato in acciaio inossidabile 18/10, lucido all'esterno e satinato all'interno. Il pomolo è prodotto con microfusione d'acciaio inossidabile 18/10 con finitura in PVD bronzo.
- Grazie alla sua forma concava il coperchio può ospitare un cucchiaino o un mestolo
- Il disegno svasato del pomolo lo rende ergonomico, permettendo una buona presa
- Durante la cottura il pomolo può scaldarsi, si consiglia l'utilizzo di presine per assicurare una protezione totale dal calore
- Il coperchio è proposto in cinque diametri differenti – 14, 16, 20, 24 e 28 centimetri – fra i quali scegliere in base ai pezzi della serie acquistati. La possibilità di comprare i coperchi separatamente dalle pentole permette di ottimizzare gli acquisti, evitando inutili doppioni.
- lavabile in lavastoviglie

## Technical notes

Edo

Coperchio in acciaio inossidabile 18/10. Pomolo in acciaio inossidabile 18/10 con rivestimento in PVD, marrone.

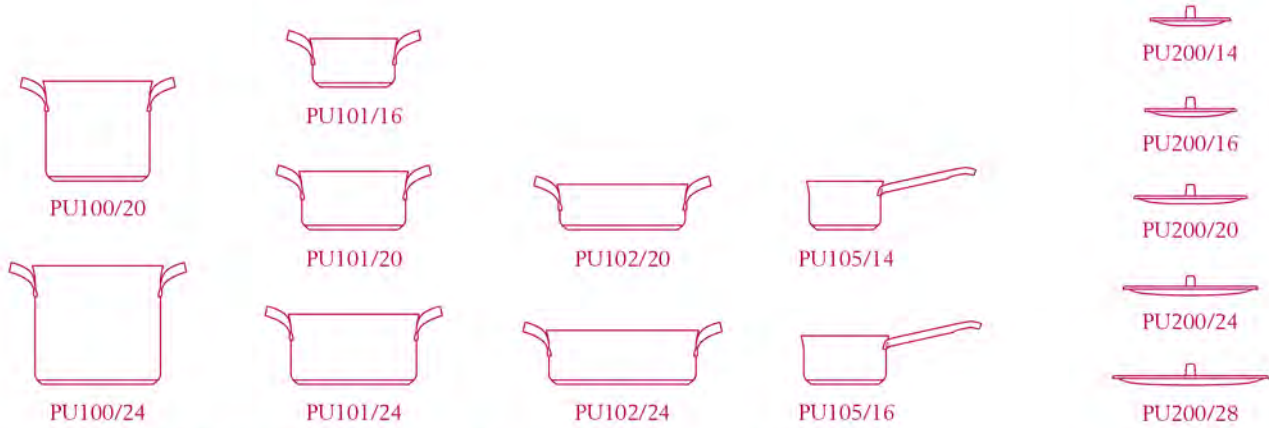
PU200/14 Ø cm 14 – h cm 3,5

PU200/16 Ø cm 16 – h cm 3,5

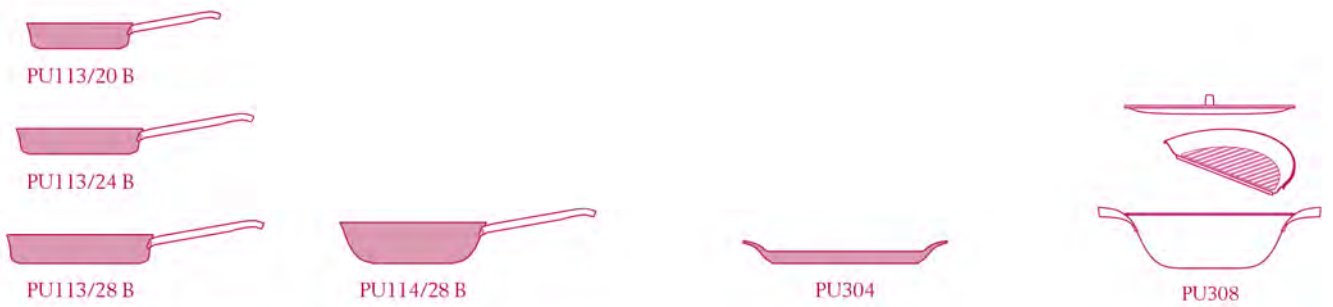
PU200/20 Ø cm 20 – h cm 3,5

PU200/24 Ø cm 24 – h cm 4

PU200/28 Ø cm 28 – h cm 4



acciaio inossidabile 18/10 • 18/10 stainless steel • acier inoxydable 18/10



alluminio • aluminium

ghisa • iron cast

trilamina • triply

