

POSATE ACCIAIO INOX E CON TRATTAMENTO PVD

Stainless-steel cutlery and with PVD treatment

Grazie per aver scelto un prodotto Barazzoni.

La Barazzoni Spa è stata fondata nel 1903 e da allora realizza i suoi prodotti con materiali di prima qualità, le più avanzate tecniche produttive, macchinari all'avanguardia e tanta passione.

NORME DI UTILIZZO

- Prima del primo utilizzo, lavare le posate a mano con acqua calda e un detersivo delicato.
- Per preservarne la qualità è importante asciugare bene le posate con un panno morbido dopo il lavaggio.
- Si consiglia il lavaggio a mano. Utilizzare un detersivo liquido o in gel. Non utilizzare mai detersivi in polvere. Evitare detersivi alcalini, contenenti alcool o profumi e ipocloriti (candeggina). Non utilizzare pagliette in metallo, spugnette abrasive o detersivi abrasivi. Utilizzare unicamente panni morbidi.
- Nel caso di lavaggio in lavastoviglie:
 - le posate sono resistenti alla lavastoviglie fino ad una temperatura di 40°C con l'uso di un detersivo liquido delicato;
 - eliminare i resti di sale e cibo dalle posate. Risciacquare sempre le posate prima di posizionarle in lavastoviglie;
 - evitare di lasciar seccare il cibo sulle posate e comunque rimuovere eventuali residui di sale, limone, aceto o salse a base di pomodoro prima del lavaggio in lavastoviglie;
 - il sale della lavastoviglie potrebbe svolgere un'azione corrosiva. Dopo aver versato il sale all'interno del serbatoio aiutandosi con l'imbuto, aver richiuso il tappo e pulito con un panno umido le eventuali fuoriuscite, eseguire un lavaggio a vuoto per eliminare gli eventuali residui di sale che potrebbero danneggiare le posate durante il lavaggio.
- Se la lavastoviglie dispone di cestelli:
 - l'ideale sarebbe mantenere separati i coltelli dalle altre posate;
 - per evitare macchie dovute ai depositi di acqua o detersivo, si raccomanda di porre coltelli e forchette con il manico verso l'alto;
 - anche per motivi di sicurezza è bene posizionare i coltelli separatamente da forchette e cucchiari e con la lama rivolta verso il basso perché in questo modo si evitano i tagli accidentali;
 - i cucchiari vanno invece posizionati con il manico verso il basso. Inoltre occorre disporre i cucchiari evitando che si sovrappongano;
 - I migliori risultati di lavaggio si ottengono quando le posate sono equamente distribuite nei cestelli.
- È comunque preferibile lavare le posate in una lavastoviglie dotata da terzo cassetto/apposito cassetto per posate in grado di garantire che le posate rimangano ferme, non si tocchino l'un l'altra e che quindi la loro superficie sia completamente libera per accogliere i getti d'acqua
- Evitare i cicli in lavastoviglie di solo risciacquo: le posate lasciate in un ambiente umido possono macchiarsi o danneggiarsi
- A fine lavaggio, togliere le posate immediatamente dalla lavastoviglie e asciugarle a mano. In questo modo, si eviteranno le macchie e la ruggine a causa di alta temperatura e umidità.
- Eventuali macchie superficiali possono essere rimosse strofinando delicatamente a mano le posate con un panno imbevuto del detersivo specifico.
- Non usare le lame DEI COLTELLI come leve per aprire.

POSATE CON FINITURA PVD

- Si consiglia di lavare le posate a mano per conservarne la finitura speciale PVD.
- Non utilizzare mai una paglietta, una spugna abrasiva o altre sostanze leviganti: il loro impiego potrebbe causare la rimozione dello strato in PVD.

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.

INDICATIONS ON HOW TO USE THE PRODUCT CORRECTLY

- Before first use, wash cutlery by hand with warm water and a mild detergent.
- To preserve their quality, it is important to dry the cutlery well with a soft cloth after washing.
- Hand washing is recommended. Use a liquid or gel detergent. Never use powder detergents. Avoid alkaline detergents containing alcohol or perfumes and hypochlorites (bleach). Do not use metal scouring pads, abrasive sponges or abrasive cleaners. Use only soft cloths.
- In the case of washing in dishwashers:
 - cutlery is dishwasher safe up to a temperature of 40°C with the use of a mild liquid detergent;
 - remove salt and food remains from cutlery. Always rinse cutlery before placing it in the dishwasher;
 - avoid allowing food to dry on the cutlery and in any case remove any salt, lemon, vinegar or tomato-based sauce residue before washing in the dishwasher;
 - dishwasher salt may have a corrosive action. After pouring the salt inside the reservoir with the help of the funnel, closing the cap and wiping any spillage with a damp cloth, perform a vacuum wash to remove any salt residue that could damage the cutlery during washing.
- If the dishwasher has baskets:
 - ideally, knives should be kept separate from other cutlery;
 - to avoid stains from water or detergent deposits, it is recommended that knives and forks be placed with the handles facing upward;
 - also for safety reasons, it is a good idea to place knives separately from forks and spoons and with the blade facing down because this prevents accidental cuts;
 - spoons, on the other hand, should be placed with the handle downward. Spoons should also be arranged avoiding overlapping.
 - the best washing results are obtained when the cutlery is evenly distributed in the baskets.
- In any case, it is preferable to wash cutlery in a dishwasher equipped with a third drawer/cutlery drawer that can ensure that the cutlery remains stationary, does not touch each other, and thus that its surface is completely free to accommodate water jets.
- Avoid rinse-only dishwasher cycles: cutlery left in a humid environment can become stained or damaged.
- When finished washing, remove the cutlery immediately from the dishwasher and dry it by hand. This will prevent staining and rusting due to high temperature and humidity.
- Any surface stains can be removed by gently rubbing the cutlery by hand with a cloth soaked in the specific detergent.
- Do not use the knives' blades as levers to open.

CUTLERY WITH PVD FINISH

- It is recommended that cutlery be washed by hand to preserve its special PVD finish.
- Never use a scouring pad, abrasive sponge or other sanding substances-their use may cause the PVD layer to be removed.



POSATE ACCIAIO INOX E CON TRATTAMENTO PVD

Stainless-steel cutlery and with PVD treatment

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 SE PROVOCATE DA aggressioni da parte dei detersivi per lavastoviglie quando le istruzioni allegate ne sconsigliano l'uso.

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 (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 gettate queste istruzioni: potranno esservi utili.

WARRANTY

The warranty on items complies with current legal terms and covers manufacturing defects.

Barazzoni Spa carefully checks its products to avoid manufacturing defects and guarantee the highest quality. The company considers itself exempt from any liability in the event of damage caused by failure to follow instructions and will only respond in the event of any manufacturing defect.

In particular, the warranty does not cover:

- *Damage caused by improper use and professional use of the item (e.g. demonstrators, community kitchens, catering etc.);*
- *Knocked and dented items, when the defect is found by the end consumer;*
- *Stains, discolorations on coatings IF PROVOKED BY aggression from dishwasher detergents when the enclosed instructions advise against their use.*

The company reserves the right to repair or replace the product if of defects found fall under the warranties; 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 (NO) 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 flatware comply with regulations for products in contact with food: 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 standards.

The declaration of compliance with food contact regulations is available on our website www.barazzoni.it in the "Instructions for Use" section.

To facilitate traceability of the product, it is recommended to keep the lot number.

Do not throw away these instructions-they may be useful.