

# CUCINARE NELL'ARGENTO

## COOKING IN SILVER

di Giulia Bruno  
foto Miro Zagnoli

Argento puro e ferro puro sono i materiali scelti da San Lorenzo per **Pan 999**, rivoluzionaria collezione di utensili per cucinare sano nel mondo contemporaneo. Tratto distintivo della San Lorenzo, azienda leader nel settore degli argenti di design e innovazione, è la capacità di interpretare il momento, traducendo la contemporaneità in oggetto, per mezzo del progetto. Pan 999, frutto di lunga ricerca e grande collaborazione, rispecchia la consolidata filosofia del marchio, perseguendo valori di sanità e benessere. Un'alimentazione sana e rispettosa dell'ambiente tiene conto della selezione dei cibi e non può dimenticare la scelta degli utensili. Le pentole realizzate in argento 999, il cui impiego era considerato impossibile nella produzione di argenterie perché privo di caratteristiche metallurgiche, risultano fungicide, battericide, viricide e mantengono le caratteristiche degli alimenti (inventori del brevetto Pietro Luigi Cavallotti, Politecnico di Milano e Ciro Cacchione, presidente San Lorenzo). Il guscio in ferro puro trattato contro la corrosione, a cui l'argento è unito per elettroformatura, distribuisce uniformemente il calore impedendo ai cibi di bruciarsi, evita il fenomeno del craking-oil e favorisce l'antiaderenza del materiale. La collezione, disegnata da Tobia Scarpa, suscita meraviglia e non solo per il suo valore estetico. La possibilità di "cucinare nella purezza, unico modo per cucinare sano", come recita lo slogan di **Pan 999**, è ancora una volta una realizzazione tutta italiana.  
[www.pan999sanlorenzo.it](http://www.pan999sanlorenzo.it)



176

*San Lorenzo chose pure silver and pure iron for **Pan 999**, a revolutionary kitchenware collection to cook healthy food in the contemporary world.*

*The ability to interpret the present, translating modernity into an object through design, is the distinctive feature of San Lorenzo, a leading company in design and innovative silverware. **Pan 999** is the result of a long research and great collaboration and reflects the brand's consolidated philosophy by pursuing the values of health and wellbeing. A healthy and eco-friendly diet is concerned with the selection of food and cannot forget to choose the right kitchenware. The pots made of silver 999, which was considered impossible to use for silverware production because it lacked of metal features, are fungicidal, bactericidal, virucidal and preserve the properties of food (the patent belongs to Pietro Luigi Cavallotti, Politecnico di Milano and Ciro Cacchione, president of San Lorenzo). The rust-treated pure iron shell, which is combined with silver using an electroforming technique, evenly distributes the heat thus preventing food from burning; it also avoids the craking-oil phenomenon and favors the non-stick quality of the material. The collection designed by Tobia Scarpa is fascinating and not just for its aesthetic value. The opportunity to "cook in purity, the only way to cook in healthy way" according to **Pan 999's** slogan, is once again an all-Italian production.  
[www.pan999sanlorenzo.it](http://www.pan999sanlorenzo.it)*