

GRAZIE
PER AVER SCELTO
UN PRODOTTO
BARAZZONI

CUOCI ASPARAGI E VERDURE ASPARAGUS AND VEGETABLE STEAMER

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

ISTRUZIONI D'USO

- Inserire il cestello nei cuoci asparagi.
- Inserire l'ortaggio e riempire d'acqua fino al max 2/3 della capienza.
- Ultimata la cottura, estrarre il cestello sollevando la maniglia con l'ausilio di una forchetta o utensile da cucina.

CUCINA E SICUREZZA

- 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 detersivi contenenti cloro o cloruri liberi.
- Per mantenere inalterata nel tempo la lucentezza originale, evitare l'uso di pagliette metalliche e polveri abrasive.
- 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 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.
- Particolare attenzione va posta nell'utilizzo su piastre in vetroceramica; l'alta temperatura generata in caso di mancanza di liquidi o grassi all'interno dell'elemento di cottura può provocare anche il distacco del fondo termodiffusore.
- 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.
- Nel caso di coperchi in vetro evitare che questi subiscano forti shock termici spostandoli dal frigo alla pentola bollente o viceversa riponendoli, ancora caldi, in frigorifero.
- 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. 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.
- Graffi interni ed esterni.
- Distacco del fondo dovuto ad eccessivo surriscaldamento del pezzo.
- Aggressioni da parte dei detersivi per lavastoviglie quando le istruzioni allegato ne sconsigliano l'uso.

L'azienda quindi si riserva di riparare o sostituire il prodotto qualora i 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.

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.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Insert the basket in the asparagus and vegetable steamer.
- Insert the vegetables and fill with water up to 2/3 of the maximum capacity.
- When the vegetables are cooked, remove the basket by lifting the handle with the help of a fork or utensil.

KITCHEN AND SAFETY

- Add salt to the water only when it is boiling, and stir with a spoon. If the salt is deposited on the bottom, it may form white specks, or it may start the process of corrosion. These specks do not alter the quality of the saucepan or how it works, in the slightest, and cannot in any way be blamed on manufacturing faults.
- Do not use any corrosive detergents, as they might damage the surface of the saucepan. Use neutral or slightly alkaline detergents. For hypochlorite washing (bleaching) do not use detergents that contain chlorine, or free chlorides.
- In order to preserve the original shine with time, do not use metal scourers or abrasive powders.
- When the dishwasher has finished its cycle, do not leave the dishwasher closed with items inside, as the salt mist may damage the saucepans.
- Open the dishwasher and carefully dry the items; this will also prevent the formation of rings.
- Don't store wet pot. In order to prevent scratches, place a paper towel between one pot and another.
- Do not leave saucepans for too long on the heat without oil or liquid inside, as the considerable accumulation of heat on the base will cause it to turn blue, or even to become detached.
- If purple rings should form, as a result of the starch contained in some foods, such as pasta and rice, these may be removed by wiping the surface with a ball of cotton wool soaked with lemon juice or wine vinegar, or by using special products for cleaning stainless steel that are on sale. The same is true for any whitish rings, which are caused by using water that has a high calcium content.
- Special care should be taken when using the saucepan on a ceramic hob; the high temperatures generated when there is no liquid or oil inside the saucepan may even cause the heat-spreading base to become detached.
- Do not use the pot in a microwave.
- Always use potholders. Be careful when handling the hot pan or move the cover.
- Ensure that the gas flame does not extend beyond the diameter of the saucepan's base, or that the electric or ceramic rings are not larger than the base. Using a flame or a ring that is too large will not cook the food any quicker, it will lead to a useless waste of energy.
- Do not subject glass lids to strong thermal shocks, by moving them from the fridge and placing them on a boiling saucepan, or by placing them in the fridge when they are still hot.
- Do not use the pot in any way other than those specified by the manufacturer, only for cooking.

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.
- Inner and outer scratches.
- Bottom detachment due to excessive overheating of the product.
- Aggression of dishwasher detergents when the item is not classified as dishwasher-proof by its instructions.

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.

