



ACCIAIO

Steel

Vi ringraziamo di aver acquistato un prodotto Barazzoni.

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.

Lo speciale fondo termodiffusore è stato studiato per diffondere in modo ottimale il calore su tutto il fondo della pentola, è costruito con la tecnica dell'impact bonding, un sistema all'avanguardia che genera una compenetrazione molecolare tra l'acciaio della parete, l'alluminio e l'acciaio del fondo. Questo innovativo sistema consente di avere un fondo eterno, permette di ridurre il consumo di energia e di cuocere su tutte le fonti di calore oggi conosciute. I coperchi sono studiati in modo da trattenere l'umidità naturale dei cibi all'interno della pentola e migliorare quindi il gusto degli alimenti, trattenendo anche il valore nutrizionale degli stessi. Il risultato di questo lavoro è una cucina più sana, gustosa e nutriente.

INDICAZIONI PER UN CORRETTO UTILIZZO DEL PRODOTTO

Prima di utilizzare gli elementi di cottura occorre rimuovere le eventuali etichette ed eseguire un lavaggio specifico preliminarmente con acqua bollente e detergente liquido per asportare dalle superfici d'acciaio lo strato protettivo residuo della lucidatura.

- 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. Gli elementi di cottura che contengono parti in legno non possono essere messi in lavastoviglie. 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. 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.
- Non utilizzate le pentole con manufatura in bakelite o termoplastica in forno, scioglireste le maniglie e il pomolo.
- A causa delle elevate temperature che si possono generare e del vapore che può fuoriuscire, si deve fare molta attenzione quando si maneggia la pentola o si sposta il coperchio
- Utilizzate sempre le presine
- Durante la cottura 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 e possono danneggiare i manici in materiale plastico.
- Per l'utilizzo sui piani ad induzione, vetroceramica e alogeno
 - evitare di muovere o sfregare l'utensile prima o durante l'utilizzo, poiché potrebbe causare il danneggiamento del piano in vetro sottostante;
 - evitare sia di surriscaldare l'utensile che di lasciarlo raffreddare sul piano, poiché si potrebbero generare alonature o cambi di colorazione sul vetro del piano di cottura;
 - tenere sempre presente la dimensione minima richiesta dal piano cottura. In fondo al documento troverete una tabella indicativa delle dimensioni effettive di ogni fondo pentola.
- 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.
- I nostri rivetti sono realizzati in acciaio AISI 304 e perciò idonei al contatto con gli alimenti e rispettano tutte le norme di igienicità.
- Non utilizzare gli articoli di cottura in modi diversi da quelli previsti dal costruttore ma solo per cucinare.
- Utilizzare solo ed esclusivamente ricambi Barazzoni.

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.

The special heat-conducting base, which was designed to spread the heat evenly over the whole base of the saucepan, is made using a technique of impact bonding, a hi-tech system that brings about a molecular penetration between the steel and the walls, the aluminium and the steel base. This innovative system makes it possible to have an external base, and allows reducing energy consumption, and cooking on all sources of heat known today. The lids are designed to keep the natural moisture of the food inside the saucepan, and therefore to improve its taste, and, at the same time, to preserve its nutritional qualities. The result is healthier, tastier and more nutritious food.

INDICATIONS ON HOW TO USE THE PRODUCT CORRECTLY

Before using the saucepan and lid for the first time, remove any labels, and carefully wash the saucepan and lid with boiling water and a liquid detergent, to remove all traces of the protective polish from the steel surfaces.

- Salt the water only when it is boiling, stirring with a spoon. If salt settles to the bottom, white specks may form or corrosion may begin. Such stains in no way affect the quality and functionality of the tool and are in no way attributable to manufacturing defects.
- Do not use corrosive detergents, they could damage the surface of the pan. Use neutral or weakly alkaline detergents. Do not use hypochlorites (bleach) or cleaning agents containing chlorine or free chlorides for washing. To maintain the original shine, avoid using metal scourers and abrasive powders. Cooking elements containing wooden parts may not be put in the dishwasher. We recommend consulting the dishwasher's instructions on how to position the pan correctly in the machine. When the dishwasher is finished, do not leave the dishwasher closed with the parts inside, salt spray could damage the cookware. Open the dishwasher and dry the pieces carefully, this will prevent halos from forming on the pieces.
- Do not store wet pots indoors. To avoid scratches, insert a paper towel between each pot.
- Do not leave pots on the stove for too long without fat or liquids inside, as the considerable heat build-up on the bottom will cause them to brown or, in extreme cases, to detach. The possible formation of purple halos, due to the starch contained in some foods such as pasta and rice, can be solved by wiping with a cotton ball soaked in lemon or wine vinegar or by using specific products for cleaning steel that are normally available on the market. The same applies to whitish halos due to the use of water with a high percentage of limescale. Particular care must be taken when using on glass-ceramic hotplates; the high temperature generated when there is a lack of liquid or fat inside the cooking element can also cause the heat-diffusing base to detach.
- Do not use the cooker in a microwave oven.
- Do not use cookware with bakelite or thermoplastic handles in the oven, you will melt the handles and knob. Always use potholders. Be careful when handling the hot pot or moving the lid.
- Due to the high temperatures that can be generated and the steam that can escape, great care must be taken when handling the pot or moving the lid
- Always use potholders
- When cooking, do not allow the flame to protrude beyond the bottom of the pan or the electric or glass-ceramic hotplate to have a larger diameter in the bottom. A flame that is too high or a hotplate that is too large does not accelerate cooking, wastes unnecessary energy and can damage the plastic handles.
- For use on induction, glass ceramic and halogen hobs
 - avoid moving or rubbing the utensil before or during use, as this may cause damage to the glass surface underneath;
 - avoid both overheating the tool and allowing it to cool on the hob, as this could lead to halos or colour changes on the hob glass;
 - always keep in mind the minimum size required by the hob. At the end of the document you will find a table indicating the actual dimensions of each pan base.
- In the case of glass lids, avoid strong thermal shocks by moving them from the refrigerator to the boiling pot or vice versa by placing them, still hot, in the refrigerator.
- Our rivets are made of AISI 304 steel and therefore suitable for contact with foodstuffs and comply with all hygiene regulations.
- Do not use the cooking items in any other way than intended by the manufacturer, but only for cooking.
- Use only and exclusively Barazzoni spare parts.





ACCIAIO

Steel

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;
- macchie, discolorazioni interni ed esterni;
- graffi o righe o bolli interni ed esterni;
- maniglie bruciate e/o surriscaldato;
- distacco del fondo dovuto ad eccessivo surriscaldamento del pezzo;
- 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 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, regolamento CE 178/2002, regolamento CE 1935/2004 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 "Istruzioni d'uso".

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

Non gettate queste istruzioni: potranno esservi utili.

WARRANTY

Warranty offered on our products is in respect of current legislation, and covers manufacturing defects. The company Barazzoni S.p.a. carefully checks its 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 removal of material due to corrosive detergents, acid food or the use of salt before the water boils;
- stains, discoloration inner and outer;
- inner and outer scratches;
- burnt and/or overheated handles;
- bottom detachment due to excessive overheating of the product;
- handle detachment due to impingement or blow received by the utensil.

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 Inverio (NO) Italy - Kind attention of Quality Department.**

We declare that the kitchenware 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; Regulation (EC) n.178/2002; Regulation (EC) n.1935/2004 and specific rules.

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

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

Do not throw these instructions away, they might be useful in the future.

ACCIAIO

Steel

INDUZIONE: misure effettive dei fondo pentola / INDUCTION: Actual measurements of pot bottoms

Per il posizionamento sulle fonti di calore dei piani ad induzione considerare queste misure del fondo pentola:

For positioning on the heat sources of induction hobs, consider these measurements of the pan base:

Serie: Bonita, Dolce vita, Sapore Italiano, Mediterranea, Cuocimania, Pentole a pressione (3,5 - 5 - 7 - 9), Spaghettoni, Vaporset, Cuoci asparagi, I Piccinini

Serie: My Pot, 33 Carati, Chef Line, Pentola a pressione Facile (4,5 - 6)

mm Dimensioni disco acciaio
Steel disc dimensions

Pentola <i>Stockpot</i>	Ø 180	Ø 133
	Ø 200	Ø 153
	Ø 220	Ø 174
	Ø 240	Ø 186
	Ø 260	Ø 203
	Ø 280	Ø 210
Casseruola <i>Casserole</i>	Ø 160	Ø 116
	Ø 180	Ø 133
	Ø 200	Ø 153
	Ø 220	Ø 174
	Ø 240	Ø 186
	Ø 260	Ø 203
	Ø 280	Ø 210
Tegame <i>Low casserole</i>	Ø 220	Ø 174
	Ø 240	Ø 186
	Ø 260	Ø 203
	Ø 280	Ø 210
Casseruola ML <i>Saucepan</i>	Ø 100	Ø 82
	Ø 120	Ø 90
	Ø 140	Ø 106
	Ø 160	Ø 116
	Ø 180	Ø 133
	Ø 200	Ø 153
Casseruola conica <i>Saucepan</i>	Ø 120	Ø 82
	Ø 140	Ø 90
Padella <i>Frying pan</i>	Ø 200	Ø 133
	Ø 240	Ø 174
	Ø 280	Ø 203
	Ø 230	Ø 210
Saltapasta <i>Wok</i>	Ø 280	Ø 153
Bollilatte <i>Milk pot</i>	Ø 120	Ø 90
	Ø 140	Ø 106
Spaghettoni <i>Pasta pot</i>	Ø 220	Ø 174
Casseruola ovale <i>Oval casserole</i>	Ø 320x240	Ø 277x173
Pentola a pressione <i>Pressure cooker</i>	Ø 220	Ø 174
Cuoci asparagi <i>Asparagus steamer</i>	Ø 160	Ø 148

mm Dimensioni disco acciaio
Steel disc dimensions

Pentola <i>Stockpot</i>	Ø 200	Ø 162
	Ø 220	Ø 182
	Ø 240	Ø 195
	Ø 280	Ø 210
Casseruola <i>Casserole</i>	Ø 160	Ø 125
	Ø 180	Ø 145
	Ø 200	Ø 162
	Ø 220	Ø 182
	Ø 240	Ø 195
Tegame <i>Low casserole</i>	Ø 240	Ø 195
	Ø 280	Ø 210
Tegame ML+MNG <i>Sauté pan</i>	Ø 240	Ø 195
	Ø 280	Ø 210
Casseruola ML <i>Saucepan</i>	Ø 140	Ø 102
	Ø 160	Ø 125
	Ø 200	Ø 162
Bollilatte <i>Milk pot</i>	Ø 120	Ø 95
Spaghettoni <i>Pasta pot</i>	Ø 220	Ø 182
Pentola a pressione Facile 4,5 lt <i>Pressure cooker</i>	Ø 200	Ø 182
Pentola a pressione Facile 6 lt <i>Pressure cooker</i>	Ø 220	Ø 182
Casseruola ovale <i>Oval casserole</i>	Ø 320x240	Ø 277x173

ACCIAIO

Steel

INDUZIONE: misure effettive dei fondo pentola / INDUCTION: Actual measurements of pot bottoms

Per il posizionamento sulle fonti di calore dei piani ad induzione considerare queste misure del fondo pentola:

For positioning on the heat sources of induction hobs, consider these measurements of the pan base:

Serie: Tummy, Tummy Evolution, Professional, Tosca, Satinè, Venice

Serie: My Lady

	mm	Dimensioni disco acciaio <i>Steel disc dimensions</i>
Pentola <i>Stockpot</i>	Ø 140	Ø 120
	Ø 180	Ø 158
	Ø 200	Ø 173
	Ø 220	Ø 185
	Ø 240	Ø 210
	Ø 260	Ø 232
Casseruola <i>Casserole</i>	Ø 120	Ø 95
	Ø 140	Ø 120
	Ø 160	Ø 139
	Ø 180	Ø 158
	Ø 200	Ø 173
	Ø 220	Ø 185
	Ø 240	Ø 210
	Ø 260	Ø 232
Tegame <i>Low casserole</i>	Ø 180	Ø 158
	Ø 220	Ø 185
	Ø 240	Ø 210
	Ø 260	Ø 232
Casseruola ML <i>Saucepan</i>	Ø 120	Ø 95
	Ø 140	Ø 120
	Ø 160	Ø 139
Bollilatte <i>Milk pot</i>	Ø 120	Ø 95
Selvaggia <i>Fish-pot</i>	Ø 360x160	Ø 285x130
VapoTummy <i>Pressure cooker</i>	Ø 200	Ø 171

	mm	Dimensioni disco acciaio <i>Steel disc dimensions</i>
Pentola <i>Stockpot</i>	Ø 200	Ø 143
	Ø 240	Ø 175
Casseruola <i>Casserole</i>	Ø 160	Ø 113
	Ø 200	Ø 143
	Ø 240	Ø 175
Tegame <i>Low casserole</i>	Ø 240	Ø 175
	Ø 280	Ø 200
Tegame ML+MNG <i>Sauté pan</i>	Ø 240	Ø 175
	Ø 280	Ø 200
Casseruola ML <i>Saucepan</i>	Ø 160	Ø 113
	Ø 200	Ø 143
Casseruola ML+MNG <i>Saucepan</i>	Ø 200	Ø 143
Bollilatte <i>Milk pot</i>	Ø 140	Ø 95
Spaghettiere <i>Pasta pot</i>	Ø 200	Ø 143
Casseruola ovale <i>Oval casserole</i>	Ø 320x240	Ø 277x173