



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 termo-diffusore 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 ed un notevole risparmio energetico.

INDICAZIONI PER UN CORRETTO UTILIZZO DEL PRODOTTO

Prima di utilizzare gli elementi di cottura occorre rimuovere le eventuali etichette ed eseguire un lavaggio specifico preliminare con acqua bollente e detersivo 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.
- Prediligere il detersivo liquido alle pastiglie della lavastoviglie
- 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 salva-padella oppure panno di carta fra una pentola e l'altra.
- Non lasciate le pentole troppo a lungo sul fuoco o piastra 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.
- Eventuali macchie bianche o aloni violacei NON sono difetti di fabbricazione bensì macchie superficiali causate dall'acqua con alta percentuale di calcare, dal sale, dall'amido rilasciato dagli alimenti, dalle pastiglie della lavastoviglie, dalla ruggine delle tubazioni, ecc. È comunque possibile utilizzare tranquillamente le pentole anche in presenza di queste macchie, che NON pregiudicano in alcun modo l'utilizzo dei pezzi e NON rilasciano nessuna sostanza.
- Per eliminare tali macchie è consigliato passare un batuffolo o panno di cotone imbevuto con limone o aceto di vino oppure impiegare prodotti in commercio, in crema, specifici per la pulitura dell'acciaio. Particolare attenzione va posta nell'utilizzo su piastre ad induzione e 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 termo-diffusore.
- Non utilizzate la pentola nel forno a microonde.
- Non utilizzate le pentole con manicatura in bakelite o termoplastica in forno, sciogliereste 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 e si raccomanda di prestare attenzione nel maneggiare l'utensile.
- Durante la cottura evitare che la fiamma 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 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

Thank you for choosing a Barazzoni product.

Barazzoni Spa was founded in 1903 and has been producing the items with the purest 18/10 stainless steel, and the most advanced production techniques, state-of-the-art machinery and a lot of passion ever since.

The special thermo-diffuser bottom is designed to spread heat optimally over the entire bottom of the pan, and is constructed using the impact bonding technique, a state-of-the-art system that generates molecular interpenetration between the steel of the wall, the aluminium and the steel of the bottom. This innovative system makes it possible to have an eternal bottom, allows for reduced energy consumption, and cooks on all known heat sources today. The lids are designed to retain the natural moisture of the food inside the pot and thus improve the taste of the food, while also retaining the nutritional value of the food. The result of this work is healthier, tastier and more nutritious cooking and significant energy savings.

INDICATIONS FOR PROPER USE OF THE PRODUCT

Before using the cooking items, any labels should be removed and a specific preliminary wash should be performed with boiling water and liquid detergent to remove the remaining protective layer of polish from the steel surfaces.

- Salt the water only when it is boiling, stirring with a spoon. If the salt settles to the bottom, white specks may form or an onset of corrosion may be triggered. Such stains do not affect the quality and functionality of the utensil in the least and are in no way attributable to manufacturing defects.
- Do not use corrosive detergents; they may damage the surface of the pan. Use neutral or weakly alkaline detergents. Do not use hypochlorite (bleach) or detergents containing chlorine or free chlorides for washing. To maintain the original shine over time, avoid the use of metal scouring pads and abrasive powders.
- Prefer liquid detergent to dishwasher tablets.
- Cooking items that contain wooden parts cannot be washed in the dishwasher.
- It is recommended that you consult the dishwasher's instructions for properly placing the cookware inside the machine. When the dishwasher is finished
 - do not leave the dishwasher closed with the items inside; salt spray could damage the cookware
 - open the dishwasher and carefully dry the pieces, you will prevent halos from forming on the pieces.
- Do not store wet cookware in a closed place.
- To avoid scratches, insert a pan protector or paper towel between pans.
- Do not leave pans too long on the stove or griddle without fats or liquids inside, as the considerable heat buildup on the bottom will cause them to brown or, in a borderline case, to peel off.
- Any white stains or purplish halos are NOT manufacturing defects but rather surface stains caused by water with a high percentage of limestone, salt, starch released from food, dishwasher tablets, rust on pipes, etc. It is still possible to use safely the cookware even in the presence of these stains, which do NOT affect the use of the pieces in any way and do NOT release any substances.
- To remove such stains, it is recommended to wipe them off with a cotton ball or cloth soaked in lemon or wine vinegar or to employ commercially available cream products specifically for cleaning steel.
- Do not use the cookware in the microwave oven.
- Do not use cookware with bakelite or thermoplastic handles in the oven; you will melt the handles and knob.
- Because of the high temperatures that can be generated and the steam that can escape, be very careful when handling the pot or moving the lid.
- Always use potholders, be very careful when handling the pot.
- When cooking, prevent the flame from protruding beyond the bottom of the pot or the electric or glass-ceramic griddle from being larger in diameter in the bottom. Too high a flame or too large a hotplate will not speed up cooking, will waste unnecessary energy, and may damage the plastic handles.
- 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 haloing 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





ACCIAIO

Steel

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.

- Utilizzare solo ed esclusivamente ricambi Barazzoni.
- 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.
- Nel caso di prodotto rivettato si informano i clienti che i nostri rivetti sono realizzati in acciaio AISI 304 e perciò idonei al contatto con gli alimenti, rispettando le norme di igienicità.
- 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. 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 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, 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.

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.

- Use only and exclusively Barazzoni spare parts.
- In the case of glass lids, avoid them suffering strong thermal shock by moving them from the refrigerator to the boiling pot or vice versa by storing them, still hot, in the refrigerator.
- In the case of riveted product, customers are informed that our rivets are made of AISI 304 steel and therefore suitable for contact with food, complying with hygiene regulations.
- Do not use cooking items in ways other than as intended by the manufacturer but only for cooking.

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 Invorio (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: tabella misure effettive fondo / INDUCTION: table of actual bottom measures

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), Spaghettieri, Vaporset, Cuoci asparagi, I Piccinini, Le Inossidabili

	mm	Dimensioni disco acciaio Steel disc dimensions
Pentola <i>Stockpot</i>	Ø 180 Ø 200 Ø 220 Ø 240 Ø 260 Ø 280	Ø 133 Ø 153 Ø 174 Ø 186 Ø 203 Ø 210
Casseruola <i>Casserole</i>	Ø 160 Ø 180 Ø 200 Ø 220 Ø 240 Ø 260 Ø 280	Ø 116 Ø 133 Ø 153 Ø 174 Ø 186 Ø 203 Ø 210
Tegame <i>Low casserole</i>	Ø 220 Ø 240 Ø 260 Ø 280	Ø 174 Ø 186 Ø 203 Ø 210
Casseruola ML <i>Saucepan</i>	Ø 100 Ø 120 Ø 140 Ø 160 Ø 180 Ø 200	Ø 82 Ø 90 Ø 106 Ø 116 Ø 133 Ø 153
Casseruola conica <i>Saucepan</i>	Ø 120 Ø 140	Ø 82 Ø 90
Padella <i>Frying pan</i>	Ø 200 Ø 240 Ø 280 Ø 320	Ø 133 Ø 174 Ø 203 Ø 210
Saltapasta <i>Wok</i>	Ø 280	Ø 153
Bollilatte <i>Milk pot</i>	Ø 120 Ø 140	Ø 90 Ø 106
Spaghettiere <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

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

	mm	Dimensioni disco acciaio Steel disc dimensions
Pentola <i>Stockpot</i>	Ø 200 Ø 220 Ø 240 Ø 280	Ø 162 Ø 182 Ø 195 Ø 210
Casseruola <i>Casserole</i>	Ø 160 Ø 180 Ø 200 Ø 220 Ø 240 Ø 260	Ø 125 Ø 145 Ø 162 Ø 182 Ø 195 Ø 203
Tegame <i>Low casserole</i>	Ø 240 Ø 280	Ø 195 Ø 210
Tegame ML+MNG <i>Sauté pan</i>	Ø 240 Ø 280	Ø 195 Ø 210
Casseruola ML <i>Saucepan</i>	Ø 140 Ø 160 Ø 200	Ø 102 Ø 125 Ø 162
Padella <i>Frying pan</i>	Ø 200 Ø 240 Ø 280 Ø 320	Ø 133 Ø 174 Ø 203 Ø 210
Bollilatte <i>Milk pot</i>	Ø 120	Ø 95
Spaghettiere <i>Pasta pot</i>	Ø 220	Ø 182
Pentola a pressione Facile 4,5 lt <i>Pressure cooker</i>	Ø 220	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: tabella misure effettive fondo / INDUCTION: table of actual bottom measures

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 Steel disc dimensions
Pentola Stockpot	Ø 140 Ø 180 Ø 200 Ø 220 Ø 240 Ø 260	Ø 120 Ø 158 Ø 173 Ø 185 Ø 210 Ø 232
Casseruola Casserole	Ø 120 Ø 140 Ø 160 Ø 180 Ø 200 Ø 220 Ø 240 Ø 260	Ø 95 Ø 120 Ø 139 Ø 158 Ø 173 Ø 185 Ø 210 Ø 232
Tegame Low casserole	Ø 180 Ø 220 Ø 240 Ø 260	Ø 158 Ø 185 Ø 210 Ø 232
Casseruola ML Saucepan	Ø 120 Ø 140 Ø 160	Ø 95 Ø 120 Ø 139
Padella Frying pan	Ø 200 Ø 240 Ø 280 Ø 320	Ø 133 Ø 174 Ø 203 Ø 210
Bollilatte Milk pot	Ø 120	Ø 95
Selvaggia Fish-pot	Ø 360x160	Ø 285x130
VapoTummy Pressure cooker	Ø 200	Ø 171

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