

ALLUMINIO ANTIADERENTE

Non-stick aluminum

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 le eventuali etichette. Eseguire un lavaggio preliminare dell'utensile con acqua calda e saponata, asciugarlo e ungerlo con olio da cucina, rimuovere l'eventuale eccesso d'olio con della carta per uso domestico senza rilavarla;
- Verificare la compatibilità del piano cottura utilizzato, controllando i simboli che si trovano sull'imballaggio (non utilizzare l'utensile nel forno a 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;
- Fare molta attenzione quando si cuoce in presenza di bambini, animali ed altre persone, non lasciare mai la cottura del cibo senza sorveglianza;
- Asciugare sempre il fondo dell'utensile prima di cucinare, specialmente se lo si usa su piani ad induzione, vetroceramica e alogeno;
- Cuocere sempre a temperatura moderata;
- Per le linee adatte all'utilizzo su piani ad induzione è consigliato, durante la cottura, utilizzare la potenza al 50% (es. su una scala da 1-10 selezionare la potenza 5);
- Nel caso occorresse cuocere con una potenza maggiore si renderebbe necessario usare un utensile di un materiale diverso come la ghisa;
- Per le linee adatte all'utilizzo in forno, la temperatura massima è di 230 °C;
- Non surriscaldare 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;
- Lasciar raffreddare l'utensile prima di lavarlo, l'immersione in acqua fredda potrebbe causare deformazioni irreparabili e rovinare le prestazioni della superficie antiaderente. Fare sempre attenzione quando si cuoce con condimenti: non riempire eccessivamente l'utensile e non usare una fiamma troppo alta; È possibile friggere con olio (patatine fritte, verdure in pastella, ecc.) facendo particolare attenzione a mantenere la temperatura moderata, non superando i 180°-200°;
- L'uso delle presine è consigliato e comunque si raccomanda di prestare attenzione nel maneggiare l'utensile;
- Non utilizzare oggetti metallici che potrebbero danneggiare l'interno dell'utensile, è buona norma utilizzare oggetti in nylon o legno;
- Non usare gli utensili per conservare prodotti acidi, salati o grassi, primo e dopo la cottura;
- Non utilizzare detersivi corrosivi, potrebbero danneggiare la superficie dell'utensile. Gli articoli in alluminio rivestiti si lavano comodamente a mano con spugne non abrasive. Il lavaggio in lavastoviglie è consentito ma a causa dell'aggressività di alcuni detersivi la qualità del rivestimento interno potrebbero essere compromesse. Si consiglia di adottare preferibilmente cicli a bassa temperatura (50 °C o ECO) con detersivi liquidi e dosaggi di detersivo minimi per il tipo di lavaggio utilizzato. Le basse temperature sono la migliore condizione per una buona conservazione dell'utensile. Per evitare graffi dovuti alla conformazione del cestello prestare molta attenzione al posizionamento dell'utensile all'interno della lavastoviglie. A lavaggio ultimato non lasciate chiusa la lavastoviglie con i prodotti all'interno, apritela e asciugate con cura i pezzi;
- Lo stivaggio dell'utensile deve esser fatto con cura, evitando di graffiare i rivestimenti, si consiglia l'utilizzo di un salvapadella;
- Non utilizzare gli utensili da cottura in modi diversi da quelli previsti dal costruttore ma solo per cucinare;
- Con l'utilizzo nel tempo si potrebbe allentare la vite di serraggio del manico/maniglie, occorre intervenire serrando la vite con un cacciavite a stella medio (PH2) con l'utensile freddo;
- Utilizzare solo ed esclusivamente ricambi Barazzoni;
- Per l'utilizzo sui piani ad induzione, vetroceramica e alogeno:
 - 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.
 - evitare di muovere o sfregare l'utensile prima o durante l'utilizzo, poiché potrebbe causare il danneggiamento della superficie in vetro sottostante;
 - assicurarsi che il piano cottura rimanga sempre pulito e asciutto durante la cottura per evitare:
 1. Spostamenti della pentola durante l'utilizzo dovuti alla presenza di liquidi sotto la sua superficie
 2. Graffi dovuti alla presenza di granelli di sale e/o altri condimenti

Evitare l'utilizzo di piastre metalliche tra il piano cottura e le stoviglie.

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 use, remove any labels. Perform this preliminary washing with warm, soapy water, dry it and grease the inner surface evenly with cooking oil. Remove any excess of oil with kitchen paper, without washing the tool again;
- Check the compatibility of the tool with the hob used. Check the symbols on the packaging. Do not use the tool in the microwave;
- Use on burner of appropriate size, to avoid overheating the outer edges of the product;
- Never leave the tool handles protrude beyond the edge of the hob. Always place the product at the center of the burner;
- Be very careful when cooking in the presence of children, animals and other people. Never leave unattended during cooking;
- Always wipe the bottom of the tool before cooking, especially if you use it on a ceramic, induction or halogen hob;
- Always cook at a moderate temperature;
- For lines suitable for use on induction hobs, it is recommended to use 50% power during cooking (e.g. on a scale of 1-10 select power 5);
- Should it be necessary to cook with a higher power, it would be necessary to use a utensil made of a different material such as cast iron;
- For lines suitable for use in ovens, the maximum temperature is 230 °C;
- Do not overheat the pot or pan as this could lead to discolouration of the material, damage and defects in the base and on the walls of the inner and outer coatings. It is recommended to put food inside the utensil before turning on the heat source);
- Do not ever carbonize foods. In the event that this happens you may experience some slight discoloration on the surface. These tracks do not compromise the functionality of the prod-uct and in some cases can be removed by soaking in water with detergent and rubbing it gently with a soft sponge. For stubborn stains you may want to warm white vinegar, then clean the product normally;
- Cool down the utensil before washing it; immersion in cold water might cause irreparable alterations and ruin the performance of the non-stick inner-coating. Always take care when cooking with condiment, do not overfill the tool and avoid too high flames;
- You can fry with oil (Chips, battered vegetables, etc.), taking special care to keep the temperature moderate, not exceeding 180°-200°;
- The use of pan holders is recommended and please be careful when handling a hot pan;
- Use only plastic and wooden kitchen utensils, not made of metal;
- Avoid keeping food in the pot or pan for extended periods of time (especially acidic foods, for instance tomato sauces);
- Do not use corrosive detergents, they could damage the surface of the tool. Coated aluminium items can be conveniently washed by hand with non-abrasive sponges. Washing in a dishwasher is permitted, but due to the aggressiveness of some detergents the qualities of the inner coating may be impaired. Preferably use low-temperature cycles (50 °C or ECO) with liquid detergents and minimum detergent dosages for the type of wash used. Low temperatures are the best condition for good tool preservation. To avoid scratches due to the shape of the basket, pay close attention to the positioning of the utensil inside the dishwasher. After washing, do not leave the dishwasher closed with the products inside, open it and dry the pieces carefully;
- The product should be stored with care, in order not to scratch the inner and outer coatings; we recommend pan/cookware scratch protector.
- Do not use the utensil in ways not planned by the builder, but only to cook;
- With the use, over time, handle's screw might loosen. In this case tighten it with a star screw-driver (PH2) when the tool is cold;
- Only use Barazzoni replacement parts;
- For use on induction, glass ceramic and halogen hobs:
 - avoid moving or rubbing the tool 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 halving or colour changes on the hob glass;
 - always keep in mind the minimum size required by the hob. At the end of this document you will find a table indicating the actual dimensions of each pan base.
 - avoid moving or rubbing the utensil before or during use, as this could damage the glass surface underneath;
 - ensure that the hob remains clean and dry during cooking to avoid:
 1. Movement of the pot during use due to the presence of liquids under its surface
 2. Scratches due to the presence of salt grains and/or other seasonings

Avoid using metal plates between the hob and the cookware.



ALLUMINIO ANTIADERENTE

Non-stick aluminum

GARANZIA 2 ANNI

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;
- manigliame bruciato e/o surriscaldato.

Oltre alla garanzia standard (di legge) di 2 anni, la Barazzoni S.p.A. estende, esclusivamente per alcune linee e/o prodotti, la garanzia a:

- 5 anni per difetti di fabbricazione del rivestimento interno
- Oltre ai punti sopra citati, in particolare la garanzia non copre esfoliazioni causate da surriscaldamento, danneggiamento o asportazione del rivestimento provocato da utensili da cucina metallici non idonei, dall'impilamento di più contenitori da cucina, dallo sfregamento con oggetti metallici, ecc.
- 10 anni sulla tenuta del disco in acciaio applicato sul fondo del contenitore
- Oltre ai punti sopra citati, in particolare la garanzia non copre danneggiamenti provocati da lavaggi aggressivi che causano erosioni dell'alluminio a vista che compromettono l'aggrappaggio del disco in acciaio e shock termici che ne provocano il distacco.

L'eventuale estensione di garanzia viene comunicata nel packaging del relativo prodotto.

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 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 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 "Istruzioni d'uso".

Per agevolare la rintracciabilità del prodotto si raccomanda di conservare il numero di lotto. Non gettare queste istruzioni: potranno esservi utili.

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. 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.

In addition to the standard (legal) 2-year warranty, Barazzoni S.p.A. extends the warranty exclusively for certain lines and/or products to:

- 5 years for manufacturing defects in the internal coating
- In addition to the above points, the warranty does not cover peeling caused by overheating, damage or removal of the coating caused by unsuitable metal kitchen utensils, stacking of multiple kitchen containers, rubbing with metal objects, etc.
- 10 years on the steel disc applied to the bottom of the container
- In addition to the above points, the warranty does not cover damage caused by aggressive washing that causes erosion of the exposed aluminum, compromising the adhesion of the steel disc, and thermal shock that causes it to detach.

Any warranty extension is communicated in the packaging of the relevant product.

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 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 "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.

ALLUMINIO ANTIADERENTE

Non-stick aluminum

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:

Linee: Dolomitica Black

	mm	Dimensioni disco acciaio Steel disc dimensions
Padella <i>Frying pan</i>	Ø 200	Ø 129
	Ø 240	Ø 164
	Ø 280	Ø 193
	Ø 320	Ø 223
Casseruola <i>Casserole</i>	Ø 160	Ø 105
	Ø 200	Ø 147
	Ø 240	Ø 162
Tegame <i>Low casserole</i>	Ø 280	Ø 192
Saltapasta <i>Wok</i>	Ø 280	Ø 148
Bistecchiera <i>Steak pan</i>	280 x 280	Ø 220

Linee: promozionali alluminio induction

Padella <i>Frying pan</i>	Ø 200	Ø 131
	Ø 240	Ø 164
	Ø 280	Ø 193
Casseruola <i>Casserole</i>	Ø 160	Ø 118
	Ø 200	Ø 131
	Ø 240	Ø 163
Saltapasta <i>Wok</i>	Ø 280	Ø 138

Linee: Black Titan Pro, 33 Carati alluminio, Induction Facile, Monolitica Induction, Granitica Extra Induction, Granitica Extra eco legno, Gran Sasso, Gran Sasso Facile

	mm	Dimensioni disco acciaio Steel disc dimensions
Padella <i>Frying pan</i>	Ø 180	Ø 116
	Ø 200	Ø 147
	Ø 240	Ø 177
	Ø 260	Ø 193
	Ø 280	Ø 207
	Ø 320	Ø 223
Pentola <i>Stockpot</i>	Ø 220	Ø 150
Casseruola <i>Casserole</i>	Ø 160	Ø 116
	Ø 200	Ø 130
	Ø 240	Ø 162
	Ø 280	Ø 192
Tegame <i>Low casserole</i>	Ø 240	Ø 162
	Ø 280	Ø 192
	Ø 320	Ø 223
Saltapasta <i>Wok</i>	Ø 280	Ø 148
	Ø 320	Ø 162
Bistecchiera <i>Steak pan</i>	280 x 280	Ø 220

Linee: Batteria 8pz A Tavola!

Padella <i>Frying pan</i>	Ø 240	Ø 162
	Ø 280	Ø 192
Casseruola <i>Casserole</i>	Ø 160	Ø 118
	Ø 200	Ø 148
	Ø 240	Ø 162