

# Barazzoni

1903

## made in Italy



Ci congratuliamo con Voi per aver scelto un prodotto della Barazzoni SPA.

La Barazzoni Spa è stata fondata nel 1903 e da allora produce gli articoli con acciaio inox 18/10 purissimo, e le più avanzate tecniche produttive, macchinari all'avanguardia e tanta passione.

### Indicazioni per un corretto utilizzo del prodotto

- Prima di utilizzare gli elementi di cottura occorre rimuovere le eventuali etichette ed eseguire un lavaggio specifico preliminare con acqua bollente e detersivo liquido per asportare dalle superfici d'acciaio lo strato protettivo residuo della lucidatura.
- Il contatto prolungato con alimenti salati o acidi potrebbe intaccare l'acciaio e dar luogo alla formazione di macchie o aloni all'interno della pentola, non usare quindi la pentola per conservare il cibo per lunghi periodi e lavarla dopo ogni utilizzo
- Salate l'acqua solo quando è in fase di ebollizione, mescolando con un cucchiaino. Se il sale si deposita sul fondo si possono formare macchioline bianche o si può innescare un inizio di corrosione. Tali macchie non alterano minimamente la qualità e la funzionalità dell'utensile e non sono in nessun modo riconducibili a difetti di fabbricazione.
- Non utilizzate detersivi corrosivi, potrebbero danneggiare la superficie della pentola. Utilizzate detersivi neutri o debolmente alcalini. Non impiegate per il lavaggio ipocloriti (candeggina) né detergenti contenenti cloro o cloruri liberi. Per mantenere inalterata nel tempo la lucentezza originale, evitare l'uso di pagliette metalliche e polveri abrasive.
- Si consiglia di consultare le istruzioni della lavastoviglie per posizionare correttamente la pentola all'interno della macchina. A lavaggio della lavastoviglie terminato, non lasciate chiusa la lavastoviglie con i pezzi all'interno, la nebbia salina potrebbe danneggiare le pentole. Aprite la lavastoviglie e asciugate con cura i pezzi, eviterete la formazione di aloni sugli stessi.
- Non riponete al chiuso le pentole bagnate. Per evitare graffi inserite un panno di carta fra una pentola e l'altra.
- Non lasciate le pentole troppo a lungo sul fuoco senza grassi o liquidi all'interno, perché il notevole accumulo di calore sul fondo ne causerebbe la brunitura o, in caso limite, il distacco dello stesso. L'eventuale formazione di aloni violacei, dovuti all'amido contenuto in alcuni alimenti come pasta e riso, è risolvibile passando un batuffolo di cotone imbevuto con limone o aceto di vino o con l'impiego di prodotti specifici per la pulitura dell'acciaio normalmente in commercio. Analogo discorso vale per gli aloni biancastri dovuti all'uso di acqua con alta percentuale di calcare.
- Non utilizzate la pentola nel forno a microonde.
- Utilizzate sempre le presine. Fate attenzione quando maneggiate la pentola calda o spostate il coperchio.
- Evitare che la fiamma durante la cottura sporga oltre il fondo della pentola o che la piastra elettrica o in vetroceramica siano di diametro maggiore nel fondo. Una fiamma troppo alta o una piastra troppo grande non accelerano la cottura, comportano un inutile spreco di energia
- Non utilizzare gli articoli di cottura in modi diversi da quelli previsti dal costruttore ma solo per cucinare.

### Garanzia

La garanzia sugli articoli rispetta i termini di legge in vigore e copre i difetti di fabbricazione. Sono pertanto non contemplate tutte le altre problematiche derivanti dal non rispetto delle istruzioni per l'utilizzo. 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 etc.);
- gli oggetti sbattuti ed ammaccati;
- macchie o esfoliazioni di materiale dovute a cibi acidi, a detersivi aggressivi o all'utilizzo del sale prima che l'acqua bolla;
- graffi o righe o bolli interni ed esterni;
- distacco delle maniglie dovuto a urti o colpi ricevuti dall'utensile.

L'azienda 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 SpA - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italia  
All'attenzione dell'Ufficio Assicurazione Qualità

Dichiariamo 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. 258 21/12/2010,

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](http://www.barazzoni.it) nella sezione "Prodotti".

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