

# CERAMICO

Ceramic

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;
- Il rivestimento KERATECH resiste alle alte temperature e non subisce alterazioni. Si consiglia comunque di cuocere sempre a temperatura moderata e di non surriscaldare a vuoto durante la cottura perché potrebbe provocare alterazioni del colore del materiale, danni e difetti nel fondo e sulle pareti dei rivestimenti interno ed esterno (es. mettere i cibi all'interno dell'utensile prima accendere la fonte di calore);
- Evitare lo shock termico: 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 utensili metallici che potrebbero danneggiare l'interno dell'utensile. È buona norma utilizzare utensili in nylon o legno;
- Non carbonizzare mai gli alimenti (come pancetta, salsicce e maiale). 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;
- Si consiglia di aggiungere olio o condimento durante la cottura di cibi a secco.
- Non usare gli utensili per conservare cibi, soprattutto prodotti acidi, salati o grassi, primo e dopo la cottura;
- Non utilizzare detersivi corrosivi, potrebbero danneggiare la superficie dell'utensile. Gli articoli con rivestimento KERATECH 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 salva padella;
- Con l'utilizzo nel tempo si potrebbe allentare le vite di serraggio del manico/maniglie: occorre intervenire serrando la vite con un cacciavite a stella medio (PH2) con l'utensile freddo;
- Non utilizzare mai per conservare cibi.
- Utilizzare solo ed esclusivamente ricambi originali Barazzoni;
- Non utilizzare gli utensili da cottura in modi diversi da quelli previsti dal costruttore ma solo per cucinare;
- Per le linee adatte all'utilizzo in forno, la temperatura massima è di 230 °C.
- Per le linee adatte all'utilizzo su piani ad induzione durante la cottura è consigliato utilizzare una potenza moderata / la potenza MAX al 50% (es. su una scala da 1-10 selezionare la potenza 5);
- 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 della superficie 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 del fondo richiesta dal piano cottura. In fondo al documento troverete una tabella indicativa delle dimensioni effettive di ogni fondo pentola.

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 cooking oil, remove any excess oil with household paper without rinsing;
- Check the compatibility of the hob used by checking the symbols on the packaging (do not use the tool in a microwave oven);
- Use the diameter of the heat source most suitable for the size of the utensil, avoiding overhang;
- Never let the handles of the utensil protrude over the edge of the hob and centre it on the heat source;
- Be very careful when cooking in the presence of children, animals and other people; never leave food cooking unsupervised;
- Always dry the bottom of the utensil before cooking, especially when using it on induction, glass ceramic and halogen hobs;
- The KERATECH coating resists high temperatures and does not deteriorate. However, we recommend that you always cook at a moderate temperature and do not overheat while cooking as this could cause discoloration of the material, damage and defects in the bottom and walls of the inner and outer coatings (e.g. put food inside the utensil before turning on the heat source);
- Avoid thermal shock: let the tool cool down before washing it. Immersion in cold water may cause irreparable deformation and ruin the performance of the non-stick surface.
- Always be careful when cooking with condiments: do not overfill the utensil and do not use too high a flame;
- It is possible to fry with oil (Chips, battered vegetables, etc.), taking special care to keep the temperature moderate, not exceeding 180°-200°;
- The use of pot holders is recommended and care should be taken when handling the utensil;
- Do not use metal tools that could damage the inside of the tool. It is good practice to use nylon or wooden utensils;
- Never char food (such as bacon, sausages and pork). Should this happen, slight discolorations 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 stubborn stains, we recommend heating some white vinegar and then cleaning the product normally;
- It is recommended to add oil or seasoning when cooking dry food.
- Do not use utensils to store food, especially acidic, salty or fatty products, before and after cooking;
- Do not use corrosive detergents, they could damage the surface of the tool. Items with KERATECH coating 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 carefully dry the pieces;
- Storage of the utensil must be done carefully, avoiding scratching the covers. The use of a pan protector is recommended;
- With use over time the handle/handle tightening screw may loosen: this must be done by tightening the screw with a medium Phillips screwdriver (PH2) with the tool cold;
- Never use to store food.
- Use only and exclusively original Barazzoni spare parts;
- Do not use the cooking utensils in any other way than intended by the manufacturer, but only for cooking;
- For lines suitable for use in ovens, the maximum temperature is 230 °C.
- For lines suitable for use on induction hobs during cooking it is recommended to use moderate power / MAX power at 50% (e.g. on a scale of 1-10 select power 5);
- For use on induction, glass ceramic and halogen hobs
  - avoid moving or rubbing the utensil before or during use, as this could cause damage to the glass surface underneath;
  - avoid both overheating the utensil and allowing it to cool on the hob, as this could lead to halting or colour changes on the hob glass;
  - always keep in mind the minimum size of the base required by the hob. At the end of this document you will find a table indicating the actual size of each pot base.



# CERAMICO

Ceramic

## 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.

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 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.

## 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: Kéramos

	mm	Dimensioni disco acciaio Steel disc dimensions
Padella <i>Frying pan</i>	Ø 200	Ø 150
	Ø 240	Ø 175
	Ø 280	Ø 205
	Ø 320	Ø 220
Casseruola <i>Casserole</i>	Ø 160	Ø 120
	Ø 200	Ø 150
	Ø 240	Ø 165
Tegame <i>Low casserole</i>	Ø 280	Ø 195
Saltapasta <i>Wok</i>	Ø 280	Ø 150
Bistecchiera <i>Steak pan</i>	280 x 280	Ø 200

## 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.

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](http://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.