

GRAZIE
PER AVER SCELTO
UN PRODOTTO
BARAZZONI

La Barazzoni è stata fondata nel 1903 e da allora produce gli articoli con materiali di prima qualità, le più avanzate tecniche produttive, macchinari all'avanguardia e tanta passione.

Marmotech® green: sono presenti nel rivestimento particelle minerali (le stesse già presenti negli altri rivestimenti da noi prodotti) nonché, previa applicazione manuale sulla superficie, particelle naturali.

La superficie del prodotto ha un innovativo pre-trattamento all'olio. Trattasi di un'innovativa agevolazione al consumatore che Barazzoni ha attuato per facilitare una cottura senza grassi aggiunti anche dopo un intensivo utilizzo ma soprattutto per garantire una maggiore antiaderenza e per prolungare la vita del rivestimento. Si consiglia di trattare periodicamente l'interno della padella unguendo uniformemente con qualche goccia d'olio e asciugarlo con della carta per uso domestico.

ISTRUZIONI D'USO

Per preservare la qualità dell'antiaderente e dell'utensile occorre:

1. Al primo impiego, lavare con cura la padella, utilizzando del detersivo per i piatti, ed asciugarla.
2. Utilizzare il diametro della fonte di calore più idoneo alla dimensione dell'utensile evitando di debordare e centrare l'utensile sulla fonte di calore.
3. Sollevare l'utensile sulla piastra in vetroceramica evitando di farlo scivolare sulla stessa.
4. Cuocere sempre a temperatura moderata, non surriscaldare mai la padella a vuoto.
5. Non carbonizzare i cibi grassi; evitare di tenere i cibi per lungo tempo all'interno della padella (soprattutto se acidi come quelli a base di pomodoro).
6. Non lasciare mai la cottura del cibo senza sorveglianza.
7. Non adoperare utensili metallici taglienti, ma solo in plastica o in legno.
8. Non adoperare polveri e/o pagliette abrasive per lavare la padella. È sufficiente utilizzare una spugna morbida con acqua calda e una minima quantità di detersivo neutro.
9. Il lavaggio in lavastoviglie è consentito, anche se è preferibile il lavaggio a mano, adottando preferibilmente cicli a bassa temperatura (50 °C o ECO) e dosaggi di detersivo minimi per il tipo di lavaggio utilizzato (le basse temperature sono la migliore condizione per una buona conservazione dell'utensile).
10. Lo stivaggio dell'utensile deve essere fatto con cura, evitando di graffiare i rivestimenti, si consiglia l'utilizzo di un salvapadella.
11. Non utilizzare la padella nel forno a microonde.
12. Prestare la massima attenzione nel maneggiare l'utensile caldo; utilizzare le presine.
13. Lasciar raffreddare il prodotto prima di lavarlo, l'immersione in acqua fredda potrebbe causare deformazioni irreparabili e rovinare le prestazioni della padella.
14. L'uso di pentolame graffiato non comporta nessun rischio per la salute. La sostituzione è però consigliata poiché cessa di assolvere la propria funzione antiaderente.
15. Non utilizzare gli articoli di cottura in modi diversi da quelli previsti dal costruttore ma solo per cucinare.
16. Utilizzare solo ed esclusivamente ricambi Barazzoni.

GARANZIA

La garanzia sugli articoli rispetta i termini di legge in vigore e copre i difetti di fabbricazione. La Barazzoni Spa controlla accuratamente i propri prodotti per evitare difetti di fabbricazione e garantire la massima qualità. L'azienda si ritiene esente da ogni responsabilità in caso di danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni e risponderà unicamente in caso di eventuale difetto di fabbricazione.

In particolare la garanzia non copre:

- I danni causati da un uso non corretto e l'uso professionale dell'oggetto (es. dimostratori, cucine per comunità, ristorazione ecc.).
- Gli oggetti sbattuti ed ammaccati, quando il difetto è riscontrato dal consumatore finale.
- Macchie, decolorazioni sui rivestimenti interni ed esterni.
- Graffi interni ed esterni.
- Aggressioni da parte dei detersivi per lavastoviglie quando le istruzioni allegate ne sconsigliano l'uso.
- Manigliame bruciato e/o surriscaldato.

L'azienda quindi si riserva di riparare o sostituire il prodotto qualora di difetti riscontrati rientrino nelle garanzie; in caso contrario il prodotto verrà rispedito al mittente. I ricorsi alla garanzia devono essere accompagnati dalla prova d'acquisto e indirizzati a:

Barazzoni S.p.A. - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio (NO) - Italia.

All'attenzione dell'Ufficio Qualità.

Dichiaro che le linee di pentolame, vasellame e posateria Atelier Barazzoni, Barazzoni Progetti, La Cucina di Barazzoni e Barazzoni sono conformi alle norme per i prodotti a contatto con gli alimenti: D.M. 21-03-1973, D.P.R. 777/1982, D.M. n. 140 del 11/11/2013, regolamento CE 178/2002, regolamento CE 1935/2004, regolamento CE 1895/2005, regolamento CE 10/2011, regolamento CE 284/2011 e relative norme specifiche.

La dichiarazione di conformità alle norme per il contatto con gli alimenti è disponibile sul nostro sito www.barazzoni.it nella sezione "Prodotti".

Per agevolare la rintracciabilità del prodotto si raccomanda di conservare il numero di lotto.

Thank you for choosing a Barazzoni product.

Barazzoni was founded in 1903 and company manufactures products in the purest raw material, using the very latest production techniques, hi-tech machinery, and a great deal of passion.

Marmotech® green: contains mineral particles (the same as those present in other coatings produced by us) and, after manual application on the surface, natural particles.

The surface of the product has an innovative oil pre-treatment. This is an innovative facilitation to the consumer that Barazzoni has implemented to facilitate a cooking without added fat but above all to guarantee greater non-stick properties and to prolong the duration of the non-stick coating. Periodically grease the inner surface evenly with a little cooking oil, then dry with kitchen paper.

INSTRUCTIONS FOR USE

To preserve the quality of the product and of its non-stick coating:

1. Before use, wash the product carefully with dish soap.
2. Use on burner of appropriate size, to avoid overheating the outer edges of the product; always place the product at the center of the burner.
3. When using electric gas ceramic burners, place and remove the pot using a vertical motion, and avoid sliding it horizontally across the burner.
4. Always cook using moderate temperatures, do not overheat when empty.
5. Do not carbonize fatty foods; avoid keeping food inside the pan for a long time (especially acid food like those tomatoes - based).
6. Never leave unattended during cooking.
7. Use only plastic and wooden kitchen utensils, not made of metal.
8. Do not use powered detergents and/or abrasive scouring pads to wash the product. Just use hot water and a little neutral detergent.
9. The product is dishwasher proof, but care should be taken to use short dishwasher cycles and low temperatures (50 °C or ECO cycles), and the minimum detergent does for the type of cycle selected (low temperatures are the best choice to extend product life).
10. The product should be stored with care, in order not to scratch the inner and outer coatings, we recommend pan cookware scratch protector.
11. Do not use the pan in the microwave oven.
12. The use of pan holders is recommended and please be careful when handling hot pan.
13. Cool down the utensil before washing it; immersion in cold water might cause irreparable alterations and ruin the performance of the surface.
14. Using scratched pan is not dangerous for your health, anyway we suggest to change it if you want a non stick effect.
15. Do not use cooking utensils in ways not planned by the builder, but only to cook.
16. Use only Barazzoni replacement parts.

WARRANTY

Warranty offered on our products is in respect of current legislation, and covers manufacturing defects. The company Barazzoni carefully check their products to prevent manufacturing faults, and to guarantee the highest quality. Under no circumstances can the company be held responsible for damage caused by the failure to follow these instructions, and will answer only in the event of any manufacturing faults.

Warranty does not cover:

- Damage due to incorrect use or professional use of the item (e.g. workshops, industrial kitchens, restaurants, etc.).
- Dented or warped items, when the defect is detected by the end user.
- Stains or discoloration of inner and outer coatings.
- Inner and outer scratches.
- Aggression of dishwasher detergents when the item is not classified as dishwasher-proof by its instructions.
- Burnt and/or overheated handles.

So, the company reserves the right to repair or replace the product only if defects regard the warranty. On the contrary, the product will be returned to sender. Recourses to warranty must be accompanied by the purchase ticket and addressed to:

Barazzoni S.p.A. - Via Cesare Battisti, 46 - 28045 Invorio (NO) - Italy.

Kind attention of Quality Department.

We declare that the cookware, crockery, cutlery and tableware collections Atelier Barazzoni, Barazzoni Progetti, La Cucina di Barazzoni and Barazzoni comply with standards for products in contact with food: Ministerial Decree March. 21st, 1973; Decree of President of the Republic 777/1982, Ministerial Decree n. 140 of 11/11/2013, Regulation (EC) 178/2002, Regulation (EC) 1935/2004, Regulation (EC) 1895/2005, Regulation (EC) 10/2011, Regulation (EC) 284/2011 and its specific rules.

The declaration of compliance with the law regarding products in contact with food is available on our website www.barazzoni.it, section "Products".

In order to facilitate traceability of the product, it is advisable to keep the product lot.

