

Mami

Design Stefano Giovannoni



www.alessi.com

ALESSI

Mami è la terza serie di pentole della nostra storia, dopo La Cintura di Orione di Sapper e Falstaf di Mendini. Questa volta ho affidato a un autore giovane il difficile compito di toccare l'immaginario del pubblico, esplorando il continente arcaico della "pentolicità". Ribolle la minestra di farro nella olla, il tepore di epoche remote avvolge capaci, panciute, benedette pentolone "a due orecchie" (come cantava Catullo). La serie davvero completa, che ben si integra nella "poetica degli affetti" giovannonesca, comprende anche le Padelle e la Bistecchiera in alluminio antiaderente.

Alberto Alessi, 1999

Mami is the third set of saucepans in the history of Alessi, after La Cintura di Orione by Sapper and Falstaf by Mendini. This time I entrusted to a young designer the difficult task of stimulating people's imagination by exploring the archaic world of "pot-ness". The spelt soup bubbles once again in the earthenware jar, and the capacious, rotund and sacred pots "with two ears" (as Catullus wrote) evoke the warmth of bygone eras. The truly complete set, in total harmony with Giovanni's "poetics of the emotions", includes also the Frying pans and the Grillpan in non-stick aluminium.

Alberto Alessi, 1999

Mami est la troisième batterie de cuisine de notre histoire, après la Cintura d'Orione de Sapper et Falstaf de Mendini. Cette fois, nous avons confié à un jeune auteur la tâche difficile de frapper l'imaginaire du public en explorant le continent archaïque de la "casserolité". La soupe d'épeautre bout dans la marmite, la douce chaleur d'époques lointaines enveloppe de grosses cocottes pansues "à deux oreilles" (comme le déclamaient Catulle). La série, vraiment complète, qui s'insère bien dans la "poésie des affects" de Giovanni, comprend également les Poêles et la Grille en aluminium anti-adhérent.

Alberto Alessi, 1999

In unserer Geschichte ist Mami, nach Sappers La cintura di Orione und Mendinis Falstaf, die dritte Topfserie. Wir betrauten einen jungen Autor mit der schwierigen Aufgabe, das archaische Reich der "Töpflichkeit" erforschend, die gemeine Vorstellungswelt anzugehen, wo Dinkel im Henkelkrug köchelt und große, bauchige Töpfe mit "zwei Ohren" (wie Catullo sie besingt) von der warmen Gemütlichkeit längst vergangener Zeiten zeugen. Zu dieser kompletten, ganz im Zeichen der "Poetik der Gefühle" Giovanni's stehenden Serie gehören auch die teflonbeschichteten Pfannen und die Grillpfanne aus Aluminium.

Alberto Alessi, 1999



Pentola.
Stockpot.
Marmite.
Topf.



SG100

SG100/20 - SG100/20 S
l 5,6 - Ø cm 20 - h cm 17
6 qt - Ø 8" - h 6³/₄"

SG100/24 - SG100/24 S
l 10 - Ø cm 24 - h cm 20,5
10¹/₂ qt - Ø 9¹/₂" - h 8"



Casseruola a due manici.
Casserole with two handles.
Faitout.
Kasserolle mit zwei Griffen.



SG101

SG101/16 - SG101/16 S
l 1,6 - Ø cm 16 - h cm 9,3
l qt 22 oz - Ø 6¹/₄" - h 3³/₄"

SG101/20 - SG101/20 S
l 3,1 - Ø cm 20 - h cm 10,7
3¹/₄ qt - Ø 8" - h 4¹/₄"

SG101/24 - SG101/24 S
l 5,2 - Ø cm 24 - h cm 12,2
5 qt 9 oz - Ø 9¹/₂" - h 4³/₄"



Casseruola bassa a due manici.
Low casserole with two handles.
Rondin.
Flache Kasserolle mit zwei Griffen.



SG102

SG102/20 - SG102/20 S
l 1,7 - Ø cm 20 - h cm 6,3
l qt 28³/₄ oz - Ø 8" - h 2¹/₂"
SG102/24 - SG102/24 S
l 2,8 - Ø cm 24 - h cm 7,3
3 qt - Ø 9¹/₂" - h 3"
SG102/28 - SG102/28 S
l 4,6 - Ø cm 28 - h cm 8,3
5 qt 9 oz - Ø 11" - h 3¹/₄"



Casseruola a manico lungo.
Saucepan.
Casserole à long manche.
Stielkasserolle.



SG105

SG105/14 - SG105/14 S
l 1 - Ø cm 14 - h cm 7,7
l qt 1³/₄ oz - Ø 5¹/₂" - h 3"
SG105/16 - SG105/16 S
l 1,6 - Ø cm 16 - h cm 9,2
l qt 22 oz - Ø 6¹/₄" - h 3¹/₂"
SG105/20
l 3 - Ø cm 20 - h cm 10,8
3 qt 9¹/₄ oz - Ø 8" - h 4¹/₄"



Coperchio.
Lid.
Couvercle.
Deckel.



SG200

SG200/14 - SG200/14 S

Ø cm 14 / Ø 5½"

SG200/16 - SG200/16 S

Ø cm 16 / Ø 6¼"

SG200/20 - SG200/20 S

Ø cm 20 / Ø 8"

SG200/24 - SG200/24 S

Ø cm 24 / Ø 9½"

SG200/28 - SG200/28 S

Ø cm 28 / Ø 11"



Casseroles ovale con coperchio.
Oval casserole with lid.
Casserole ovale avec couvercle.
Ovale Kasserolle mit Deckel.



SG112/30

SG112/30

16 - Ø cm 30x24 - h cm 17,6

6 qt 10 oz - Ø 12"x9½" - h 7"



Bollilatte.
Milk boiler.
Bouillorie à lait.
Milchkochtopf.



SG302

SG302 - SG302 S
l 1,3 - Ø cm 12 - h cm 13
l qt 11 oz - Ø 4 1/2" - h 5"



Schiumatore per latte. Manico e pomolo in PA.
Milk skimmer. Handle and knob in PA.
Producteur à mousse pour le lait. Poignée et pommeau en PA.
Milchaufschäumer. Griff und Knopf aus PA.



SG49 B

SG49 B
cl 118 - cm 13x18,3 - h cm 20,7
l qt 8 1/4 oz - 5 1/2"x7 1/4" - h 8 1/4"



Cestello per cotture al vapore.
Steamer basket.
Panier pour la cuisson-vapeur.
Durchschlagartiger Einsatz zum Dünsten.



SG307

SG307
Ø cm 24 - h cm 9
Ø 9½" - h 3½"



Pasta-set
Cestello traforato.
Pierced basket.
Corbeille ajourée.
Durchschlagartiger Einsatz.



SG306 - SG306SET

SG306
Ø cm 20 - h cm 15,6
Ø 8" - h 6¼"

SG306SET - SG306SET S
l 15,6 - Ø cm 20 - h cm 15,6
6 qt - Ø 8" - h 6¼"



Scolatoio.
Colander.
Égouttoir.
Sieb.



SG300

SG300 - SG300 S
Ø cm 21,5 - h cm 17,8
Ø 9" - h 7"



Pentola in alluminio con coperchio.
Pot in aluminium with lid.
Marmite en aluminium avec couvercle.
Topf aus Aluminium mit Deckel.



SG100/26AL

SG100/26AL
l 14 - Ø cm 26 - h cm 23,5
14 qt 23½" oz - Ø 10¼" - h 9"



Pentola a pressione con manici in bakelite.
Pressure cooker with handles in bakelite.
Autocuiseur avec poignées en bakelite.
Schnellkochtopf mit Griffen aus Bakelit.



SG400

SG400/4

14 - Ø cm 24,5 - h cm 18
4 qt 7 oz - Ø 9 1/2" - h 7"

SG400/6

16 - Ø cm 24,5 - h cm 22
6 qt 10 1/2 oz - Ø 9 1/2" - h 8 1/2"



90302 90302 SET



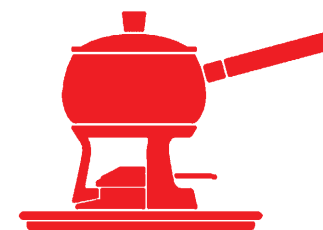


Servizio per bourguignonne.
 Bourguignonne set.
 Service à fondue bourguignonne.
 Bourguignonneset.



SG55

SG55/200 B
 cl 200 - Ø cm 23 - h cm 24,3
 2 qt 3 1/2 oz - Ø 9" - h 9 1/2"



SG55/PEN B

SG59

SG57 B



Servizio per fonduta.
Fondue set.
Service à fondue.
Fondueset.



SG56

SG56/260 B
cl 260 - Ø cm 23 - h cm 21
2 qt 23 1/2 oz - Ø 9" - h 8 1/4"



SG55/PEN B



SG60



SG58 B



SG61 B

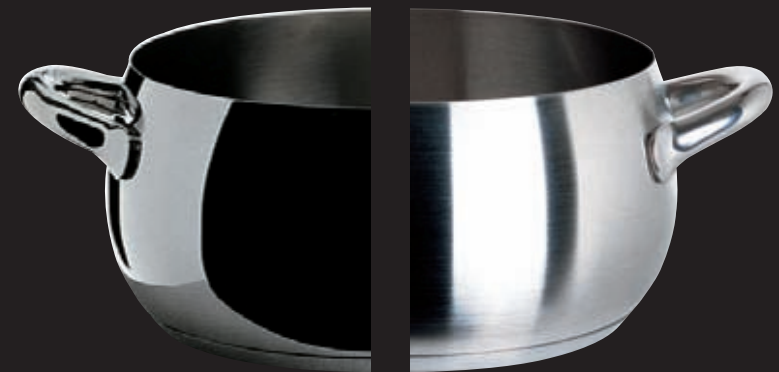


La serie di pentole "Mami" è prodotta in acciaio inossidabile 18/10 con finitura lucida, oppure satinata (identificata dai codici con la "S" finale).

"Mami" pots and pans are made in 18/10 stainless steel, with a mirror polished finish or a mat finish (this one specified by an "S" at the end of the code).

Les marmites et les casseroles "Mami" sont en acier inoxydable 18/10, finition brillante ou satinée (indiquée avec le "S" finale au code produit).

Die Töpfe und Pfannen "Mami" sind aus Edelstahl 18/10 mit glänzend polierter oder mattierter Oberfläche (diese wird durch ein "S" am Ende des Produktcodes gekennzeichnet).



Queste nuove padelle in alluminio antiaderente si affiancano alle precedenti già in produzione nella serie "Mami". Rispetto a quelle, oltre alla forma che è perfettamente rotonda e al prezzo inferiore, le differenze risiedono nella tecnica di produzione adottata (lo stampaggio a freddo invece della pressofusione) e nel fondo in acciaio magnetico che consente la cottura anche su fonti di calore a induzione elettromagnetica.

Alberto Alessi, 2006

These new pans in non-stick aluminium join their predecessors, already in production, from the "Mami" series. Apart from the perfectly round form and lower price, the differences in the new additions with respect to the original lie in the manufacturing technique (cold-cast instead of die-cast), and in the magnetised steel bottom which allows them to efficiently distribute heat from electromagnetic induction sources.

Alberto Alessi, 2006

Ces nouvelles poêles en aluminium avec un revêtement anti-adhérent viennent compléter les précédentes dans la série "Mami", déjà en production. Par rapport à celles-ci, outre la forme parfaitement ronde et le prix inférieur, les différences résident dans la technique de production adoptée (le moulage à froid au lieu du moulage sous pression) et dans le fond en acier magnétique qui permet la cuisson sur des sources de chaleur à induction électromagnétique.

Alberto Alessi, 2006

Diese neuen Pfannen aus beschichtetem Aluminium ergänzen ihre Vorgängerinnen, die bereits im Rahmen der Serie "Mami" produziert wurden. Im Vergleich zu diesen bestehen die Unterschiede nicht nur in der nun perfekt runden Form und dem geringeren Preis, sondern auch in der verwendeten Herstellungstechnik (Kaltstanzen statt Druckguss) und dem Boden aus magnetischem Stahl, der das Kochen auch auf Induktionskochfeldern erlaubt.

Alberto Alessi, 2006

Prodotte in alluminio con rivestimento antiaderente.
Made in aluminium with non-stick coating.
Produits en aluminium avec revêtement anti-adhésif.
Aus Aluminium mit Antihftbeschichtung.



Padella a manico lungo. Manico in acciaio inossidabile 18/10.
 Fondo in acciaio magnetico per la cottura a induzione.
 Frying pan. Handle in 18/10 stainless steel.
 Magnetic steel heat diffusing bottom for induction cooking.
 Poêle. Poignée en acier inoxydable 18/10.
 Fond en acier magnétique pour la cuisson à induction.
 Pfanne. Griff aus Edelstahl 18/10.
 Boden aus magnetischem Stahl geeignet für die Benutzung auf Induktionsherde.



SG113

SG113/20
 Ø cm 20 / Ø 8"
 SG113/24
 Ø cm 24 / Ø 9½"
 SG113/28
 Ø cm 28 / Ø 11"
 SG113/30
 Ø cm 30 / Ø 12"



Padella alta a manico lungo. Manico in acciaio inossidabile 18/10.
 Fondo in acciaio magnetico per la cottura a induzione.
 Deep frying pan. Handle in 18/10 stainless steel.
 Magnetic steel heat diffusing bottom for induction cooking.
 Poêle haute. Poignée en acier inoxydable 18/10.
 Fond en acier magnétique pour la cuisson à induction.
 Tiefe Pfanne. Griff aus Edelstahl 18/10.
 Boden aus magnetischem Stahl geeignet für die Benutzung auf Induktionsherde.



SG114/28

SG114/28
 Ø cm 28 - h cm 7,5
 Ø 11" - h 3"



Coperchio.
Lid.
Couvercle.
Deckel.

*
NEW



SG201

SG201/20

Ø cm 20 / Ø 8"

SG201/24

Ø cm 24 / Ø 9½"

SG201/28

Ø cm 28 / Ø 11"

SG201/30

Ø cm 30 / Ø 12"



Teglia.
Baking dish.
Plat à four.
Backform.



SG305 B

SG305/30 B

cm 38x25 - h cm 6,7

15"x10" - h 2½"

SG305/35 B

cm 43x29 - h cm 6,7

17"x11½" - h 2½"



Bistecchiera.
Grill pan.
Grille-viande.
Grillpfanne.



SG304 B

SG304 B
cm 44x28,5 / 17¹/₄"x11¹/₂"



Padella a manico lungo.
Frying pan.
Poêle.
Pfanne.



SG110 B

SG110/20 B
Ø cm 20 / Ø 8"
SG110/24 B
Ø cm 24 / Ø 9¹/₂"
SG110/28 B
Ø cm 28 / Ø 11"
SG110/30 B
Ø cm 30 / Ø 12"



Padelle SG113-SG114

- In alluminio stampato ad alto spessore (4 mm) che, grazie alla sua alta conducibilità, permette una cottura omogenea e un notevole risparmio energetico.
- Rivestimento esterno in PTFE nero, resistente all'usura, agli urti e alle alte temperature.
- Finitura interna in Teflon® Platinum Dupont, antigraffio e facile da pulire.
- Particolare rivestimento interno che consente l'utilizzo di utensili metallici.
- Fondo in acciaio magnetico ad alto spessore adatto per la cottura ad induzione, su gas, piastre elettriche e in vetroceramica.
- Manici in acciaio inox 18/10, che non raggiungono temperature elevate.
- Coperchi in alluminio con pomolo in acciaio inox 18/10, leggeri e maneggevoli.
- Adatte per una cucina con pochi grassi, per cotture veloci e al salto.

Frying pans SG113-SG114

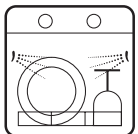
- In thick pressed aluminium (4 mm) which, thanks to its high conductivity, produces an even heat distribution. This not only makes for homogeneous cooking but also offers considerable energy savings.
- Outer coating of black PTFE which protects them against wear and tear, knocks and high temperatures.
- Internal finish is in easy-to-clean non-stick Dupont Teflon® Platinum.
- Metal utensils can be used with this particular internal coating.
- Thick magnetic steel base suitable for induction cooking on gas, electric and ceramic hobs.
- 18/10 stainless steel handles that never get excessively hot.
- Lids in aluminium with knob in 18/10 stainless steel, light-weight and easy to handle.
- Suitable for preparing low fat cuisine and can be used for recipes that involve rapid cooking and sautéing.

Poêles SG113-SG114

- En aluminium à forte épaisseur (4 mm) embouti, dont la conductibilité élevée permet une cuisson homogène et une réelle économie d'énergie.
- Revêtement extérieur en PTFE noir résistant à l'usure, aux chocs et aux températures élevées.
- Finition intérieure en Téflon® Platinum Dupont anti-rayures qui rend le nettoyage plus simple.
- Caractéristiques du revêtement interne qui permettent l'utilisation d'ustensiles métalliques.
- Fond en acier magnétique à forte épaisseur, compatible tous feux: induction, gaz, électrique et vitrocéramique.
- Poignées en acier inoxydable 18/10 qui n'atteignent jamais des températures élevées.
- Couvercles en aluminium avec pommeau en acier inoxydable 18/10, légers et très maniables.
- Les poêles permettent de réduire l'utilisation de matières grasses. Elles sont parfaitement adaptées aux cuissons rapides et sautées.

Pfannen SG113-SG114

- Aus dickwandigem Aluminium (4 mm) gegossen, das dank seiner besonderen Wärmeleitfähigkeit ein gleichmäßiges Erhitzen des Kochgutes sowie eine beträchtliche Energieersparnis ermöglicht.
- Die äußere Beschichtung aus schwarzem PTFE ist verschleißfrei, stoßfest und hitzebeständig.
- Die innere Beschichtung besteht aus kratzfestem und pflegeleichtem Platinum Teflon®, von Dupont.
- Sogar der Gebrauch von Kochutensilien aus Metall kann der besonderen Innenbeschichtung der Pfanne nichts anhaben.
- Der Boden aus starkem Magnetstahl eignet sich zum Kochen auf Induktionsherden, mit Gas, auf Elektrokochplatten und Cerankochfeldern.
- Die Griffe aus Edelstahl 18/10 werden nicht heiß.
- Die Deckel aus Aluminium mit Knopf aus Edelstahl 18/10, sind leicht und einfach zu handhaben.
- Ideal für die fettarme, schnelle und spontane Küche.



ALESSI

Alessi spa, via Privata Alessi 6,
28882 Crusinallo (Vb) Italy