

architecture and food

50140
rivista internazionale di architettura e arti dal progetto maggio/giugno 2015

Bernardes Arquitetura / Ateliers Jean Nouvel / Softroom / MVRDV / OBR / Archea Associati / Studio 63 /
Aniello/Tasca / BIG + kilo + Jonas Hartz / edit! architects / LAB5 / Bernard Khoury/DW5 /
Vo Trong Nghia Architects / JYA-RCHITECTS / Kengo Kuma & Associates / Nendo /
Afra and Tobia Scarpa / Salvatore Spataro / **interview** Antonello Colonna / **tokyo itineraries** /
bagnodesign colors & textures / **design focus** light



Italia € 12,00 / Canada CAD 19,95 / Germany € 24,80 / UK £8,95 / France € 19,50 / Greece € 22,00 / Portugal € 22,00 / Spain € 22,00 / Switzerland CHF 30,00 / USA \$40,95 / Japan ¥2,470



PAN999

Afra and Tobia Scarpa

object: PAN 999 – cooking utensils
in pure silver and pure iron for
electroforming
design: Afra and Tobia Scarpa
external material: pure iron with
anti-corrosion treatment
internal materials: silver 999/000
and gold 999/000
company: [San Lorenzo](#)

text by [San Lorenzo](#)
photo by Miro Zagnoli

160

Grazie agli esiti di una lunga ricerca – avviata dal 1992 – sull'impiego dell'Argento Puro 999 e la messa a punto di un nuovo sistema, oggi coperto da brevetto internazionale¹, è nata la collezione PAN 999, utensili da cucina realizzati in Ferro Puro all'esterno e Argento Puro all'interno.

L'Argento Puro, utilizzato in cucina, fuori dal consueto ambito decorativo, vanta note e importanti proprietà: produce un'azione battericida, viricida, e fungicida; inoltre è esente da rame, piombo, alluminio, nichel, cromo, cadmio, cobalto, vernici, resine e antiaderenti PFOA. L'Argento, che è il metallo miglior conduttore di calore e lo diffonde in modo uniforme, permette una cottura rapida a bassa temperatura, preserva le proprietà antiossidanti e i valori nutrizionali degli alimenti in cottura ed evita bruciature.

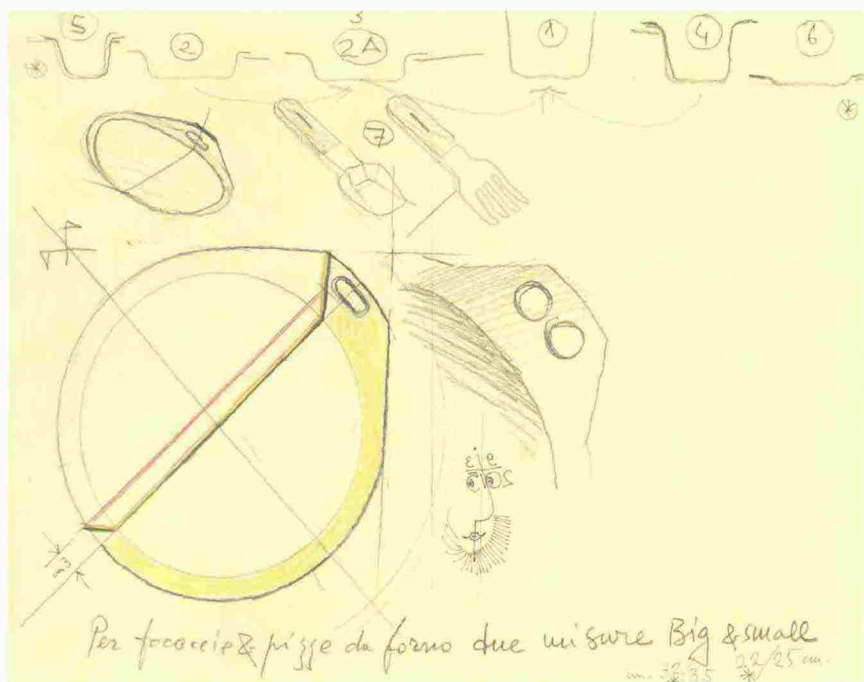
Il Ferro, utilizzato all'esterno del contenitore, potenzia le proprietà dell'Argento, limitando la dispersione del calore, e garantendo la perfetta adattabilità dell'oggetto a piani a induzione, vetroceramica, fuochi a gas e forni.

1992 – the use of 999 Pure Silver and the development of a new system, now internationally patented, led to the creation of the collection PAN 999, kitchen utensils made of Pure Iron on the outside and Pure Silver on the inside.

Pure Silver, used in the kitchen, outside of its customary decorative scope, boasts well-known and important properties: it produces a bactericidal, viricidal and fungicide action; it is also free from copper, lead, aluminum, nickel, chromium, cadmium, cobalt, paints, resins and PFOA non-stick substances. Silver, which is the best metal conductor of heat and diffuses it evenly, enables rapid cooking at a low temperature. At the same time, it preserves the antioxidant properties and nutritional values of the food being cooked, and prevents burning.

Iron, used on the outside of the container, enhances the properties of Silver, limiting heat dispersion, and ensuring the object's perfect adaptability to induction and glass-ceramic hobs, gas burners and ovens.





From the left: pot \varnothing 30 h 12, saucepan \varnothing 30 h 9, pan \varnothing 30 h 6, pan with long handle \varnothing 30 h 6 (top).

Tobia Scarpa's sketch (left).



Interamente prodotti in Italia e riciclabili, tutti gli utensili della serie PAN 999, presentano una finitura dell'Argento semiopaca e sono lavabili in lavastoviglie.

Dal 1992, **San Lorenzo** - azienda riconosciuta fin dagli anni '70 per aver introdotto il design nell'argento- produce manufatti in Argento Puro 999. Grazie al connubio con Afra e Tobia Scarpa, viene studiata una tecnologia innovativa che confluirà nella collezione "Cucinare nell'Argento Puro" del 1999.

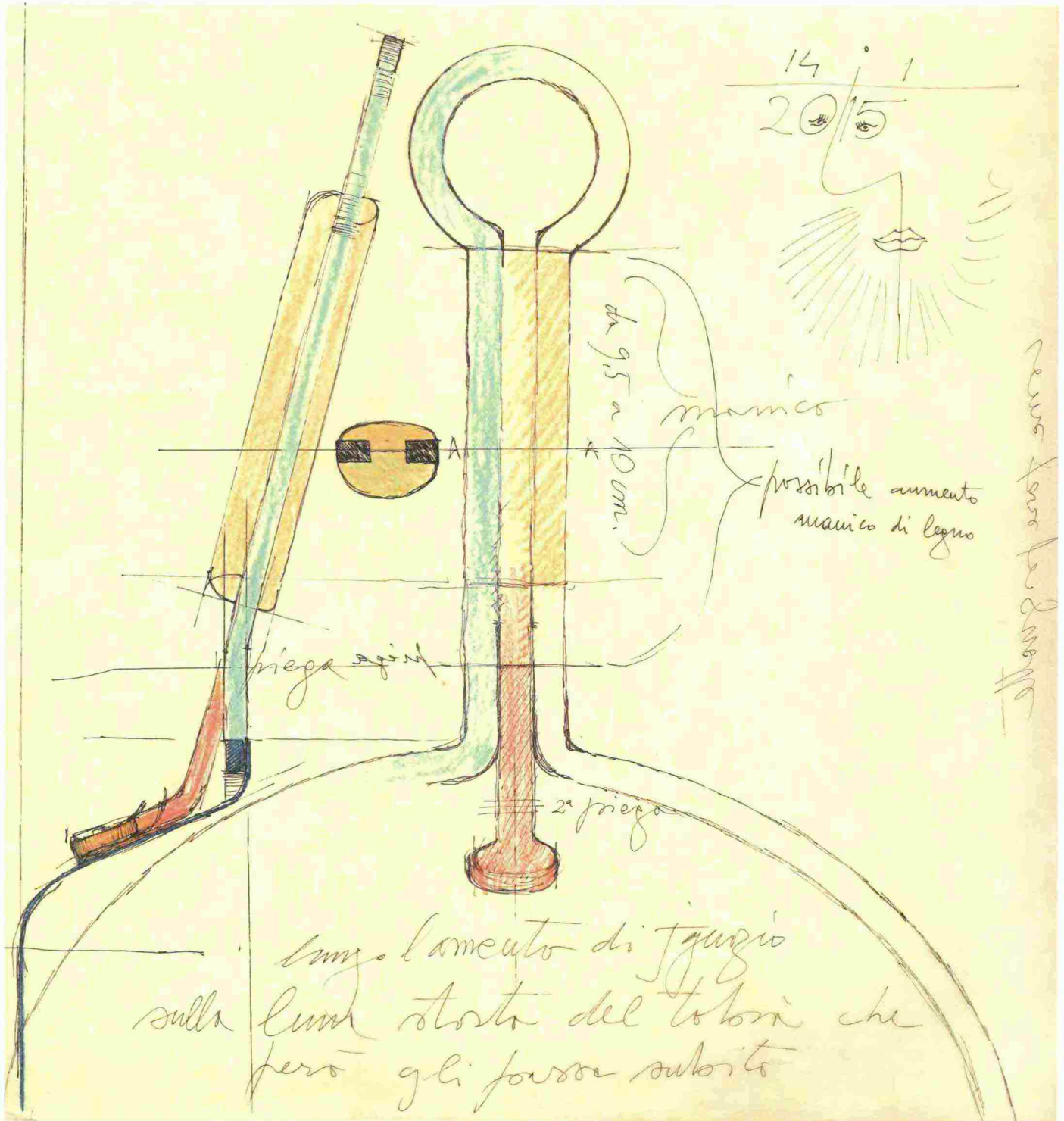
PAN 999 rappresenta un ulteriore importante traguardo di innovazione, ottenuto attraverso l'incontro tra l'Argento e il Ferro Puro, sia in termini tecnologici sia per le importanti ricadute in termini di salute e benessere.

Entirely produced in Italy and recyclable, all the utensils of the 999 PAN range, have a semi-matt silver finish and are dishwasher-proof.

Since 1992, **San Lorenzo** - a company recognized since the 1970s for having introduced the design of silver elements - manufactures 999 Pure Silver objects. A collaboration with Afra and Tobia Scarpa, inspired the study of an innovative technology that was to create the collection "Cooking in Pure Silver" in 1999.

PAN 999 represents a further significant milestone of innovation, achieved through the combination of Silver and Pure Iron, both in terms of technology and owing to the important consequences from a point of view of health and well-being.





Tobia Scarpa's sketch (top).

Pan with long handle Ø 30 h 6 (left).