

# GHISA SMALTATA

Enamelled Cast iron

Grazie per aver scelto un prodotto Barazzoni.

La Barazzoni Spa 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.

## NORME DI UTILIZZO

- Prima di utilizzare l'utensile da cottura occorre rimuovere eventuali etichette. Eseguire un lavaggio preliminare dell'utensile con acqua calda e saponata, asciugarlo e ungerlo con olio vegetale. Far riscaldare a fuoco basso per qualche minuto, poi asciugare l'olio con carta da cucina. Il prodotto è così pronto all'utilizzo;
- Asciugare sempre bene il prodotto prima dell'utilizzo. In particolare, asciugare molto bene il fondo dell'utensile specialmente se lo si usa su piani ad induzione, vetroceramica e alogeno;
- Verificare la compatibilità del piano cottura utilizzato, controllando i simboli che si trovano sull'imballaggio (non utilizzare l'utensile nel forno a microonde);
- Adatte per l'uso su tutti i piani cottura e i forni, tranne il microonde.
- Utilizzare il diametro della fonte di calore più idoneo alla dimensione dell'utensile evitando di debordare;
- Non lasciare mai sporgere i manici dell'utensile fuori dal bordo del piano di cottura e centrarlo sulla fonte di calore;
- Non mettere la pentola a fuoco alto, ma lasciarla riscaldare lentamente.
- Se si utilizza il piano ad induzione, NON portare la pentola dalla temperatura ambiente ad alte temperature in breve tempo con la funzione booster, perché potrebbe danneggiare la pentola. Preriscaldare la pentola a un terzo della potenza per i primi 5 minuti, poi passare al massimo della potenza.
- Le pentole di ghisa sono relativamente pesanti. Quando si utilizza un piano a induzione, in ceramica o alogeno, si consiglia di sollevare la pentola evitando di farla scivolare sul piano di cottura in vetro, quest'ultimo potrebbe danneggiarsi o rigarsi.
- La temperatura massima per l'utilizzo in forno è di 250°
- Non riscalciare l'utensile a vuoto perché potrebbe provocare alterazioni del colore del materiale, danni e difetti nel fondo e sulle pareti dei rivestimenti interno ed esterno. È consigliato mettere i cibi all'interno dell'utensile prima di accendere la fonte di calore);
- Non carbonizzare mai gli alimenti. Nel caso che ciò avvenisse potrebbero verificarsi delle leggere decolorazioni sulla superficie. Queste tracce non compromettono la funzionalità del prodotto e in alcuni casi possono essere rimosse immergendole in acqua con detersivo e frizionando delicatamente con una spugna morbida. Per macchie più resistenti si consiglia di riscaldare dell'aceto bianco, pulendo poi il prodotto normalmente;
- Fare sempre attenzione quando si cuoce con condimenti: non riempire eccessivamente l'utensile e non usare una fiamma troppo alta;
- Non utilizzare oggetti metallici che potrebbero danneggiare l'interno dell'utensile, è buona norma utilizzare utensili in nylon, silicone o legno;
- Per evitare rischi di ustione, è consigliato l'uso di presine o guanti di protezione e comunque si raccomanda di prestare la massima attenzione nel maneggiare l'utensile;
- Fare molta attenzione quando si cuoce in presenza di bambini, animali ed altre persone, non lasciare mai la cottura del cibo senza sorveglianza;
- Non appoggiare il recipiente ancora caldo su superfici non protette da un sotto-pentola.
- Non usare le pentole in ghisa per conservare prodotti acidi, salati o grassi, primo e dopo la cottura;
- Evitare shock termici. Dopo l'utilizzo, lasciar raffreddare l'utensile prima di lavarlo: l'immersione in acqua fredda potrebbe causare deformazioni irreparabili, rovinando e/o rompendo sia la ghisa che lo smalto.
- Non lavarla in lavastoviglie. Lo smalto diventerebbe opaco e rovinato e favorirebbe la formazione di ruggine.
- Lavarla a mano con acqua calda e detersivo delicato per i piatti servendosi di una spugna non abrasiva e asciugare sempre il prodotto, così da prolungare la vita della tua pentola di ghisa.
- Se rimangono residui di cibo che stentano a staccarsi, non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, polveri per lucidare o pagliette. Occorre riempire la pentola con acqua calda, attendere che i residui si ammorbidiscano, quindi rimuoverli con l'aiuto di una spugna non abrasiva.
- Per prolungare la vita del rivestimento smaltato consigliamo di trattare assiduamente la superficie con olio, in base alla frequenza di utilizzo
- Utilizzare solo ed esclusivamente ricambi originali 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.

## INSTRUCTIONS FOR USE

- Before using the cooking utensil, any labels must be removed. Pre-wash the utensil with warm, soapy water, dry it and grease it with vegetable oil. Heat over a low heat for a few minutes, then wipe off the oil with kitchen paper. The product is then ready for use;
- Always dry the product well before use. In particular, dry the bottom of the utensil thoroughly, especially if using it on induction, glass ceramic and halogen hobs;
- Check the compatibility of the hob being used by checking the symbols on the packaging (do not use the utensil in a microwave oven);
- Suitable for use on all hobs and ovens, except microwave.
- Use the diameter of the heat source most suitable for the size of the utensil and avoid overflow;
- Never let the handles of the utensil protrude over the edge of the hob and centre it on the heat source;
- Do not place the pan on a high heat, but let it warm up slowly.
- When using the induction hob, DO NOT bring the cooker from room temperature to high temperature in a short time with the booster function, as this may damage the cooker. Preheat the cooker to one third power for the first 5 minutes, then switch to full power.
- Cast-iron cookware is relatively heavy. When using an induction, ceramic or halogen hob, it is advisable to lift the pan and avoid sliding it over a glass hob, the latter could be damaged or scratched.
- The maximum temperature for use in the oven is 250°.
- Do not overheat the utensil when empty as this may cause discolouration of the material, damage and defects in the bottom and on the walls of the inner and outer linings. It is recommended to put food inside the utensil before switching on the heat source);
- Never char food. Should this happen, slight discolourations may occur on the surface. These traces do not affect the functionality of the product and in some cases can be removed by soaking in water with detergent and gently rubbing with a soft sponge. For more resistant stains, it is recommended to heat white vinegar and then clean the product normally;
- Always be careful when cooking with condiments : do not overfill the utensil and do not use too high a flame;
- Do not use metal objects that could damage the inside of the utensil; it is good practice to use nylon, silicone or wooden utensils;
- To avoid the risk of burns, the use of pot holders or protective gloves is recommended and care should be taken when handling the tool;
- Take great care when cooking in the presence of children, animals and other people; never leave food cooking unsupervised;
- Do not place the pot while still hot on surfaces that are not protected by an under-pan.
- Do not use cast-iron pots to store acidic, salty or fatty products before and after cooking;
- Avoid thermal shock. After use, allow the tool to cool down before washing it: immersion in cold water may cause irreparable deformation, ruining and/or breaking both cast iron and enamel.
- Do not wash in the dishwasher. The enamel would become dull and ruined and would favour the formation of rust.
- Wash it by hand with warm water and mild dishwashing detergent using a non-abrasive sponge and always wipe it dry to prolong the life of your cast iron pot.
- If food residues remain and are difficult to remove, do not use abrasive or corrosive products, polishing powders or sponges. Fill the pan with hot water, wait for the residue to soften, then remove it with the help of a non-abrasive sponge.
- To prolong the life of the enamel coating, we recommend treating the surface with oil assiduously, depending on the frequency of use.
- Use only and exclusively original Barazzoni spare parts.



# GHISA SMALTATA

## Enamelled Cast iron

### 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 eventuali:

Difetti di fabbricazione (conformazione del pezzo)

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 allegare ne sconsigliano l'uso;
- manigliame bruciato e/o surriscaldato.

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 Invorio, Novara, 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 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](http://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

The warranty on the articles respects the terms of the law in force and covers manufacturing defects.

Barazzoni Spa carefully checks its products to avoid manufacturing defects and guarantee maximum quality. The company is exempt from any liability in the event of damage caused by non-compliance with instructions and will only respond in the event of any

Manufacturing defects (conformation of the piece)

In particular, the guarantee does not cover

- damage caused by incorrect use and professional use of the object (e.g. demonstrators, community kitchens, catering, etc.);
- knocked and dented objects, when the defect is found by the final consumer;
- stains, discolourations on internal and external coatings;
- interior and exterior scratches;
- aggression by dishwasher detergents when the enclosed instructions advise against their use;
- burnt and/or overheated handles.

The company reserves the right to repair or replace the product if any defects found are covered by the guarantee; otherwise the product will be returned to sender. Warranty claims must be accompanied by proof of purchase and addressed to:

**Barazzoni S.p.A. - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italy**  
**To the attention of the Quality Department.**

The company reserves the right to repair or replace the product if any defects found are covered by the guarantee; otherwise the product will be returned to the sender. Warranty claims must be accompanied by proof of purchase and addressed to:

**Barazzoni S.p.A. - Via Cesare Battisti 46 - 28045 Invorio, Novara, Italy**  
**To the attention of the Quality Department.**

We declare that the Atelier Barazzoni, Barazzoni Progetti, La Cucina di Barazzoni and Barazzoni lines of cookware, tableware and cutlery comply with the regulations for products in contact with foodstuffs: D.M. 21/03/1973, D.P.R. 777/1982, D.M. no. 140 of 11/11/2013, EC Regulation 178/2002, EC Regulation 1935/2004, EC Regulation 1895/2005, EC Regulation 10/2011, EC Regulation 284/2011 and related specific rules.

The declaration of compliance with food contact regulations is available on our website [www.barazzoni.it](http://www.barazzoni.it) under "Instructions for use".

To facilitate product traceability, we recommend that you retain the batch number.

Do not throw away these instructions: they may be useful to you.

