

Utensili da cucina - Cooking utensils

# VALSESIA

casalinghi  
*dal 1964*



MADE IN ITALY



# Profilo



Era il 1964 quando, a Pettenasco, piccolo paese situato sulla sponda orientale del Lago d'Orta, Silvano Valsesia, non ancora trentenne, ebbe il coraggio e l'intuito di investire i suoi risparmi per realizzare il suo sogno: aprire una fonderia artigianale dove, con passione e ingegno, dare forma e anima a colate di alluminio e ottone versate in stampi di ghisa, per produrre utensili da cucina. Così nacque la "Valsesia Silvano Casalinghi", un'azienda che a distanza di oltre mezzo secolo, grazie alla capacità imprenditoriale del fondatore, coadiuvato dai figli, continua a produrre, con la stessa impostazione artigianale, manodomestici di ogni genere che commercializza, come allora, sul mercato nazionale ed estero.

Alla base di tale successo vi sono scelte perseguite e consolidate nel tempo, quali la serietà e l'accuratezza nella scelta dei materiali, di qualità e italiani, la precisione e l'attenzione prestate ad ogni fase di lavorazione, che fanno di ogni articolo realizzato un vero e proprio "Made in Italy". Oggi l'azienda, in uno scenario di mercati sempre più globalizzati e dai cicli produttivi spesso delocalizzati, scommette ancora sulla tradizione, su una gestione artigianale nella realizzazione dei suoi prodotti e sul know-how acquisito in tanti anni di lavoro.

*It was 1964, in Pettenasco, a small town located on the eastern shore of Lake Orta, where Silvano Valsesia, who was not yet thirty, had the courage and the intuition to invest his savings to realize a dream: to open a craft foundry with his passion and ingenuity, he would give shape and soul to aluminum and brass poured into cast iron molds.*

*The "Valsesia Silvano Casalinghi" was born! The Valsesia Silvano Casalinghi is a company that after more than half a century, thanks to Silvano's entrepreneurial ability and with the assistance of his sons, the company continues to produce kitchen utensils of all kinds fore sale on domestic and foreign markets. Behind this success are important choices, such as the seriousness and accuracy in the choice of quality Italian materials, the precision and attention to every phase of workmanship, which makes each piece "Made in Italy" with family pride. Today, in a scene of increasingly globalized markets and often with production cycles relocated, the Company still holds true to tradition, of handcrafted management in the realization of its products based on the Know-how gained over many years of work.*



Scatola per il mercato americano - 1966  
Box for the American market - 1966



# Semplicità Qualità Tradizione

*simplicity - quality - tradition*



Gli utensili da cucina

Valsesia casalinghi sono  
totalmente realizzati in Italia  
nello stabilimento di Pettenasco.

Per la loro produzione sono  
impiegati materiali di qualità



#### Alluminio alimentare.

Un materiale riciclabile sicuro dal punto  
di vista igienico, conforme alle leggi  
e alle normative vigenti in materia di oggetti  
a contatto con alimenti e alle norme HACCP.

Nichel free



#### Legno italiano di faggio e betulla essicato



#### Vernici atossiche

Le parti in metallo subiscono un trattamento  
di lucidatura meccanica senza applicazioni di  
vernici protettive. Gli elementi in legno sono  
essiccati naturalmente senza nessun agente  
chimico. A richiesta sono disponibili  
tutte le certificazioni di legge.

---

Valsesia kitchen utensils are totally made in Italy in the Pettenasco plant. Only quality materials are used for their production

#### - Food Grade Aluminum

A safe recyclable Nickel free material which is hygienic,  
compliant with laws and to the regulations in force concerning  
objects in contact with food and HACCP regulations.

#### - Italian beech wood and dried birch

#### - Non-toxic paints

Metal parts undergo mechanical polishing treatment without  
protective paint application. Wooden elements  
are dried naturally without any chemical agents.  
On request all the certifications of law are available.





# Utensili per la lavorazione della **Pasta**

**Stampi per ravioli, cappelletti, anolini e biscotti**

*Ravioli, cappelletti, anolini and cookie stamp*



**art. 127**

Stampa ravioli tondo in alluminio lucido e legno

*Aluminum and wood round ravioli stamp*

ø 2,4 h 8,5 cm



**art. 126**

Stampa ravioli tondo in alluminio lucido e legno

*Aluminum and wood round ravioli stamp*

ø 3,2 h 8,5 cm



**art. 115**

Stampa ravioli tondo in alluminio lucido e legno

*Aluminum and wood round ravioli stamp*

ø 5 h 10 cm



**art. 121/E**

Stampa ravioli tondo in alluminio lucido e legno

*Aluminum and wood round ravioli stamp*

ø 5 h 9 cm

**art. 122**

Stampa ravioli tondo in alluminio lucido e legno

*Aluminum and wood round ravioli stamp*

ø 6 h 10 cm

**art. 167**

Stampa ravioli a cuore in alluminio lucido e legno

*Aluminum and wood heart ravioli stamp*

ø 8,5 h 11cm

**art. 155**

Stampa ravioli tondo in alluminio lucido e legno

*Aluminum and wood round ravioli stamp*

ø 8 h 11cm

**art. 166**

Stampa ravioli triangolare in alluminio lucido e legno

*Aluminum and wood triangular ravioli stamp*

7,5 x 7,5 x 7,5 h 10 cm

**art. 114**

Stampa ravioli quadro in alluminio lucido e legno

*Aluminum and wood square ravioli stamp*

□ 4 x 4 h 10 cm

**art. 165**

Stampo per ravioli quadrato con espulsore automatico in alluminio lucido e legno

*Aluminum and wood square ravioli stamp with automatic release*

□ 4,5 x 4,5 h 10 cm

**art. 113**

Stampa ravioli quadro in alluminio lucido e legno

*Aluminum and wood square ravioli stamp*

□ 7 x 7 h 10 cm

**art. 164**

Stampo per cappelletti/anolini tondo con espulsore automatico in alluminio lucido e legno

*Aluminum and wood round cappelletti stamp with automatic release*

ø 4,8 h 9 cm

**art. 158**

Stampo per cappelletti/anolini tondo con espulsore automatico in alluminio lucido e legno

*Aluminum and wood round cappelletti stamp with automatic release*

Ø 3,8 h 9 cm

**art. 117**

Rotella tagliapasta in alluminio con forcella curva in acciaio inox e manico in legno.

*Curved pasta cutter with aluminum wheel and wooden handle*

Ø 3,8 L 17 cm

**art. 160**

Stampo per cappelletti/anolini tondo con espulsore automatico in ottone e legno

*Brass and wood round cappelletti stamp with automatic release*

Ø 3,4 h 9 cm

**art. 156**

Stendipasta con rullo in legno e forcella in acciaio inox

*Wooden pastry roller with inox fork*

18 x 10 cm

**art. 161**

Stampo per cappelletti/anolini tondo con espulsore automatico in ottone e legno

*Brass and wood round cappelletti stamp with automatic release*

Ø 3 h 9 cm

**art. 157**

Stendipasta con doppio rullo in legno in alluminio lucido/smaltato

*Wooden pastry double roller*

Rulli: Ø 3,5 x 9 Ø 3 x 4,5 L 23 cm

**art. 106**

Rotella tagliapasta in alluminio con forcella dritta e manico in legno

*Straight pasta cutter with aluminum wheel and wooden handle*

Ø 3,7 L 17,5 cm

**art. 169**

Rotella tagliapizza e tagliapasta con lama in acciaio inox liscia e manico in legno di faggio

*Pizza and pastry cutter with stainless steel blade and wooden beech handle*

Ø 7 L 20 cm



**NOVITÀ**  
DESIGN BY  
VALSESIA

art. 168

Kit tagliapasta per pasta fresca con 4 rulli intercambiabili e rotella tagliapasta e tagliapizza

Pasta cutter kit for fresh pasta with 4 changable rollers and pizza and pastry cutter

Rulli: ø 4 x 9 ø 3 x 4,5 L 23,5 cm



**FACILE DA USARE**

**ECOLOGICO**

grigio  
grey      bordeaux

bianco opaco  
matt white      nero opaco  
matt black

blue  
  
(colore su richiesta  
color on request)

#### TAGLIAPASTA

con impugnatura in alluminio pressofuso lucido / smaltato, dotato di 5 rulli in legno di faggio: 4 rulli intercambiabili per realizzare tagliatelle, fettuccine, pappardelle e spaghetti; 1 rullo fisso per stendere la pasta.

#### TAGLIAPASTA E PIZZA

con lama in acciaio inox liscia e manico in legno di faggio. L'ampio diametro della rotella facilita il taglio di qualsiasi tipo di pasta.

#### ISTRUZIONI PER L'USO

- Svitare le due viti ai lati dell'impugnatura
- Estrarre il rullo
- Sostituirlo con un nuovo rullo
- Avvitare le due viti laterali

#### PASTA CUTTER

with a polished/coated die-cast brushed metal handle, and 5 wooden rollers made from beech wood: 4 changeable rollers for making tagliatelle, fettuccine, pappardelle and spaghetti; and 1 fixed roller to stretch out the pasta.

#### PIZZA AND PASTRY CUTTER

with stainless steel blade and wooden beech handle.

The large diameter of the cutting disc makes cutting any type of pastry easy.

#### INSTRUCTIONS FOR USE

- Unscrew the two screws on both sides of the handle
- Remove the roller
- Change with a new roller
- Screw back down the two side screws



SPAGHETTI



TAGLIATELLE



FETTUCCINE



PAPPARDELLE



**art. 149**

Raviolatore quadro 24 posti in alluminio con rullo in legno

*Aluminum 24 pcs square ravioli mould with wooden rolling pin*

28 x 10 cm misura raviolo/raviolo size 3 x 3 cm



**art. 148**

Raviolatore quadro 36 posti in alluminio con rullo in legno

*Aluminum 36 pcs square ravioli mould with wooden rolling pin*

36 x 13,4 cm misura raviolo/raviolo size 2,3 x 2,3 cm



**art. 150**

Raviolatore quadro 48 posti in alluminio con rullo in legno

*Aluminum 48 pcs square ravioli mould with wooden rolling pin*

30 x 10 cm misura raviolo/raviolo size 1,6 x 1,6 cm



**art. 151**

Raviolatore tondo 24 posti in alluminio con rullo in legno

*Aluminum 24 pcs round ravioli mould with wooden rolling pin*

31,5 x 12 cm misura raviolo/raviolo size 3,5 x 3,5 cm



**art. 152**

Raviolatore tondo 12 posti in alluminio con rullo in legno

*Aluminum 12 pcs round ravioli mould with wooden rolling pin*

33 x 11,5 cm misura raviolo/raviolo size 5 x 5 cm



**art. 154**

Raviolatore quadro grande 24 posti in alluminio con rullo in legno

*Aluminum 24 pcs big square ravioli mould with wooden rolling pin*

40 x 14 cm misura raviolo/raviolo size 3,7 x 3,7 cm



**art. 162**

Raviolatore triangolare 24 posti in alluminio con rullo in legno

*Aluminum 24 pcs triangular ravioli mould with wooden rolling pin*

25 x 13 cm misura raviolo/raviolo size 3,5 x 3,5 x 3,5 cm



# Schiaccia passatelli

art. 147/P

Schiacciapassatelli in alluminio con disco fisso / Aluminum passatelli masher with fixed disc

ø 9 h 6 L 26 cm ø fori 5,5 mm



art. 128

Apricozze in alluminio con lama in acciaio inox 18/10 / Aluminum mussel opener with inox 18/10 blade

L 18,5 cm



# Apricozze



# Schiaccia patate



**art. 129** | Schiacciapatate/spremipomodoro  
in alluminio con cestello estraibile / Aluminum  
potato masher with removable basket  
Ø 10 h 8,5 L 24 cm



**art. 146** | Schiacciapatate in alluminio  
con 2 dischi intercambiabili / Aluminum potato  
masher with 2 interchangeable discs  
Ø 10 h 6 L 26 cm Ø fori 3,5-5,5 mm



**art. 147** | Schiacciapatate in alluminio / Aluminum potato masher with fixed disc  
Ø 9 h 6 L 26 cm

# Utensili per la lavorazione della **Carne**

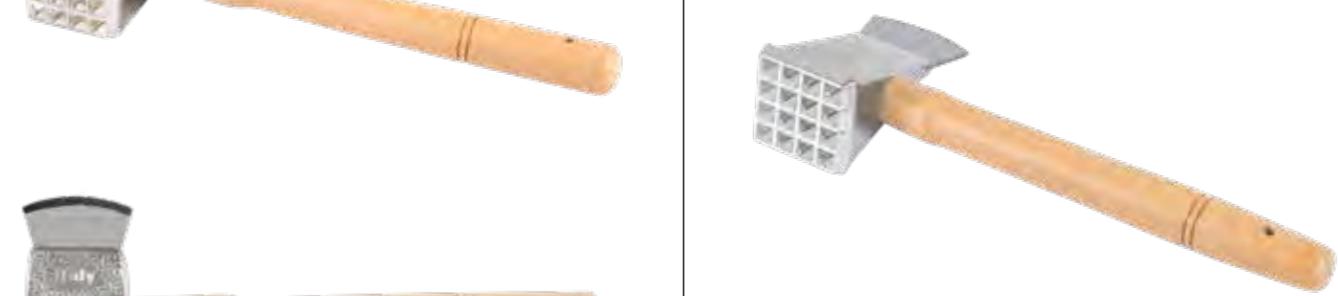


**art. 103** | Mazzuola batticarne 2 facce in legno e alluminio / Aluminum meat mallet with wooden handle  
ø 9,5 L 28 cm peso/weight 300 g.



**art. 104** | Mazzetta batticarne quadra in alluminio pesante, manico legno / Square heavy aluminum meat mallet with wooden handle  
□ 6 x 5,5 L 26 cm peso/weight 340 g.

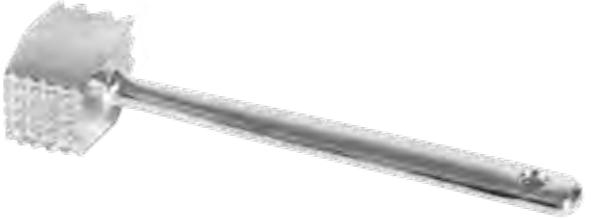
**art. 131** | Mazzetta batticarne rompiossa in alluminio con lama inox super / Aluminum meat mallet with bones cutter and super blade  
□ 4,5 x 10 L 26 cm peso/weight 350 g.



**art. 119** | Batticarne rompiossa in alluminio con lama inox / Aluminum meat mallet with inox blade  
□ 4 x 10 L 26 cm peso/weight 250 g.



**art. 116** | Mazzetta batticarne tonda in alluminio  
*Round heavy aluminum meat mallet*  
Ø 6 L 23 cm peso/weight 200 g.



**art. 105** | Mazzetta batticarne 2 faccie in alluminio  
*Heavy aluminum meat mallet*  
Ø 6 x 3,5 L 21 cm peso/weight 200 g.



**art. 153** | Batticarne a pugno in alluminio con manico smaltato / *Meat mallet with enamelled handle* Ø 8,5 h 10 cm peso/weight 380 g.



**art. 142** | Pressa per hamburger in alluminio lucido/smaltato base inox / *Aluminum press hamburger enamelled stainless steel base* Ø 10 h 10 cm



**art. 133** | Pinza per polpette e crocchette in alluminio lucido / *Aluminum meat ball portioner* Ø 3,5 L 18 cm



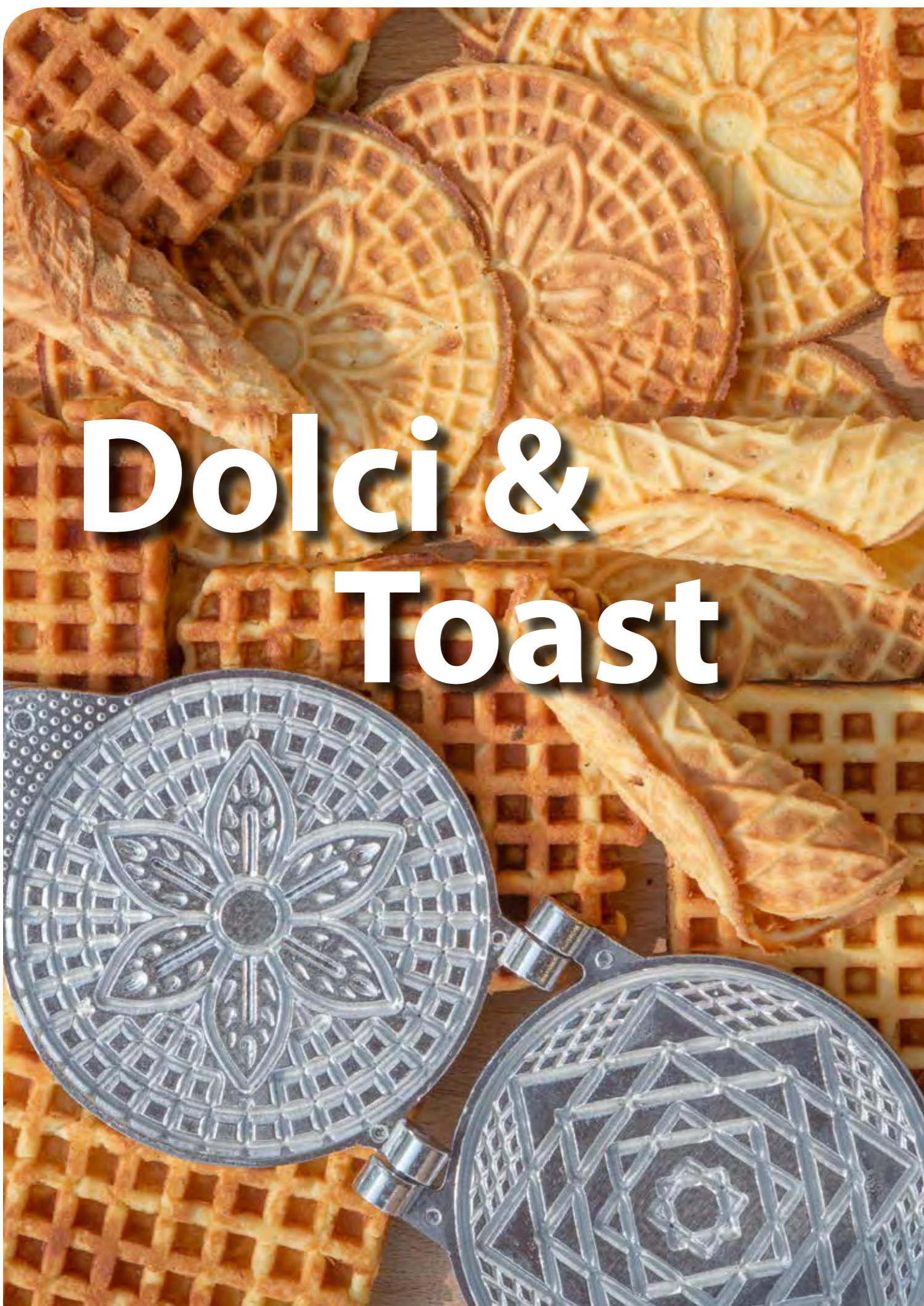
**art. 133/G** | Pinza per polpette e crocchette in alluminio lucido / *Aluminum meat ball portioner* Ø 5 L 18 cm



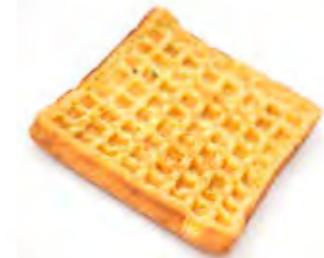
**Stampi per cialde, wafer e toast**

*Waffle, wafer and toast moulds*

# Dolci & Toast



**art. 137** | Stampo pizzelle e cialde in alluminio pesante e legno  
Heavy Aluminum and wood pizzelle and waffle mould maker ø 12,5 L 42 cm



**art. 159** | Stampo per wafer in alluminio pesante e legno  
Heavy aluminum and wood waffle mould maker 12 x 13,5 L 38 cm



**art. 145** | Tostatore manuale in alluminio pesante e legno  
Heavy aluminum and wood manual toaster 12 x 13,5 L 38 cm



**Spremiagrumi e schiaccianoci**  
*Fruit squeezer and nut cracker*



**art. 163** | Spremiagrumi gigante in alluminio lucido  
*Jumbo heavy aluminum citrus-fruit squeezer*  
ø 12,5 h 8 L 27 cm



**art. 102** | Spremiagrumi in alluminio lucido  
*Heavy aluminum citrus-fruit squeezer*  
ø 10 h 6,5 L 23 cm



**art. 134** | Schiaccianoci in alluminio lucido  
*Aluminum nut cracker*  
L 17 cm



**art. 134/0** | Schiaccianoci in ottone pesante  
*Heavy brass nut craker*  
L 17 cm



**art. 130** | Schiaccianoci e levanoccioli in alluminio lucido / *Aluminum nut cracker-stoner*  
L 16,5 cm



**art. 140** | Levanoccioli in alluminio lucido  
*Aluminum stoner*  
L 18 cm

**Cavatappi da parete**  
*Wall mounted cork screw*

# Cavatappi



art. 138  
grigio antracite

art. 139



**art. 138** | Stappa bottiglia da muro in alluminio pesante lucido o smaltato,  
**art. 139 compreso** / Heavy Aluminum wall mounted cork screw  
**art. 139 included** 36 x 13 cm

**art. 139** | Cavatappi a vite in alluminio lucido/smaltato e acciaio inox / Aluminum polished/enamelled and stainless steel cork screw  
7,5 x 11 cm



alluminio / aluminum

amaranto / amaranth

bianco / white

nero opaco / matt black

## Sottopentola decorativi

Decorative trivet



# Sottopentola decorativi

**art. 144 C** | Sottopentola a cuore in alluminio lucido o smaltato / Aluminum trivet heart shaped

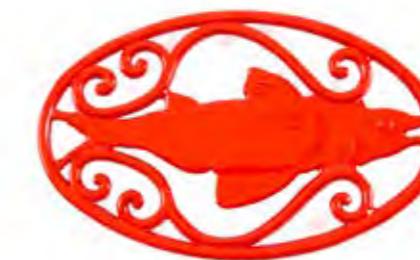
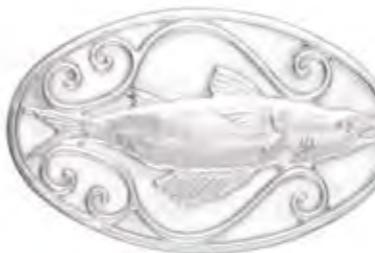


colori disponibili  
available colours



20 x 40 cm

**art. 144 P** | Sottopentola a pesce in alluminio lucido o smaltato / Aluminum trivet fish shaped

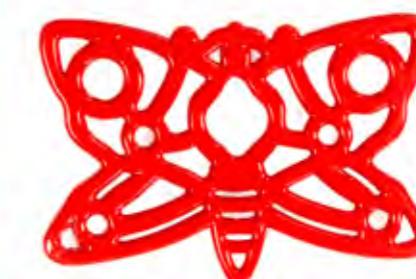


colori disponibili  
available colours



23 x 15 cm

**art. 144 F** | Sottopentola a farfalla in alluminio lucido o smaltato / Aluminum trivet butterfly shaped



colori disponibili  
available colours



21 x 15 cm

## Altri articoli

Other articles



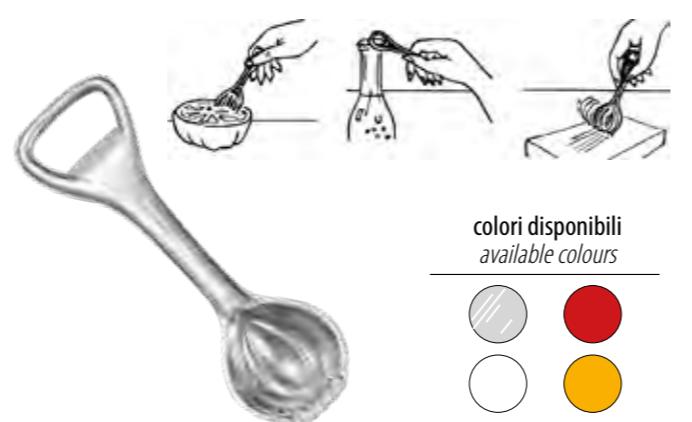
**art. 112** | Paletta multiuso in alluminio martellato  
Hammered Aluminum multipurpose scoop  
20 x 40 cm



**art. 143F/B** | Apribottiglia in alluminio con impugnatura in legno / Aluminum bottle opener with wood handle



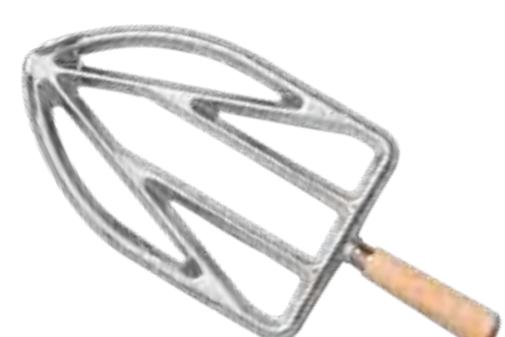
**art. 141** | Apribottiglia grande in alluminio martellato / Hammered aluminum big bottle opener L 25 cm



**art. 118** | Apribottiglia/svuotapomodori arricciaburro in alluminio lucido o smaltato  
Bottle opener/empty tomatoes utensil/polished or enamelled aluminum butter curler L 13 cm



**art. 132** | Sottoferro per ferro a vapore in alluminio  
Aluminum steam iron rest 20 x 13 cm



**art. 120** | Sottoferro da stiro in alluminio  
Aluminum iron rest 20 x 13 cm



M 521362  
C.C. 90.927



PRODUZIONE ARTICOLI CASALINGHI  
FONDERIA OTTONE - ALLUMINIO  
**Valsesia Silvano**

Corso Roma, 26 28028 Pettenasco NO - ITALY  
tel/fax +39 0323 89277 - [info@valsesia.cooking](mailto:info@valsesia.cooking) - [www.valsesia.cooking](http://www.valsesia.cooking)