Certificato di Autenticità

Certificate of Authenticity

CERTIFICATO DI AUTENTICITÀ
BARAZZA
CERTIFICATE OF AUTHENTICITY

Barazza non è solo un marchio di elettrodomestici, ma prima ancora il nome di una famiglia di imprenditori italiani che da generazioni lavora sapientemente l'acciaio inox. I prodotti realizzati a misura sono la massima espressione delle potenzialità dell'azienda che è in grado di dare alla materia infinite forme, combinando gli elementi di cottura e lavaggio con dimensioni e finiture personalizzate, ottenendo così soluzioni "sartoriali" inedite. Barazza impiega l'acciaio inox AISI 304, che assicura un'eccezionale resistenza alla corrosione e un elevato livello di igiene, e l'AISI 316, estremamente resistente agli agenti atmosferici.
Il presente certificato attesta l'autenticità ed esclusività di questo prodotto Fuoriserie Barazza, originale e unico in ogni sua parte, progettato e realizzato interamente presso lo stabilimento di Barazza srl a Sarano di Santa Lucia di Piave (Treviso). La qualità dell'operato, l'intero ciclo di produzione e i controlli rigorosi e puntuali sono garantiti dalle certificazioni ISO 9001 e ISO 14001.

Barazza is not just a brand of household appliances, but first and foremost a family name of Italian enterpreneurs who have been working skillfully the stainless steel for generations. Made to Measure products represent at best the company's abilities to give steel infinite forms by combining cooking and washing elements into products of personalized sizes and finishes obtaining new custom-made solutions.
Barazza uses AISI 304 stainless steel, ensuring exceptional corrosion resistance and a high level of hygiene, as well as the AISI 316, which is extremely resistant to atmospheric agents.
This certificate attests the authenticity and exclusivity of this Barazza Made to Measure product that is original and unique in all its parts and was designed and manufactured entirely in Barazza srl in Sarano di Santa Lucia di Piave (Treviso). The quality of the work, the entire cycle of production and the strict and timely controls are guaranteed by ISO 9001 and ISO 14001 certifications.

Acciaio inox
Stainless steel

Ghisa
Cast iron

BARAZZA
taste of design

Consigli pratici
Recommendation

Per una manutenzione ottimale Barazza raccomanda:
• Dopo l'uso risciacquare bene con acqua e asciugare con un panno pulito; tale operazione consente di rinnovare la protezione naturale dell'acciaio.
• Utilizzare qualsiasi normale detersivo purché non contenga cloro o suoi composti, come candeggina e acido muriatico. In caso di macchie persistenti usare un po' di aceto bianco caldo.
• Si consiglia l'utilizzo di Easy Clean di Barazza, la crema professionale che pulisce, lucida e protegge l'acciaio inox disponibile su barazza.shop; versare una piccola quantità prodotto sul panno inmicrofibra molto umido, strofinare (per acciaio inox con finitura satinata seguire il verso della satinatura), sciacquare abbondantemente e asciugare. Fare attenzione a non trascinare residui di cottura al fine di evitare la formazione di micro-graffi sulla superficie.
• Non adoperare pagliette in acciaio né altri materiali abrasivi che graffierebbero inevitabilmente la superficie in acciaio.
• Non trascinare oggetti sul piano ma utilizzare taglieri e sottopentole durante le normali operazioni in cucina.
• Evitare di appoggiare pentole calde, forni e fornetti che possono causare deformazioni e ingiallimenti.
• Non lasciare a lungo sulla superficie oggetti di ferro arrugginiti.
• Non lasciare nelle vicinanze del prodotto confezioni e flaconi aperti di detersivi o altre sostanze.

For optimal maintenance Barazza recommends:
• After use, rinse well with water and dry with a clean cloth; this operation allows to renew the natural protection of the steel.
• Use any normal detergent as long as it does not contain chlorine or its compounds, such as bleach and muriatic acid. In case of persistent stains, use a little warm white vinegar.
• We recommend using Easy Clean by Barazza, the professional cream, available on barazza.shop, that cleans, polishes and protects stainless steel; pour a small amount of product onto a very damp microfibre cloth, rub (for stainless steel with satin finish, follow the direction of the satin finish), rinse thoroughly and dry. Be careful not to drag on cooking residues in order to avoid the formation of micro-scratches on the surface.
• Do not use steel wool or other abrasive materials which will inevitably scratch the steel surface.
• Do not drag objects across the hob but use chopping boards and trivets during normal kitchen operations.
• Avoid placing hot pans, ovens and small ovens on top as they can cause deformation and yellowing.
• Do not leave rusty iron objects on the surface for a long time.
• Do not leave open packages and bottles of detergents or other chemical substances near the product.

Barazza srl - 31025 Sarano di S. Lucia di Piave (TV) ITALY - Via Risorgimento, 14
T +39 0438 62888 F +39 0438 64901 info@barazzasrl.it barazzasrl.it