



1903 **Barazzoni**
made in Italy

LE DOLCEZZE

Le Dolcezze moulds

Valido per i prodotti "Le Dolcezze": Stampo crostata - Lasagnera - Stampo plum cake - Teglia rettangolare - Teglia apribile 1 fondo
Valid for "Le Dolcezze" products: Tart mould - Mould for Lasagna - Plum cake mould - Baking sheet - Springform 1 base

Grazie per aver scelto un prodotto Barazzoni.

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

Stampi con rivestimento antiaderente Supreme su base carbon steel.

La collezione di stampi da forno si rinnova ed è ora realizzata in Italia! Questa nuova versione in acciaio al carbonio con rivestimento antiaderente di colore nero garantisce un'omogenea diffusione del calore per una cottura eccellente e un'assoluta anti aderenza per dolci dalle forme perfette.

Sono resistenti e facili da pulire! Molto versatili, gli stampi della linea Le Dolcezze di Barazzoni assicurano risultati professionali nella preparazione domestica di dolci, dessert, torte salate o altri cibi cotti al forno.

CONSIGLI D'USO

1. Al primo utilizzo eseguire un lavaggio preliminare dell'utensile con acqua calda e saponata;
2. Lasciar raffreddare lo stampo prima di lavarlo. L'immersione in acqua fredda potrebbe causare deformazioni irreparabili;
3. Si raccomanda l'uso delle presine nel maneggiare lo stampo caldo;
4. Utilizzare utensili in nylon o legno. Non utilizzare utensili metallici;
5. Dopo ogni utilizzo effettuare un lavaggio a mano utilizzando detersivi non corrosivi. A lavaggio ultimato asciugare accuratamente i pezzi; Non effettuare il lavaggio in lavastoviglie.
6. Pulire delicatamente con un panno morbido o una spugna e sapone, non strofinare;
7. Lo stivaggio dello stampo deve esser fatto con cura;
8. La temperatura massima di utilizzo è di 230°C.
9. Per alcune ricette è consigliato l'utilizzo della carta da forno.

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 etc.);
- 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;
- maniglame bruciato e/o surriscaldato.

L'azienda 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, Novara, Italia
All'attenzione dell'Ufficio Qualità.

Si dichiara che la linea "LE DOLCEZZE" è conforme alle norme per i prodotti a contatto con gli alimenti: D.M. 21-03-1973, D.P.R. 777/1982, D.M. n.140 11/11/2013, Regolamento CE 178/2002, CE 1935/2004, CE 1895/2005, CE 10/2011, 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 "Istruzioni d'uso".

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

Non gettate queste istruzioni: potranno esservi utili.

Thank you for choosing a Barazzoni product.

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

Carbon steel baking molds with Supreme inner coating.

Barazzoni's collection of baking moulds has been renewed and is now manufactured in Italy! This new version in carbon steel with black non-stick inner coating guarantees a homogeneous heat diffusion for an excellent cooking and an absolute non-stick for desserts with perfect shapes. Resistant and easy to clean! Very versatile, this the new line of baking molds for home pastries was in fact conceived to obtain professional results when coking cakes, preparing desserts, pies or other baked goods.

TIPS FOR USE

1. Before first use, carry out a preliminary wash of the tool with hot soapy water;
2. Let the mold cool before washing it. Immersion in cold water could cause irreparable deformations;
3. The use of pot holders is recommended when handling the hot mold;
4. Use nylon or wooden utensils. Avoid metal utensils;
5. After each use, wash by hand using non-corrosive detergents. After washing, carefully dry the pieces. Do not wash in the dishwasher.
6. Clean gently with a soft cloth or a sponge and soap, do not rub;
7. The stowage of the mold must be done with care;
8. The maximum temperature of use is 230 ° C.
9. For some recipes, the use of baking paper is recommended.

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.

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.

We declare that the "LE DOLCEZZE" line complies with the standards for products in contact with food: Ministerial Decree March. 21st/1973, Decree of President of the Republic 777/1982, Ministerial Decree m.140 of 11/11/2013, Regulation EC 178/2002, EC 1935/2004, EC 1895/2005, EC 10/2011, 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 "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.

