

COLTELLI CERAMICA

Ceramic knives

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.

La ceramica impiegata per realizzare i nostri coltelli e la sua lavorazione garantiscono alle lame eccellenti caratteristiche di durezza e di taglio, rendendole molto resistenti e performanti.

I coltelli in ceramica Barazzoni sono strumenti leggeri e maneggevoli, tuttavia hanno un taglio affidabile e preciso. Ciò rende possibile un taglio preciso anche di alimenti morbidi come sandwich o pomodori. La ceramica è un materiale inerte e quindi non provoca reazioni chimiche con gli elementi con cui viene a contatto. Questo è un duplice vantaggio: non ossida i cibi e non ne assorbe gli odori e i sapori. Grazie al potere antiossidante della ceramica questi coltelli non fanno scurire le verdure tagliate.

Per quanto riguarda la manutenzione i coltelli in ceramica mantengono il filo molto a lungo dei normali coltelli. La pulitura può avvenire semplicemente sotto acqua fredda corrente.

I coltelli in ceramica non hanno problemi legati all'ossidazione; sono consigliabili inoltre per chi soffre di allergie al nichel, perché la ceramica ne è priva.

NOME DI UTILIZZO

1. Sono ideali per il taglio di frutta, verdura, carni (senza ossa) e pesce.
2. Utilizzare i coltelli sempre su un tagliere di plastica o legno. Evitare di tagliare su marmo, pietra, piatti o piastrelle.
3. Non idoneo per trinciare, separare e disossare, tagliare alimenti duri, congelati, pane con crosta e formaggi. Questi tipi di taglio richiedono flessione e torsione della lama e, per questo motivo, conviene utilizzare un materiale più flessibile rispetto alla ceramica (acciaio).
4. È tassativamente sconsigliato l'utilizzo su frutta e verdura dura (zucca, noci di cocco, ecc.).
5. Non utilizzare i coltelli in ceramica per fare leva (anche minima).
6. Non utilizzare i coltelli in ceramica per fare torsione (anche minima).
7. Non utilizzare la parte laterale della lama per schiacciare aglio o altri alimenti.
8. Non ruotare il coltello durante il taglio.
9. Non fare cadere la lama su superfici dure.
10. Non utilizzare la punta come punto di rotazione, l'estremità affilata potrebbe penetrare nel tagliere, bloccarsi e rompersi.
11. Non esporre la lama a fonti di calore dirette (la ceramica è un conduttore di calore).
12. Si consiglia il lavaggio a mano utilizzando detersivo per i piatti. È sufficiente sciacquare velocemente e asciugare con un canovaccio. In caso di macchie dovute a cibi con presenza di ferro, basta pulire la lama con un detersivo non abrasivo contenente candeggina, avendo cura di non toccare il manico. Evitate di usare spugne o sostanze abrasive nella pulizia. Eventuali macchie della lama non ne pregiudicano l'utilizzo.
13. Evitare il contatto con altri utensili in metallo
14. Asciugare con cura dopo il lavaggio.
15. Poiché la lama è estremamente affilata, tenerla fuori dalla portata dei bambini e riporla sempre utilizzando il copri lama.

GARANZIA 2 ANNI

La garanzia sugli articoli rispetta i termini di legge in vigore e copre i difetti di fabbricazione.

La Barazzoni 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.

I ricorsi alla garanzia devono essere accompagnati dalla prova d'acquisto e indirizzati a: Barazzoni S.p.A. - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Inverio (NO) - Italia
All'attenzione dell'Ufficio 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. 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.

Ceramic used for these knives and his manufacturing guarantee to the blades excellent characteristic of hardness and cutting performances. They are very resistant and performing.

Barazzoni's ceramic knife sets are lightweight and handy instruments, anyway the cut is reliable and precise. For this reason you can cut precisely also soft food as sandwiches and tomatoes. Ceramic is an inert material so it doesn't react chemically with the other element. In this way it doesn't oxidize food and it doesn't absorb food's smells and flavors. Thanks to ceramic's antioxidant power these knives don't make vegetable black.

These knives have a long term ultra-sharpness. Cleaning is very easy: just some cold water.

Ceramic knives don't oxidize food, they are recommended for nickel allergic people, ceramic is nickel free.

NOME DI UTILIZZO

1. Ideal for cutting vegetables, fruits, meat (without bones) and fish.
2. Always use a cutting board. Never cut onto marble, stone, dishes or tile.
3. Do not use to carve, separate, debone, cut hard, frozen food, bread with crust or cheese. This kind of cut require twist and brand of the blade, use a flexible material as stainless steel
4. Do not use to cut hard fruit and vegetables (such as pumpkin, coconut, ecc.).
5. Do not use to lever (even slightly).
6. Do not twist (even slightly).
7. Do not crush using the side of the blade (garlic or similar).
8. Do not rotate the knife during cutting.
9. Do not drop on hard surface.
10. Do not use blade's tip as rotation point. The tip could penetrate into the cutting board, be stopped or broken.
11. Do not expose the blade to heat sources (ceramic is a conductor).
12. Hand wash in recommended, use dish soap. The knives can be cleaned by simply rinsing rapidly and drying with a cloth. If food containing iron leaves marks, just clean the blade with a non-abrasive bleach detergent without touching the handle. Any blade stains should not impair its use.
13. Avoid contact with other metal object.
14. Dry carefully after washing.
15. Extremely sharp blades. Keep out of reach of children and always store with cover-blades.

2 YEARS 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.

Recourses to warranty must be accompanied by the purchase ticket and addressed to: Barazzoni S.p.A. - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Inverio (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.

