

COLTELLI INOX

Stainless steel knives

Grazie per aver scelto un prodotto Barazzoni.

La Barazzoni 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.

L'acciaio impiegato per realizzare i nostri coltelli e la sua lavorazione garantiscono alle lame eccellenti caratteristiche di durezza e di taglio, rendendole molto resistenti e performanti.

I coltelli Barazzoni spaziano da un design moderno e accattivante al modello più tradizionale, tutti contraddistinti dal perfetto equilibrio di spessori e dimensioni che esaltano al massimo la natura e la nobiltà del materiale utilizzato: l'acciaio.

NORME DI UTILIZZO

1. Non usare le lame come leve per aprire.
2. Si consiglia il lavaggio a mano.
3. Evitate di usare spugne o sostanze abrasive nella pulizia.
4. Asciugare con cura dopo il lavaggio.
5. Poiché la lama è estremamente affilata, tenerla fuori dalla portata dei bambini e riporla sempre utilizzando il copri lama.

GARANZIA 2 ANNI

La garanzia sugli articoli rispetta i termini di legge in vigore e copre i difetti di fabbricazione.

La Barazzoni 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.

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 gli 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 "Prodotti".

Per agevolare la rintracciabilità del prodotto si raccomanda di conservare il numero di lotto.

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.

Steel used for our knives and his manufacturing guarantee blades with great characteristics of strength and cutting, they are very resistant and performing.

Barazzoni's Knives include both modern and traditional design. They all have a perfect equilibrium between thickness and size. It exalts the nature and the nobility of the raw material: steel.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Do not use to lever or open.
2. Hand wash is recommended.
3. Do not use abrasive sponge or soaps.
4. Dry carefully after wash
5. Extremely sharp blades. Keep out of reach of children and always store with cover-blades

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.

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 "Products".

In order to facilitate traceability of the product, it is advisable to keep the product lot.

