

Barazzoni

1903

Dal 1903 la qualità italiana in cucina
Italian quality in the kitchen since 1903



Catalogo generale **2020**

Dal 1903 la qualità italiana in cucina
Italian quality in the kitchen since 1903



BARAZZONI PROGETTI Projects

Pag. 28

Butterfly rame.....	Pag. 30
Butterfly acciaio.....	Pag. 34
Moon.....	Pag. 38
My lady.....	Pag. 42
My lady utensils.....	Pag. 46
My pot.....	Pag. 50
My pot pentola a pressione - Pressure cooker.....	Pag. 54
Satinè.....	Pag. 56
Batteria Satinè 9 pz - Cookware set.....	Pag. 60

LA CUCINA DI BARAZZONI

Pag. 62

ACCIAIO Stainless steel

Pag. 64

33 carati inox.....	new Pag. 66
Tummy Evolution.....	Pag. 70
Batteria Tummy Evolution 7 pz - Cookware set.....	Pag. 74
Tummy.....	Pag. 76
Tummy oro - Tummy gold.....	Pag. 80
Batteria Tummy 7, 10 e 25 pz - Cookware set.....	Pag. 82
Dolce Vita.....	Pag. 84
Chef Line.....	Pag. 88
Batteria Chef Line 6 e 9 pz - Cookware set.....	Pag. 92
Bonita.....	Pag. 94
Batteria Sapore italiano 9 e 11 pz - Cookware set.....	Pag. 98
Batteria Mediterranea 24 pz - Cookware set.....	Pag. 102
Batteria Cuocimania 6 e 9 pz - Cookware set.....	Pag. 106
Le Inossidabili.....	Pag. 110

PENTOLE A PRESSIONE Pressure cookers

Pag. 112

Facile Dual System.....	new Pag. 116
Silicon Pro.....	Pag. 120
Rapida.....	Pag. 122
Amelia +.....	Pag. 124
Bonita +.....	Pag. 126
Coperchio per pentola a pressione con chiusura a baionetta	
- Lid for pressure cooker with a bayonet closing system.....	Pag. 128
Cestelli pentole a pressione - Baskets for pressure cooker.....	Pag. 129
Ricambi - Spare parts.....	Pag. 130

ALLUMINIO - ACCIAIO RIVESTITO Aluminum-coated steel

Pag. 132

33 carati.....	Pag. 134
Induction Facile plus.....	Pag. 138
Monolitica Induction.....	Pag. 142
Dolomitica extra.....	Pag. 146
Rocciosa Pro-Steel.....	Pag. 150
Granitica extra.....	Pag. 154
Granitica extra eco legno.....	Pag. 158
Gran Sasso plus.....	Pag. 162
Gran Sasso plus Facile.....	Pag. 166
Gran Sasso plus eco legno.....	Pag. 170
Nuova Sale Nero.....	Pag. 174
Le Pignatte della Festa Stone.....	Pag. 178

GLI SPECIALI Special cooking equipment

Pag. 180

Le Cotture Speciali.....	Pag. 182
Fornetto - Double sided grill pan.....	Pag. 186
Bistecchiera ghisa - Cast iron grill pan.....	Pag. 188
Wok acciaio con coperchio aroma - Stainless-steel wok with aroma lid.....	Pag. 190
Spaghettiere doppio cestello - Pasta & vegetable double cooker.....	Pag. 192
Chef Line Spaghettiere.....	Pag. 194
Pastamania.....	Pag. 196
Cuoci e Vedi.....	new Pag. 198
Vapor Set - Steam cooker.....	Pag. 200
Cuoci asparagi, verdure e pasta - Asparagus, vegetable and pasta steamer.....	Pag. 202
Scola veloce inox.....	Pag. 204
Bowl.....	Pag. 205
Bowl acciaio silicone - Stainless steel silicone mixing bowl.....	Pag. 206
Passatelli e schiacciapate - Passatelli and potato masher.....	Pag. 207
Passaverdura - Vegetable mill.....	Pag. 208
Girafrittata - Omelette pan.....	Pag. 209
I Piccinini acciaio.....	Pag. 210
I Piccinini alluminio.....	Pag. 211
Colapasta - Colander.....	Pag. 213

STAMPI DA FORNO Oven moulds

Pag. 214

Le Dolcezze Stampi con rivestimento antiaderente Supreme su base carbon steel	
- Carbon steel baking molds with Supreme inner coating.....	new Pag. 216
Le Dolcezze Stampi mono porzione in Alluminio	
- Aluminum Individual pastry molds.....	Pag. 220
Linea forno - Oven.....	Pag. 222

UTENSILI <i>Utensils</i>	Pag. 224
My utensil..... <i>new</i>	Pag. 224
Mestoli silicone e nylon - <i>Silicone and nylon kitchen tools</i>	Pag. 236
My utensil silicone..... <i>new</i>	Pag. 238
Set mestoli Mediterranea 6 pz - <i>Mediterranea 6-piece kitchen tool set</i>	Pag. 240
Mestoli Mediterranea - <i>Mediterranea kitchen tools</i>	Pag. 242

MONDO OLIO VINO	Pag. 244
Olly Oliera design..... <i>new</i>	Pag. 244
Olio e vino - <i>Oil and wine</i>	Pag. 246

CAFFÈ E TÈ <i>Coffee and tea</i>	Pag. 248
Bollitori - <i>Whistling kettles</i>	Pag. 248
CaffeTummy..... <i>new</i>	Pag. 252
LaCaffettiera Bianca ibrida	Pag. 256
LaCaffettiera inox	Pag. 258
LaCaffettiera alluminio e colorata	Pag. 260
LaCaffettiera deluxe	Pag. 262
Ricambi caffettiere - <i>Coffee makers spare parts</i>	Pag. 264

MANODOMESTICI	Pag. 266
Centrifuga per insalata - <i>Salad spinner</i>	Pag. 268
Set multifunzione - <i>Food prep station</i>	Pag. 270
Affetta verdure a spirale - <i>Spiral slicer</i>	Pag. 271
Tritatutto - <i>Quick chopper</i>	Pag. 272
Trita cipolla - <i>Chopper</i>	Pag. 273
Mandolina lama regolabile - <i>Adjustable mandoline slicer</i>	Pag. 274
Taglia pizza e forbici erbe - <i>Pizza wheel and herb scissors</i> <i>new</i>	Pag. 275

COLTELLI <i>Knives</i>	Pag. 276
Coltelli professional - <i>Professional knives</i> <i>new</i>	Pag. 278
Coltelli acciaio - <i>Stainless steel knives</i>	Pag. 280
Accessori acciaio - <i>Accessories</i>	Pag. 282
Set coltelli - <i>Knives set</i>	Pag. 283
Coltelli ceramica - <i>Ceramic knives</i>	Pag. 284
Ceppo porta coltelli - <i>Knife block</i>	Pag. 285

TAGLIERI <i>Cutting boards</i>	Pag. 286
Taglieri polipropilene - <i>Polypropylene cutting boards</i>	Pag. 288
Taglieri bamboo - <i>Bamboo cutting boards</i>	Pag. 288
Tagliere rotondo con manico bamboo - <i>Round cutting board with handle bamboo</i>	Pag. 288
Taglieri acacia - <i>Acacia cutting boards</i>	Pag. 289
Tagliere salumi con manico acacia - <i>Cured meats cutting board with handle acacia</i>	Pag. 289

POSATE <i>Cutlery</i>	Pag. 290
Posate acciaio inox - <i>Stainless steel cutlery</i>	Pag. 290
New Victory 24 pz..... <i>new</i>	Pag. 292
Malachite 24 pz	Pag. 292
Malachite oro 24 pz..... <i>new</i>	Pag. 293
Malachite bronzo 24 pz..... <i>new</i>	Pag. 293
Malachite titanio 24 pz..... <i>new</i>	Pag. 293
Ambra 24 pz	Pag. 294
Lapislazzuli 24 pz	Pag. 294
Onice 24 pz	Pag. 294
Zaffiria 24 pz	Pag. 295
Zaffiria satinata 24 pz	Pag. 295
Esmeralda 24 pz	Pag. 295
Turchese..... <i>new</i>	Pag. 296
Cucchiaino moka	Pag. 296
Set dolce 7 pz - <i>Dessert 7 pcs</i>	Pag. 297
Posate colorate - <i>Colorful cutlery</i>	Pag. 298

BILANCE <i>Scales</i>	Pag. 302
Bilancia da cucina a caraffa - <i>Measuring cup scale</i>	Pag. 304
Bilancia da cucina meccanica - <i>Mechanical kitchen scale</i>	Pag. 306
Bilancia da cucina digitale con bowl - <i>Digital kitchen scale with bowl</i>	Pag. 310
Bilancia da cucina digitale tonda - <i>Digital kitchen scale</i>	Pag. 312
Bilancia da cucina digitale rettangolare - <i>Digital kitchen scale</i>	Pag. 314
Bilancia digitale pesapersone - <i>Digital personal weighing scale</i>	Pag. 315

VENDITE PROMOZIONALI <i>Promotional sales</i>	Pag. 316
Vendita promozionale acciaio inox - <i>Promotional sale - stainless steel</i>	Pag. 316
Pentole a pressione vendita promozionale - <i>Pressure cookers' promotional sale</i>	Pag. 318
Moretta	Pag. 320

ACCESSORI <i>Accessories</i>	Pag. 322
Detergente universale - <i>Universal cleaner</i>	Pag. 322
Salvapadella - <i>Pan/Cookware scratch protector pad</i>	Pag. 323
Coperchio vetro silicone - <i>Tempered glass lid with silicone edge</i>	Pag. 324

Dichiarazione di conformità - <i>Declaration of compliance</i>	Pag. 326
--	----------



VALORI

- Made in Italy
- Qualità
- Design
- Innovazione
- Funzionalità
- Attenzione alla salute dei consumatori

Values

- Made in Italy
- Quality
- Design
- Innovation
- Functionality
- Attention to consumers' health

1903

Anche se la data “**ufficiale**” è il **1903**, la storia della Barazzoni risale al **1897** quando **Giovanni Battista Barazzoni** avvia un piccolo laboratorio di **articoli casalinghi** realizzati in latta, ottone e rame. Pochi anni dopo, l'Azienda arriva a produrre ben 139 oggetti diversi.

*Although Barazzoni “officially” opened in **1903**, the company dates back to **1897**, when **Giovanni Battista Barazzoni** set up a small workshop to produce **household articles** from tin, brass and copper. A few years later, the company manufactured more than 139 different items.*

1969

Nel **1969** Barazzoni è la prima Azienda che, con il lancio della **linea Tummy** disegnata da **Ennio Lucini**, introduce il design nella realizzazione delle pentole e oggetti da cucina vincendo così numerosi riconoscimenti, tra cui il prestigioso Compasso d'Oro dell'ADI nel 1979.

*In **1969** Barazzoni is the first company that, with the launch of **Tummy collection** designed by **Ennio Lucini**, introduces the design in the creation of cookware and kitchen tools, winning numerous awards, including the prestigious Compasso d'Oro ADI in 1979.*

2003

Nel **2003** - anno del primo centenario dell'Azienda - la Barazzoni presenta la linea **My Lady**, disegnata dall'architetto Claudio Bellini che interpreta la continuità della missione aziendale di costruire pentole di ottima qualità, belle e altamente funzionali. La collezione My Lady è stata insignita di numerosi prestigiosi premi internazionali di design (Good Design, Red Dot).

*In **2003** - the year of the company's first centenary - Barazzoni launches the **My Lady line**, designed by Architect Claudio Bellini that interprets the continuity of the company's mission to build high quality, beautiful and highly functional cookware. The My Lady collection has been honored with numerous prestigious international design awards (Good Design, Red Dot).*

2020

A più di cento anni dalla sua nascita, Barazzoni è oggi una realtà aziendale che vanta la produzione di pentole in acciaio inox, in alluminio antiaderente, pentole a pressione, utensili da cucina e complementi d'arredo per la tavola con un'**elevata attenzione alla qualità, al design, alla funzionalità, all'innovazione**, all'ambiente e alla salute dei consumatori. L'Azienda è presente in più di 80 paesi nel mondo.

*More than a hundred years after its birth, Barazzoni is now a company that boasts the production of stainless steel cookware, non-stick aluminum cookware pressure cookers and tableware with a **high attention to quality, design, functionality, innovation**, environment and consumer's health. Barazzoni exports its products in more than 80 countries in the world and sharing but the best respect of our origins and what we really are.*

STORIA



Triplen,
anni '60
Sixties

Tummy,
Compasso
d'Oro 1979
design by
Ennio Lucini



Luci&Ombre,
design by
F. Alexander Porsche



COSTRUIRE PENTOLE È MOLTO PIÙ DI UN LAVORO

Per me è una passione che porta ad entusiasarmi per ogni oggetto che esce dai nostri stabilimenti. Forse è la nostra terra, così ricca di storia, di cultura e di sapori che crea un contesto tanto particolare da renderlo unico.

Forse è un'eredità di famiglia: il ricordo di mio nonno che parlava della stessa passione di suo padre. Certamente è quello che osservo in tanti miei collaboratori che con il loro impegno e dedizione aiutano a rendere speciale tutto ciò che facciamo, nello stesso luogo, da oltre cento anni.

Passione, professionalità, cultura e tradizione che si rinnova: tutto questo è il nostro lavoro.

Manufacturing cookware is much more than a job, for me is a passion that leads to get excited for each item that leaves our factories. Maybe it is our land - so rich in history, culture and flavour - that creates a particular context so as to make it unique.

Maybe it's a family heritage: the memory of my grandfather, who spoke of the passion of his father. It is certainly what I observe in many of my co-workers who, through their commitment and dedication, help make special everything we do, in the same place, for over a hundred years.

Passion, professionalism, culture and tradition that is renewed: all this is our job.



G.B. Barazzoni
Presidente - Fondatore
President - Founder

03/03/1875 - 18/03/1933



Cav. G.B. Barazzoni
Presidente
President

14/01/1902 - 20/10/1984



Dott. Vito Barazzoni
Presidente
President

02/03/1937 - 27/08/2016



**ANDREA
BARAZZONI**
Presidente
President

Oggi la Barazzoni è giunta alla quarta generazione di imprenditori. La proprietà è familiare.

Today Barazzoni is in its forth generation of entrepreneurs and is a family property company.

VALORI

Values

Passione per il design, attenzione alla qualità e al dettaglio ed altissima tecnologia, in linea con la tradizione del made in Italy.

Barazzoni, un'Azienda all'avanguardia dal punto di vista tecnico e produttivo, pone da sempre particolare attenzione all'ambiente e alla salute del consumatore.

In questo senso, la costante ricerca di materie prime di pregio ed innovative e l'uso di rivestimenti di nuova generazione come l'antiaderente PFOA free, esprime un forte impegno per il sostegno della salute e dell'ecologia.

Andrea Barazzoni, Presidente e AD dell'omonima Azienda, afferma "Negli ultimi anni l'Azienda è cresciuta molto sotto il profilo industriale, di prodotto e di marchio; questa evoluzione ci ha permesso di affrontare il periodo attuale con fiducia e serenità e di investire ulteriormente per consolidare e rafforzare la nostra posizione di mercato nell'ambito della cucina."

La Barazzoni segue con costante attenzione l'evoluzione del mercato che muta, si trasforma e diventa sempre più articolato e complesso. La costante ricerca permette all'Azienda di essere all'avanguardia per cercare sempre di interpretare le ultime tendenze, i gusti e le richieste dei consumatori, che si evolvono costantemente. Ascoltare i consumatori, capire il loro modo di vivere la cucina. Questa vocazione - unitamente alla grande passione con la quale si dedica alla produzione - consente alla Barazzoni di realizzare ogni giorno tanti pezzi unici come unica è ogni ricetta in cucina.

Passion for design, attention to quality and detail and high technology, in line with the tradition of Made in Italy.

Barazzoni, a company that is in the forefront, in terms of technology and production, always pays particular attention to consumers' health and to the environment.

In this sense, with constant research into innovative materials and new generation coatings, such as the PFOA-free non-stick coating, the company expresses its great commitment to supporting health and ecology.

Andrea Barazzoni, President of the company, says: "Over the last few years, the company has grown a lot from an industrial point of view, and in terms of its products and brand; this evolution has enabled us to face this period with confidence and serenity, and to invest further to consolidate and strengthen our market position in the kitchen sector."

Barazzoni constantly monitors the evolution of the market that changes and becomes more and more articulated and complex. The continuous research allows the company to be at the forefront, always trying to interpret the latest trends, tastes and consumer demands, which are constantly evolving. Listen to consumers; understand their cooking experiences. This vocation - together with the great passion with which dedicates to production - allows Barazzoni to manufacture every day so many unique items, such as unique is every recipe in the kitchen.

MADE IN ITALY

Barazzoni è, orgogliosamente, tra i marchi che sanno tenere alto il nome del "Made in Italy" nel mondo. Produrre in Italia è stato, è tutt'ora e sarà sempre una parte fondamentale della strategia produttiva del marchio.

È la possibilità di controllare i materiali in entrata, i processi produttivi e offrire quindi al consumatore finale un prodotto di design, di qualità e sicuro. Gli strumenti di cottura sono infatti oggetti che quotidianamente vengono a contatto con il cibo e quindi impattano in misura molto alta sulla salute del consumatore.

Made in Italy è quindi qualità e tranquillità per il consumatore.

Barazzoni is Made in Italy, and this has been, is still, and will always be an essential part of the brand's production strategy.

It is the opportunity to check the incoming material and the production processes, and, therefore, to offer the end consumer, a safe, high quality, design product. Cooking instruments come into contact with foods every day, and, consequently, can impact greatly on the health of the consumer.

Therefore, Made in Italy represents quality and peace of mind for the consumer.



Il design è parte integrante della filosofia Barazzoni, che consiste nella realizzazione di prodotti innovativi, di altissima qualità, lunga durata, eccellenti caratteristiche funzionali, e anche belli da vedere e da usare. Gli spessori degli acciai, le caratteristiche tecniche dei fondi realizzati con l'impact bonding, i particolari di ciascuna pentola Barazzoni sono tutti rigorosamente calibrati e studiati per unire ottime prestazioni funzionali e innovazione estetica. Forme che sposano la funzione, concetti progettuali che offrono sempre nuova personalità a un oggetto antico, importante, indispensabile.

Prima Azienda italiana a introdurre il design nella realizzazione delle pentole, Barazzoni è dotata di un avanzato studio di design in-house. Si è inoltre avvalsa e si avvale della collaborazione di prestigiosi designer italiani e internazionali. Questo le ha consentito di ottenere numerosi riconoscimenti, nonché l'esposizione dei propri prodotti in mostre e musei d'arte. La collezione "Tummy" disegnata da Ennio Lucini è stata insignita del prestigioso Compasso d'Oro. La linea "My Lady" di Claudio Bellini è stata insignita del Red Dot Design Award 2004, del Good Design Award 2004, della Designpreis Nomination 2006 ed è stata scelta per la Mostra Piemonte Torino Design 2006. La linea "Luci & Ombre" di Ferdinand Alexander Porsche è stata realizzata nel rivoluzionario trimetallo (acciaio-alluminio-acciaio), rivestito di Titanium Cermet.

Maurizio Duranti ha realizzato per Barazzoni una serie di accessori che uniscono fantasia, stile ed elevata fruibilità.

The design is an important part of the Barazzoni philosophy, that consists in the production of innovative products, of high quality, long duration, excellent functional features, and also attractive to see and to use. The thickness of the steel, the technical features of the bottoms realized with the impact bonding, the details of each Barazzoni pot are all strictly calibrated and studied to unite excellent functional performances and aesthetic innovation. Forms that marry the function, concepts of the projects that always offer new personality to an ancient object, important, indispensable.

First Italian company to introduce the design in the production of the pots, Barazzoni is provided of an advanced design in-house department. The company also cooperates with prestigious Italian and international designers. For this reason, the Company has obtained numerous recognitions, as well as the exhibition of the products in shows and museums of art. The "Tummy" collection designed by Ennio Lucini has been awarded the prestigious Compasso d'Oro. The "My Lady" line by Claudio Bellini was awarded the Red Dot Design Award 2004, the Good Design Award 2004, the Designpreis Nomination 2006 and took part in the Piemonte Torino Design 2006 exhibition. The line "Luci & Ombre" of Ferdinand Alexander Porsche was conceived in the revolutionary three-layers of metal (steel-aluminium-steel), with Titanium Cermet inner-coating.

Maurizio Duranti realized for Barazzoni a series of accessories that unite fantasy, style and high usability.

Claudio Bellini vive e lavora a Milano dove è nato nel 1963. Nel 1990 si laurea in Architettura e Disegno Industriale al Politecnico di Milano.

Figlio d'arte, ha collaborato nello studio di suo padre Mario Bellini per diversi anni e nel 1996 ha fondato il proprio studio "Atelier Bellini". Oggi Claudio Bellini design + design è riconosciuto come uno dei più influenti studi europei.

È attivo in diversi settori di progettazione che spaziano dall'architettura ai mobili e prodotti di design e collabora con numerose aziende leader a livello mondiale. Dal 2003 è Art Director della Barazzoni.

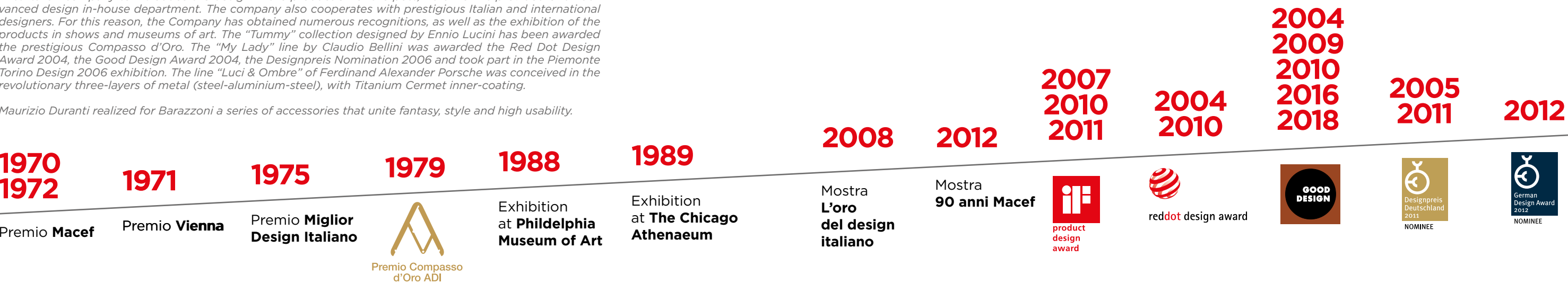
Claudio Bellini lives and works in Milan where he was born in 1963. In 1990 he graduated in Architecture and Industrial Design at Milan Politecnico.

He followed his famous father's footsteps: he worked in Mario Bellini's studio for several years and in 1996 he founded his own studio "Atelier Bellini". Today Claudio Bellini Design + Design is recognized as one of the most influential European studios.

He is active in various fields of design ranging from architecture to furniture and design products and collaborates with many leading companies worldwide. Since 2003 he is Art Director of Barazzoni.



CLAUDIO BELLINI
Art director



INNOVATION

“Costruire una “pentola d’acciaio” significa produrre un oggetto destinato a perdurare nel tempo. Ed è proprio il concetto di tempo, unito ad una grande passione per il proprio lavoro e all’amore per il gusto, che ha portato l’Azienda Barazzoni a realizzare “forme”. Non semplici espressioni di design, ma linee strettamente connesse alla funzione per la quale vengono concepite. Innovare nel pensare, nel progettare, nel modo di produrre, nel condurre il sistema Azienda.

Valorizzare il più grande patrimonio e risorsa di ogni unità produttiva: gli uomini. Plasmare la materia prima e farla tendere verso espressioni sempre più ardite di design, fino ad arrivare a prodotti rivoluzionari, come il progetto “My Lady” dove linee morbide vengono contenute in forme geometriche ben definite.

Queste sono le chiavi del successo dell’Azienda Barazzoni e i valori sui quali si fonda la sua filosofia. Questo è il “plus” intrinseco che contraddistingue ogni prodotto Barazzoni e lo rende unico.”

Manufacturing a “steel saucepan” means creating an object that will last over time. And it is the concept of time, combined with a great passion for our work and with a love of good taste, that has led the company Barazzoni to create “shapes”. Not simple expressions of design, but lines that are closely related to the function for which they were conceived. Innovation in thought, in design, in the production method, and in management of the company system.

Exploiting the greatest assets and resources of every production unit, namely the people. Shaping raw material to express increasingly audacious design features, managing to create revolutionary products, like the My Lady project, where gentle lines are contained within well-defined geometrical shapes.

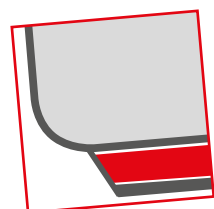
These represent the key to Barazzoni’s success and form the foundation of the company’s philosophy. This is the intrinsic “plus” that distinguishes every Barazzoni product and makes it unique.

Andrea Barazzoni
Presidente
President



Tipologie di fondi

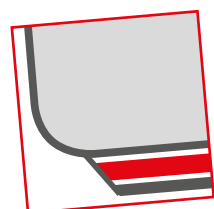
Types of bottoms



TRIPLEN HIGH PERFORMANCE

Fondo a 3 strati acciaio - alluminio - acciaio ad elevato spessore. La fusione dei 2 metalli tramite il metodo di impact bonding assicura un perfetto ancoraggio del fondo al corpo della pentola, garantendo un'ottimale diffusione del calore in tutta la superficie - grazie allo strato in alluminio ad altissimo spessore - e lo rende adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa.

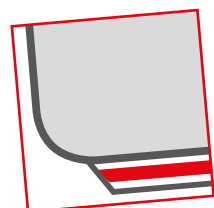
3-layer bottom steel - aluminum - steel with high thickness. The merger of the two metals by impact bonding method ensures a perfect anchorage of the bottom to the body of the pot, guaranteeing optimum heat distribution across the surface - thanks to the aluminum layer very thick - and makes it suitable for all heat sources, including induction.



TRIPLEN PLUS

Fondo a 3 strati acciaio - alluminio - acciaio ad alto spessore. La fusione dei 2 metalli tramite il metodo di impact bonding assicura un perfetto ancoraggio del fondo al corpo della pentola, garantendo un'ottimale diffusione del calore in tutta la superficie - grazie allo strato in alluminio ad alto spessore - e lo rende adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa.

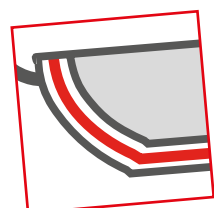
3-layer bottom steel - aluminum - steel with high thickness. The merger of the two metals by impact bonding method ensures a perfect anchorage of the bottom to the body of the pot, guaranteeing optimum heat distribution across the surface - thanks to the aluminum layer very thick - and makes it suitable for all heat sources, including induction.



TRIPLEN

Per potenziare la conducibilità termica dell'acciaio, un fondo in alluminio incapsulato in un disco di acciaio viene applicato al corpo pentola. Lo strato in alluminio consente una diffusione omogenea del calore su tutto il fondo e riduce i rischi di bruciature.

To enhance the thermal conductivity of steel, an aluminum layer encapsulated in a stainless steel disc is applied to the body of the pot. The aluminum allows a homogeneous distribution of heat over the whole bottom and reduces the risk of burns.



TRIMETALLO

Le nostre linee in trimetallo sono disponibili in 2 versioni: una con esterno in acciaio (acciaio - alluminio - acciaio) e l'altra con esterno in rame (rame - alluminio - acciaio). Il trimetallo garantisce cotture perfette grazie al suo strato intermedio di alluminio che diffonde uniformemente il calore su tutta la superficie della pentola e che mantiene a lungo la corretta temperatura.

I prodotti realizzati in trimetallo non possiedono un fondo vero e proprio poiché il fondo della pentola è un prolungamento del corpo stesso.

Our three-metal combination lines are available in two versions: one with the outside in steel (steel-aluminum-steel) and the other with the outside in copper (copper - aluminum - steel).

The three-metal combination guarantees perfect cooking, thanks to an optimal spread of heat and to its ability to maintain the correct temperature for a long time.

The products with a three-layer wall do not possess a real bottom because the bottom of the pot is an extension of the body itself.





PENTOLA A PRESSIONE A BAIONETTA SISTEMA DI APERTURA E CHIUSURA

Il meccanismo di apertura/chiusura avviene tramite un manico a leva.

The opening/closing mechanism is effected by a lever handle.



VALVOLA DI ESERCIZIO AD 1 PRESSIONE

A due regolazioni, una di funzionamento e una di sfiato. Entra in funzione rilasciando gradualmente il vapore quando la pressione interna raggiunge 110 °C x 0,55 bar - 114 °C x 0,70 bar.

Operating valve 1 pressure. Two positions: operating valve and steam vent. Comes into operation gradually releasing the steam when the internal pressure reaches 110 °C x 0.55 bar - 114 °C x 0.70 bar.



2 PRESSIONI

Innovativo dispositivo di cottura Dual System che consente una cottura differenziata in base agli alimenti: una posizione per carne, pesce e alimenti surgelati e un'altra posizione riservata alla cottura di verdure ed alimenti delicati. La terza posizione è per lo sfiato. Riduzione dei tempi di cottura fino al 30% rispetto ad una pentola a pressione tradizionale e conseguente risparmio energetico. Entra in funzione rilasciando gradualmente il vapore quando la pressione interna raggiunge 113 °C x 0,65 bar - 116 °C x 0,85 bar.

Operating valve 2 pressures. Innovative two-position, Dual System cooking device: to cook different foods differently. Position 1 is for cooking meat, fish and frozen foods; position 2 is for cooking vegetables and delicate foods. Third position operates as steam vent. The result is a reduction in cooking times of up to 30%, with respect to a traditional pressure cooker, which produces a significant energy saving. Comes into operation gradually releasing the steam when the internal pressure reaches 113 °C x 0.65 bar - 116 °C x 0.85 bar.



GUARNIZIONE

Posta all'esterno del bordo ricurvo del coperchio. Può essere realizzata in gomma nitrilica (NBR) oppure in silicone. Garantisce la perfetta tenuta alla pressione nella giunzione tra corpo e coperchio. Estraibile per una completa pulizia.

Rubber gasket. Placed on the outside of the curved edge of the lid. Can be made of nitrile rubber (NBR) or silicone. Ensures a perfect seal to the pressure in the junction between the body and lid. Removable for easy cleaning.



SICUREZZA

Le pentole a pressione Barazzoni sono sottoposte a rigorosi test e sono certificate secondo la normativa europea EN 12778 che statuisce che le pentole a pressione devono essere dotate di più dispositivi di sicurezza. I sistemi di sicurezza variano a seconda del modello. In ogni caso, i principali sono i seguenti:

Segnalatore di pressione - BLOCCALEVA: indica la presenza di pressione sul coperchio. Evita le aperture accidentali finché tutto il vapore non è stato scaricato completamente dalla pentola.

Valvola di sicurezza: entra in funzione in caso di malfunzionamento della valvola di esercizio. Si tratta di un dispositivo in silicone che consente la fuoriuscita del vapore in eccesso. Per la totale sicurezza di chi cucina.

Security. Barazzoni pressure cookers undergo severe tests and are certified according to the European regulation EN 12778 which states that pressure cookers must be equipped with several safety devices.

The safety systems vary according to the model. In any case, the main ones are the following:

Pressure indicator - LEVER LOCK: indicates the presence of pressure on the lid. Avoids accidental openings until all the steam has not been downloaded completely from the pot.

Safety valve is triggered in the event of a malfunction of the operating valve. It is a security device that allows the steam to escape from the pot. For complete safety of the cook.



PENTOLA A PRESSIONE A GANASCIA SISTEMA DI APERTURA E CHIUSURA

Il meccanismo di apertura/chiusura avviene mediante un sistema a ganascia.

The opening/closing mechanism is effected by means of a jaw lock.



VALVOLA DI ESERCIZIO A 2 PRESSIONI

Innovativo dispositivo di cottura Dual System che consente una cottura differenziata in base agli alimenti: una posizione per carne, pesce e alimenti surgelati e un'altra posizione riservata alla cottura di verdure ed alimenti delicati. La terza posizione è per lo sfiato. Riduzione dei tempi di cottura fino al 45% rispetto ad una pentola a pressione tradizionale e conseguente risparmio energetico. Entra in funzione rilasciando gradualmente il vapore quando la pressione interna raggiunge 113 °C x 0,60 bar - 120 °C x 1,00 bar.

Operating valve 2 pressures. Innovative two-position, Dual System cooking device: to cook different foods differently. Position 1 is for cooking meat, fish and frozen foods; position 2 is for cooking vegetables and delicate foods. Third position operates as air valve. The result is a reduction in cooking times of up to 45%, with respect to a traditional pressure cooker, which produces a significant energy saving. Comes into operation gradually releasing the steam when the internal pressure reaches 113 °C x 0.60 bar - 120 °C x 1.00 bar.



GUARNIZIONE IN SILICONE

Per una lunga durata. Posta all'interno del bordo ricurvo del coperchio. Garantisce la perfetta tenuta alla pressione nella giunzione tra corpo e coperchio. Estraibile per una completa pulizia.

Long life silicone seal. Placed inside the curved edge of the lid. Ensures a perfect seal to the pressure in the junction between the body and lid. Removable for easy cleaning.



DOPPIA SICUREZZA

Le pentole a pressione Barazzoni sono sottoposte a rigorosi test e sono certificate secondo la normativa europea EN 12778 che statuisce che le pentole a pressione devono essere dotate di più dispositivi di sicurezza.

BLOCCALEVA

Funzione segnalatore di pressione: indica la presenza di pressione all'interno della pentola. Evita le aperture accidentali finché tutto il vapore non è stato scaricato completamente dalla pentola.

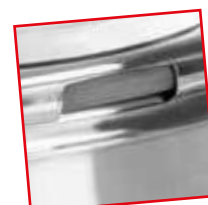
Funzione valvola di sicurezza: in caso di malfunzionamento della valvola di esercizio.

Security. Barazzoni pressure cookers undergo severe tests and are certified according to the European regulation EN 12778 which states that pressure cookers must be equipped with several safety devices.

DOUBLE SAFETY LEVER LOCK

Pressure indicator function: indicates the presence of pressure inside the pot. Avoids accidental openings until all the steam has not been downloaded completely from the pot.

Safety valve function: in case of the working valve malfunction.



DISPOSITIVO DI SICUREZZA AGGIUNTIVO

Assicura lo scarico della pressione in eccesso in caso di anomalie / malfunzionamento della valvola di esercizio tramite la fuoriuscita della guarnizione in silicone.

It ensures the discharge of the excess pressure in the event of fault / malfunction of the operating valve through the output of the silicone seal.



DIAMANTECH

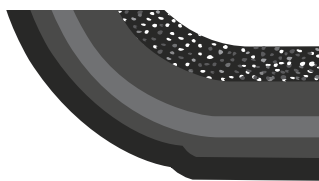
Identifica i prodotti Barazzoni di qualità superiore, caratterizzata da un innovativo rivestimento interno di ultima generazione DIAMANTECH, rinforzato con particelle di titanio e arricchito con l'aggiunta di 33 carati di polvere di diamante naturale*, uno dei materiali più duri e resistenti in natura, studiati per un uso ultra intensivo.

Questi rivestimenti sono composti da 5 strati applicati con tecnologia a spruzzo con uno spessore superiore del 30% che ne conferisce una estrema resistenza durante un utilizzo quotidiano. Ancora più resistente: il corpo pentola è dotato di uno strato di rivestimento antiaderente che ne rinforza la superficie esterna. I corpi pentola sono in alluminio a spessore differenziato, più elevato sul fondo e nei bordi, per garantire un'ottimale distribuzione del calore e una maggiore resistenza dell'utensile.

Prodotti pensati per un pubblico particolarmente preparato ed esigente.

Identifies Barazzoni's products of superior quality, characterized by an innovative latest generation internal coating DIAMANTECH, reinforced with titanium particles and enriched with the addition of 33 carats of natural diamond powder, one of the hardest and most resistant materials in nature, designed for ultra-intensive use. These coatings are composed of 5 layers applied with spray technology and are 30% thicker, which gives it an extreme resistance during daily use. Even more resistant: the pot body is equipped with an extra layer of non-stick coating that reinforces the external surface. The pot bodies are made of aluminum with differentiated thickness, higher at the bottom and at the edges, to guarantee optimum heat distribution and greater tool strength. Products designed for a particularly prepared and demanding public.*

*Per ogni kg di vernice
* For every kg of paint



- 1 Corpo in alluminio ad alto spessore, con rivestimento esterno a copertura integrale
High thickness aluminum body with external full cover coating
- 2 Strato di rivestimento di ancoraggio
Coating layer anchor
- 3 Strato di rivestimento Base antiaderente
Non-stick base layer coating
- 4 Strato di materiale antiderente per un'eccezionale resistenza all'usura
Layer of hardening material for superior wear resistance
- 5 Strato di rivestimento DIAMANTECH arricchito con l'aggiunta di 33 carati di polvere di diamante naturale* e rinforzato con particelle di titanio
DIAMANTECH coating layer, enriched with the addition of 33 carats of natural diamond powder * and reinforced with titanium particles



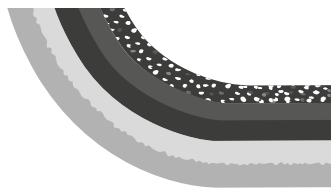
MARMOTECH® EXTRA

Identifica i prodotti Barazzoni di altissima qualità, dotati di rivestimenti antiaderenti estremamente resistenti e rinforzati con particelle Marmotech® extra, studiati per un uso ultra intensivo e con performance di anti aderenza altissime. Dura fino a 5 volte di più** rispetto ad un rivestimento antiaderente tradizionale. Dura fino a 2 volte di più** rispetto Marmotech® plus.

Questi rivestimenti sono composti da 5 strati applicati con tecnologia a spruzzo. I corpi pentola sono in alluminio a spessore differenziato, più elevato sul fondo e nei bordi, per garantire un'ottimale distribuzione del calore e una maggiore resistenza dell'utensile. Prodotti pensati per un pubblico particolarmente preparato ed esigente.

*Identifies Barazzoni's very high quality products, with extremely durable non-stick coatings reinforced with Marmotech® extra particles, designed for ultra-intensive use with non-stick high performances. Lasts 5 times longer than a traditional non-stick coating. Last 2 times longer than Marmotech® plus**. These coatings are composed of 5 layers applied with spray technology. The different thicknesses of the body (thicker base and edges), guarantees a uniform transmission of heat and great resistance. Products chosen by an experienced demanding public.*

** Test normati LGA
** LGA standard tests



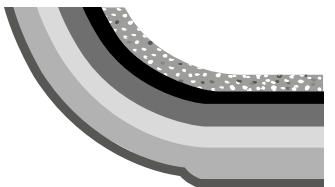
- 1 Corpo in alluminio ad alto spessore, con rivestimento esterno a copertura integrale
High thickness aluminum body with external full cover coating
- 2 Strato di rivestimento di ancoraggio
Coating layer anchor
- 3 Strato di rivestimento Base antiaderente
Non-stick base layer coating
- 4 Strato di materiale antiderente per un'eccezionale resistenza all'usura
Layer of hardening material for superior wear resistance
- 5 Strato di rivestimento con particelle di Marmotech® extra high performance
Marmotech® coating layer high performance



MARMOTECH® PLUS

Identifica i prodotti Barazzoni di altissima qualità, dotati di rivestimenti antiaderenti estremamente resistenti e super rinforzati con particelle Marmotech®, studiati per un uso ultra intensivo. Questi rivestimenti sono composti da 6 strati applicati con tecnologia a spruzzo. Ancora più resistente: il corpo pentola è dotato di uno strato di rivestimento antiaderente e di una superficie esterna rinforzata. I corpi pentola sono in alluminio a spessore differenziato, più elevato sul fondo e nei bordi, per garantire un'ottimale distribuzione del calore e una maggiore resistenza dell'utensile. Prodotti pensati per un pubblico particolarmente preparato ed esigente.

Identifies Barazzoni's very high quality products, with extremely durable non-stick coatings extra reinforced with Marmotech® particles, designed for ultra-intensive use. These coatings are composed of 6 layers applied with spray technology. Even more resistant: the body of the pot has an extra layer of non-stick coating and a reinforced outer surface. The different thicknesses of the body (thicker base and edges), guarantees a uniform transmission of heat and great resistance. Products chosen by an experienced demanding public.



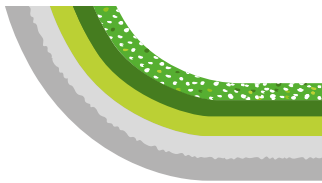
- 1 Corpo in alluminio ad alto spessore, con rivestimento esterno a copertura integrale
High thickness aluminum body with external full cover coating
- 2 Strato di rivestimento di ancoraggio
Coating layer anchor
- 3 Strato di rivestimento Base antiaderente
Non-stick base layer coating
- 4 Strato di materiale antiderente per un'eccezionale resistenza all'usura
Layer of hardening material for superior wear resistance
- 5 Strato di rivestimento con particelle di Marmotech®
Coating layer with Marmotech®
- 6 Strato di rivestimento esterno rinforzato
Outing coating reinforced layer



MARMOTECH® GREEN

Per potenziare la conducibilità termica dell'acciaio, un fondo in alluminio incapsulato in un disco di acciaio viene applicato al corpo pentola. Lo strato in alluminio consente una diffusione omogenea del calore su tutto il fondo e riduce i rischi di bruciature.

To enhance the thermal conductivity of steel, an aluminum layer encapsulated in a stainless steel disc is applied to the body of the pot. The aluminum allows a homogeneous distribution of heat over the whole bottom and reduces the risk of burns.



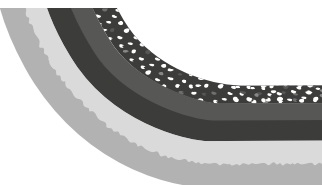
- 1 Corpo in alluminio ad alto spessore, con rivestimento esterno a copertura integrale
High thickness aluminum body with external full cover coating
- 2 Strato di rivestimento di ancoraggio
Coating layer anchor
- 3 Strato di rivestimento Base antiaderente
Non-stick base layer coating
- 4 Strato di materiale antiderente per un'eccezionale resistenza all'usura
Layer of hardening material for superior wear resistance
- 5 Strato di rivestimento con particelle di Marmotech® green, con pre-trattamento all'olio
Coating layer with Marmotech® green, with oil pre-treatment



MARMOTECH®

Identifica i prodotti Barazzoni di altissima qualità, dotati di rivestimenti antiaderenti estremamente resistenti e rinforzati con particelle Marmotech®, studiati per un uso ultra intensivo. Questi rivestimenti sono composti da 5 strati applicati con tecnologia a spruzzo. I corpi pentola sono in alluminio a spessore differenziato, più elevato sul fondo e nei bordi, per garantire un'ottimale distribuzione del calore e una maggiore resistenza dell'utensile. Prodotti pensati per un pubblico particolarmente preparato ed esigente.

Identifies Barazzoni's very high quality products, with extremely durable non-stick coatings reinforced with Marmotech® particles, designed for ultra-intensive use. These coatings are composed of 5 layers applied with spray technology. The different thicknesses of the body (thicker base and edges), guarantees a uniform transmission of heat and great resistance. Products chosen by an experienced demanding public.



- 1 Corpo in alluminio ad alto spessore, con rivestimento esterno a copertura integrale
High thickness aluminum body with external full cover coating
- 2 Strato di rivestimento di ancoraggio
Coating layer anchor
- 3 Strato di rivestimento Base antiaderente
Non-stick base layer coating
- 4 Strato di materiale antiderente per un'eccezionale resistenza all'usura
Layer of hardening material for superior wear resistance
- 5 Strato di rivestimento con particelle di Marmotech®
Marmotech® coating layer



TOP RESISTANCE

Identifica i prodotti Barazzoni di alta qualità, dotati di rivestimenti antiaderenti molto resistenti studiati per un uso intensivo. Questi rivestimenti sono composti da 4 strati applicati con tecnologia a spruzzo. Corpi pentola con alluminio a spessore differenziato, più elevato sul fondo e nei bordi, per garantire un'ottimale distribuzione del calore e una maggiore resistenza dell'utensile. Prodotti scelti da un pubblico che cerca un ottimo compromesso tra qualità e prestazioni.

Identifies Barazzoni's high quality products, with very resistant non-stick coatings designed for intensive use. These coatings are composed of 4 layers applied with spray technology. The different thicknesses of the body (thicker base and edges), guarantees a uniform transmission of heat and great resistance. Products chosen by users looking for an excellent compromise between quality and performance.



SUPER RESISTANCE

Identifica i prodotti Barazzoni di alta qualità, dotati di rivestimenti antiaderenti resistenti, studiati per un uso frequente. Questi rivestimenti sono composti da 3 strati applicati con tecnologia a spruzzo. Corpi pentola con Alluminio a spessore differenziato, più elevato sul fondo e nei bordi, per garantire un'ottimale distribuzione del calore e una maggiore resistenza dell'utensile. Prodotti scelti da un pubblico dinamico che presta comunque attenzione alla qualità dello strumento di cottura.

Identifies Barazzoni's high quality products, with resistant non-stick coatings designed for frequent use. These coatings are composed of 3 layers applied with spray technology. The different thicknesses of the body (thicker base and edges), guarantees a uniform transmission of heat and great resistance. Products chosen by dynamic users that pay attention to the quality of their cookware.



PREMIUM

Identifica i prodotti Barazzoni di qualità standard, dotati di rivestimento antiaderente studiato per un normale utilizzo. Questi rivestimenti sono composti da diversi strati applicati con tecnologia a spruzzo oppure con tecnologia di trasferimento a contatto. Lo spessore dell'alluminio è più ridotto e uniforme rispetto ai precedenti rivestimenti. Prodotti pensati per un pubblico dinamico che presta comunque attenzione alla qualità dello strumento di cottura.

Identifies Barazzoni's standard quality products, with resistant non-stick coatings designed for normal use. These coatings are composed of different layers applied with spray technology or with contact transfer technology. Thinner aluminum layer compared with the previous categories. Products chosen by dynamic users that pay attention to the quality of their cookware.

VISUAL IDENTITY

PUNTI VENDITA

Il cambiamento del mercato e la volontà dell'Azienda di essere presente direttamente sul mercato ha portato la Barazzoni ad aprire dei propri store al pubblico, contestualmente si è affiancata una rete di affiliati esclusivisti: i Point Barazzoni.

BRAND SHOWROOMS

In addition to being present in the most important Italian department stores, with areas managed by Barazzoni staff, in 2009, the company began a policy of opening Barazzoni brand showrooms.



IN STORE

Personalizzare il punto vendita e guidare il consumatore utilizzando dei banner ed altri materiali sviluppati ad hoc per personalizzare gli scaffali, oppure attraverso degli arredi di forte impatto visivo. Obiettivo: valorizzare la categoria merceologica all'interno del negozio con un'esposizione accurata e dinamica.

Customize the store and guide the consumer using banners and other materials specifically developed to personalize the shelves, or through visually stunning furnishings. The aim is to enhance the product category within the store through an accurate and dynamic exhibition.



FIERE INTERNAZIONALI

Barazzoni è presente nelle principali manifestazioni internazionali del settore per portare nel mondo il valore dell'autentico Made in Italy. Perché oggi più che mai lo stile italiano ha una valenza riconosciuta a livello mondiale e conquista i mercati internazionali.

INTERNATIONAL EXHIBITIONS

Barazzoni is present in the main international exhibitions of the sector in order to take the "Made in Italy" label to all parts of the world. At present, more than ever, Italian style has an international value and conquers markets worldwide.



SODDISFARE OGNI ESIGENZA IN CUCINA

La vasta gamma di articoli che Barazzoni propone è sempre aggiornata per adattarsi alle esigenze dei consumatori. I diversi materiali utilizzati permettono di scegliere quello più adatto alle proprie necessità.

Barazzoni, con la sua costante attenzione e la cura nei dettagli, crea prodotti per la cucina funzionali e accattivanti. Un ottimo esempio dell'espressione made in Italy.

La Barazzoni da oltre sessanta anni si è affermata come un'Azienda leader nella produzione di pentolame in acciaio. Negli ultimi quindici anni ha progressivamente allargato la produzione all'alluminio antiaderente.

Oggi l'Azienda si presenta come una realtà in grado di offrire tutto il necessario nel segmento della cucina / preparazione dei cibi.

Barazzoni è l'unica Azienda di riferimento capace di soddisfare ogni esigenza in cucina.

La produzione di acciaio spazia da prodotti di altissima qualità e design a prodotti più commerciali. L'alluminio rivestito spazia dal tradizionale antiaderente fuso, coniato o stampato, alla novità di questi anni: la "finitura pietra", anche questa declinata su vari segmenti di prodotto e prezzo, dal fuso al coniato allo stampato.

Completano la gamma pentole a pressione, utensili e posateria. Il tutto sapientemente curato dalla mano esperta e capace di Claudio Bellini che da oltre un decennio firma tutte le realizzazioni dell'Azienda.

Satisfy every need for the preparation of food and cooking.

The wide range of items that Barazzoni offers is constantly updated to suit the needs of consumers. The different materials used allow consumers to choose the one that best suits their needs.

Barazzoni, with its constant care and attention to detail, manufactures functional and captivating cookware. A good example of the expression made in Italy.

Barazzoni for over sixty years has established itself as a leading manufacturer of stainless steel cookware. Over the last fifteen years, it has gradually expanded to aluminum non-stick production.

Today the company can provide almost every tool needed for food preparation and cooking.

Barazzoni is the only leading company able to meet every need in the kitchen.

Stainless steel production ranges from the highest quality products and design to more commercial products. The coated aluminum ranges from traditional non-stick, coined or printed, to the novelty of these years: the "stone" finish, also this declined on various product segments and price, from cast iron to printed or coined.

Pressure cookers, utensils and cutlery complete the range. All expertly curated by the hand of Claudio Bellini whom, for over a decade, has signed the company's products.



BARAZZONI PROGETTI

NEL 1988 NASCE BARAZZONI PROGETTI

Il **marchio** che si propone di offrire ad un pubblico selezionato ed attento prodotti innovativi, frutto dell'**alta tecnologia**, della **cura dei particolari** e di un **accurato design**.

Materiali molto pregiati che si plasmano per diventare forme strettamente connesse alla funzione per la quale vengono concepite. Materie prime che danno origine a prodotti rivoluzionari, come le linee **My Lady**, **My Lady titanio** e **My Pot**.

*The trademark aims to offer to a selected and attentive public innovative products, the result of **high technology**, the **attention to details** and an **accurate design**.*

*Very fine materials that are molded to become closely linked to the function for which forms are conceived. Raw materials that give rise to revolutionary products, such as **My Lady**, **My Lady Titanium** and **My Pot** collections.*

Barazzoni
1903
PROGETTI

NEL 2007 NASCE ATELIER BARAZZONI

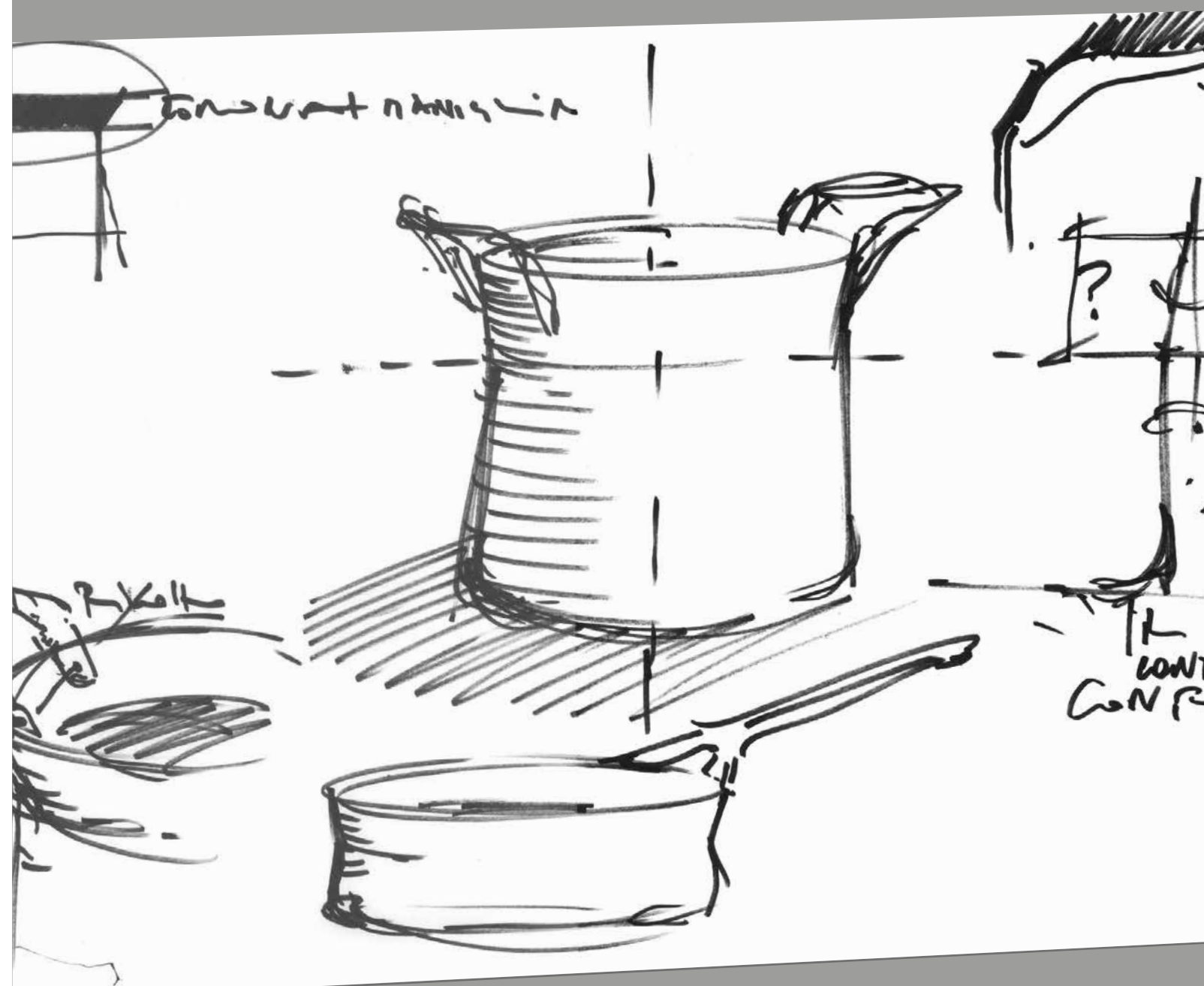
Il marchio che raccoglie gli **oggetti di lusso** e di design legati al mondo della cucina e della tavola. Si tratta di oggetti che sposano **forma e funzione**, aspetti che si fondono come ingredienti di una ricetta. Linee nuove che interpretano uno **stile di vita**.

Prodotti che ci rimandano al piacere degli aromi e dei sapori, ci parlano di casa, di affetti, di amicizia, di gioia di vivere, di **passione** per la buona tavola e per le cose belle. Oggetti plasmati da mani sapienti ed esperte, modellati ad uno ad uno, espressione di un'**arte antica** che rivive nell'eleganza delle **nuove forme**.

*The trademark that brings together **luxury design objects** linked to the world of cooking and of the table. Items that combine **form and function**, like the ingredients of a recipe. New lines that interpret a **certain lifestyle**.*

*Products that are reminiscent of the pleasure of flavors and of delicious smells. Products that evoke our home, our nearest and dearest, friendship, the joy of life, the **pleasure** of good eating and of fine-looking objects. Items shaped by wise hands, molded one by one, expression of an **ancient art** that revives in the elegance of the **new shapes**.*

Atelier
Barazzoni
1903



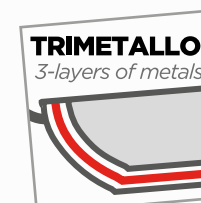
BUTTERFLY RAME

Linea realizzata in trimetallo: rame - alluminio - acciaio.
Butterfly fu la prima linea di pentole ad unire il design d'autore e l'innovazione del trimetallo. Prestazioni ed estetica da grandi chef, superiori qualità funzionali ed un'ottimale diffusione del calore per questa versione della linea Butterfly.
L'esterno in rame la rende un prodotto per veri intenditori.

*3-layers metal: copper - aluminum - stainless steel.
Butterfly was the first pots and pans collection that combined top level design and the technological innovation of 3-layers of metals. Professional looks and great chef performances, superior functional qualities and optimal heat distribution for this version of Butterfly collection.
The copper exterior makes it a product for true connoisseurs.*



product
design
award
2007



rame - alluminio - acciaio
copper - aluminum - steel



BUTTERFLY RAME



CASSERUOLA CON COPERCHIO
CASSEROLE WITH LID



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>
20	2,8	180	7 3/4	5036020201	8007267105990
24	5	195	9 1/2	5036020241	8007267106003

**TEGAME 2 MANIGLIE
CON COPERCHIO/RISOTTIERA**
LOW CASSEROLE WITH LID



24	3,5	120	9 1/2	5036040241	8007267106010
28	5,1	130	11	5036040281	8007267106027

PADELLA GOURMET
GOURMET FRYING PAN



24	1,8	85	9 1/2	5036090241	8007267106041
28	2,8	100	11	5036090281	8007267106058

COLINO
COLANDER



14		85	5 1/2	5026140141	8007267105808
----	--	----	-------	------------	---------------

COPERCHIO
LID



14	65	5 1/2	5020210141	8007267105419
16	70	6 1/4	5020210161	8007267105426
20	80	7 3/4	5020210201	8007267105433
24	85	9 1/2	5020210241	8007267105440
28	90	11	5020210281	8007267105457

BUTTERFLY

ACCIAIO

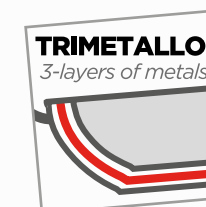
Linea realizzata in trimetallo: acciaio – alluminio – acciaio.
Butterfly fu la prima linea di pentole ad unire il design d'autore e l'innovazione del trimetallo. Prestazioni ed estetica da grandi chef, superiori qualità funzionali ed un'ottimale diffusione del calore per questa versione della linea Butterfly.
La cultura gastronomica prende forma.

*3-layers metal: stainless steel – aluminum – stainless steel.
Butterfly was the first pots and pans collection that combined top level design and the technological innovation of 3-layers of metals. Professional looks and great chef performances, superior functional qualities and optimal heat distribution for this version of Butterfly collection.
The gastronomic culture takes shape.*



product
design
award

2007



acciaio – alluminio – acciaio
steel – aluminum – steel



BUTTERFLY

ACCIAIO



CASSERUOLA CON COPERCHIO
CASSEROLE WITH LID



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode
----	----	------	------	------------------------	---------------------------

16	1,9	145	6 1/4	5026020161	8007267105693
----	-----	-----	-------	------------	---------------

**TEGAME 2 MANIGLIE
CON COPERCHIO/RISOTTIERA**
LOW CASSEROLE WITH LID



24	3,5	120	9 1/2	5026040241	8007267105723
----	-----	-----	-------	------------	---------------

**TEGAME ML E MANIGLIA
CON COPERCHIO**
SAUTÉ PAN WITH LID



28	5,1	165	11	5026080281	8007267106119
----	-----	-----	----	------------	---------------

PADELLA GOURMET
GOURMET FRYING PAN



24	1,8	85	9 1/2	5026090241	8007267105747
28	2,8	100	11	5026090281	8007267105754

COLAPASTA
COLANDER



22		160	8 3/4	5026150221	8007267105815
----	--	-----	-------	------------	---------------

COPERCHIO
LID



14		65	5 1/2	5020210141	8007267105419
16		70	6 1/4	5020210161	8007267105426
20		80	7 3/4	5020210201	8007267105433
24		85	9 1/2	5020210241	8007267105440
28		90	11	5020210281	8007267105457

MOON

Materiali pregiati e design essenziale caratterizzano le linee geometriche della collezione di vassoi che l'architetto e designer Claudio Bellini ha firmato per Atelier Barazzoni. Disponibili in cinque varianti, questi vassoi rigorosamente in acciaio inox 18/10 lucidato a specchio sono un elemento di arredo per ogni tavola e la connoteranno con un tocco sapiente. Si tratta di oggetti pratici e versatili, perfetti anche per arredare la casa o da regalare.

Fine materials and essential design characterize the geometric lines of the Moon trays collection, signed by Claudio Bellini for Atelier Barazzoni. Available in five different versions, these trays rigorously in mirror polished stainless steel 18/10, are the ideal object to furnish the table enhancing its elegance and functionality. Being practical and versatile, they are also the perfect ornament for the house or to give as a gift.



reddot design award
winner 2010





VASSOIO TONDO
ROUND TRAY



cm	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode
400	30	15 ³ / ₄	86300005	8007267099008
475	30	18 ³ / ₄	86300010	8007267099015

VASSOIO QUADRATO
SQUARE TRAY



380x380	30	15x15	86300505	8007267099022
---------	----	-------	----------	---------------

VASSOIO RETTANGOLARE
RECTANGULAR TRAY



455x310	30	18x12 ¹ / ₄	86301005	8007267099039
540x380	30	21 ¹ / ₄ x15	86301010	8007267099046



MY LADY

Un riuscito mix di forma e funzione, in cui si coniugano la creatività di Claudio Bellini e la ricerca produttiva della Barazzoni. Una linea unica in termini di design e tecnologia. Il fondo segue in modo innovativo le linee morbide della pentola che è realizzata con uno spessore dell'acciaio di 1,2 mm.

Queste caratteristiche hanno contribuito al successo di My Lady che ha ricevuto riconoscimenti a livello internazionale come il Red Dot Design Award (Essen - Germania) ed il Good Design Award (Chicago - USA).

A successful mix of form and function, in which creation by Claudio Bellini and production research by Barazzoni are blended. A unique line in terms of design and technology. The bottom follows in innovative manner the soft lines of the pot that is manufactured with a 1.2 mm thick stainless steel disc. These features contribute to the success of My Lady that received international recognitions like the Red Dot Design Award (Essen - Germany) and the Good Design Award (Chicago - USA).

made in Italy



Piemonte Torino
Design Mostra
2006



bottom
**FONDO
TRIPLÉN**
HIGH PERFORMANCE





PENTOLA
STOCKPOT



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>
----	----	------	------	-------------------------------	----------------------------------

20	5	184	7 3/4	510001020	8007267085766
24	8	202	9 1/2	510001024	8007267085773

CASSERUOLA
CASSEROLE



16	1,8	110	6 1/4	510002016	8007267085780
20	3,5	130	7 3/4	510002020	8007267085742
24	5,7	144	9 1/2	510002024	8007267085797

TEGAME
LOW CASSEROLE



24	4	101	9 1/2	510004024	8007267085803
28	6	114	11	510004028	8007267085810

TEGAME ML+MNG
SAUTÉ PAN



24	4	101	9 1/2	510008024	8007267097592
28	6	115	11	510008028	8007267086794

CASSERUOLA ML
SAUCEPAN



14	1,3	100	5 1/2	510010014	8007267085827
16	1,8	110	6 1/4	510010016	8007267085834

CASSERUOLA ML+MNG
SAUCEPAN



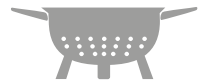
20	3,5	129	7 3/4	510010520	8007267097608
----	-----	-----	-------	-----------	---------------

BOLLILATTE
MILK POT



14	2	149	5 1/2	510013014	8007267085841
----	---	-----	-------	-----------	---------------

COLAPASTA
COLANDER



22		139	8 3/4	510015022	8007267085858
----	--	-----	-------	-----------	---------------

COLINO
STRAINER



14		71	5 1/2	510014014	8007267085865
----	--	----	-------	-----------	---------------

VAPO-CUOCI/COUSCOUS
VEGETABLE BASKET STEAMER



20		106	7 3/4	510016020	8007267093044
----	--	-----	-------	-----------	---------------

CESTELLO SPAGHETTIERE
PASTA STRAINER



20		178	7 3/4	510050020	8007267093037
14		42	5 1/2	510021014	8007267085872
16		44	6 1/4	510021016	8007267085889
20		47	7 3/4	510021020	8007267085896
24		48	9 1/2	510021024	8007267085902
28		53	11	510021028	8007267085919

COPERCHIO
LID



SPAGHETTIERE
PASTA POT



20	5	226	7 3/4	510049020	8007267093020
----	---	-----	-------	-----------	---------------

CASSERUOLA OVALE C/COPERCHIO*
OVAL CASSEROLE W/LID



32x20,5	5,5	116	12 1/2x8	510017000	8007267098902
---------	-----	-----	----------	-----------	---------------

MY LADY UTENSILS

Mestolo, Mestolino, Forchettone, Servispaghetti, Palafritto e Schiumarola compongono la collezione di utensili My Lady. Unici per forma e design. Pratici e funzionali da utilizzare, belli e di gran classe da regalare. Un oggetto di design pratico nell'uso e adatto allo stile delle cucine più moderne.

The My Lady utensils include a Ladle, Small Ladle, Carving Fork, Spaghetti Server, Spatula and Skimmer. The unique shapes and designs make these utensils practical and easy to use; they are also lovely to look at, and will certainly make a wonderful gift.



MY LADY UTENSILS



MESTOLO
LADLE



cod. art.
item code

cod. barre
ean barcode

86500000

8007267098926

MESTOLINO
SMALL LADLE



86500005

8007267098933

SCHIUMAROLA
SKIMMER



86500010

8007267098940

PALETTA
TURNER



86500015

8007267098957

FORCHETTONE
CARVING FORK



86500020

8007267098964

SERVISPAGHETTI
SPAGHETTI SERVER



86500030

8007267098971

SET COMPLETO
6 PEZZI
6 PIECES
UTENSILS SET



865906

8007267098919



MY POT

La geniale idea di “parcheggiare” il coperchio durante la cottura è la straordinaria novità di questa linea che unita alle caratteristiche tecniche la rendono un prodotto decisamente professionale. My Pot ha un fondo termodiffusore alto 1 cm, in grado di garantire un’ottimale distribuzione della temperatura e assicurare un risparmio di energia, consentendo di portare a termine la cottura dei cibi anche a fuoco spento. Idonea su tutti i piani di cottura, induzione compresa, My Pot è moderna, innovativa e soprattutto unica per l’eccezionale rapporto qualità / prezzo / prestazioni.

La gamma è completata da una serie di articoli con interno antiaderente, da una collezione di utensili e da una linea di pentole a pressione.

The extraordinary innovation of this line is the ingenious idea of “parking” the lid during the cooking process, which, together with the technical characteristics, gives these products a decidedly professional feel. My Pot has a 1 cm thick heat-conducting base, which guarantees an excellent heat spread, and a saving of energy, allowing the cooking of food to be completed even when the heat is off. Suitable for all hob types, including induction.

My Pot is modern, innovative and above all unique for its exceptional quality / price / performance ratio.

made in Italy





PENTOLA
STOCKPOT



CASSERUOLA
CASSEROLE



TEGAME
LOW CASSEROLE



TEGAME ML
DEEP PAN



TEGAME ML+MNG
SAUTÉ PAN



CASSERUOLA ML
SAUCEPAN



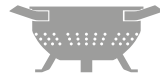
PADELLA
FRYING PAN



BOLLILATTE
MILK POT



COLAPASTA
COLANDER



VAPO-CUOCI
BASKET STEAMER



COLINO
COLANDER



COPERCHIO
LID



SPAGHETTIERE
PASTA POT



CASSERUOLA OVALE
C/COPERCHIO*
OVAL CASSEROLE WITH LID*



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode
20	4,6	163	7 3/4	160001020	8007267098414
24	7,7	186	9 1/2	160001024	8007267098636
28	13,5	230	11	160001028	8007267098643
16	1,5	93	6 1/4	160002016	8007267098650
20	3,1	114	7 3/4	160002020	8007267098667
24	4,7	117	9 1/2	160002024	8007267098674
24	3	85	9 1/2	160004024	8007267098681
28	4,5	95	11	160004028	8007267098698
24	3	85	9 1/2	160005024	8007267098704
28	4,5	94	11	160008028	8007267098711
14	1,1	86	5 1/2	160010014	8007267098742
16	1,5	94	6 1/4	160010016	8007267098759
20	3	114	7 3/4	160010020	8007267098773
24	1,5	50	9 1/2	160009024	8007267098728
28	2	50	11	160009028	8007267098735
12	1,25	116	4 3/4	160013012	8007267098780
22		137	8 3/4	160015022	8007267098803
24		115	9 1/2	160016024	8007267098810
14	0,7	71	5 1/2	160014016	8007267098797
14		45	5 1/2	160021014	8007267098834
16		47	6 1/4	160021016	8007267098841
20		57	7 3/4	160021020	8007267098865
24		67	9 1/2	160021024	8007267098872
28		70	11	160021028	8007267098889
22	6	221	8 3/4	160049022	8007267098896
32x20,5	5,5	116	12 1/2x8	160017000	8007267098827

MY POT

PENTOLA A PRESSIONE

La linea My Pot è completata dalla pentola a pressione disponibile nelle versioni da 3,5 - 5 - 7 litri. Prerogativa fondamentale delle pentole a pressione Barazzoni è la totale sicurezza del prodotto: una valvola di esercizio a due regolazioni, sicura ed affidabile; una valvola di sicurezza posizionata sotto la traversa, per evitare contatti diretti col vapore nell'eventuale entrata in funzione; un segnalatore di pressione - blocca leva per impedire l'apertura accidentale del coperchio.

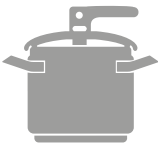
The My Pot range is completed by the pressure cooker available in the versions from 3,5 to 5 and 7 litres. The main characteristic of Barazzoni's pressure cooker is the total safety of the product: a steam functional valve with two regulations, secure and reliable; a safety valve placed under the cross-member, to avoid direct contacts with hot steam in the case of eventual functioning; a lever block - pressure indicator prevents accidental opening of the lid.

made in Italy



PENTOLA A PRESSIONE

PRESSURE COOKER



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode
18	3,5	225	7	5400450035	8007267103712
22	5	225	8 3/4	5400450050	8007267103729
22	7	270	8 3/4	5400450070	8007267103736

CESTELLO PER PENTOLA A PRESSIONE

BASKET FOR PRESSURE COOKER



14	x 3,5	80	5 1/2	8401001035	8007267073329
18	x 5	91	7	84010010500	8007267094591
18	x 7	120	7	8401001070	8007267052706



SATINÈ

Design moderno che strizza l'occhio al look professionale per la nuova collezione in acciaio con triplo fondo. I manici in acciaio inox lucido dalla linee squadrate creano un piacevole contrasto con le forme curve del corpo pentola evidenziate dalla satinatura. Linee contemporanee sui fornelli.

Modern design with a nod to the professional look for the new stainless steel collection. Polished stainless steel handles from the square lines contrast well with the curved shapes of the pot body highlighted by satin finish. Contemporary style on the cooktop.

**ACCIAIO
INOX**
18/10
stainless
steel

**GARANZIA
WARRANTY**
25 anni
years

made in Italy



bottom
**FONDO
TRIPLÉN**





PENTOLA
STOCKPOT



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>
18	3,9	168	7	107001018	8007267142452
22	7	197	8 ³ / ₄	107001022	8007267142469
26	11,5	236	10 ¹ / ₄	107001026	8007267142476

CASSERUOLA
CASSEROLE



14	1,3	96	5 ¹ / ₂	107002014	8007267142483
18	2,5	113	7	107002018	8007267142605
22	4,9	143	8 ³ / ₄	107002022	8007267142490
26	7	148	10 ¹ / ₄	107002026	8007267142506

TEGAME
LOW CASSEROLE



22	2,25	81	8 ³ / ₄	107004022	8007267142520
26	3,7	95	10 ¹ / ₄	107004026	8007267142537

CASSERUOLA ML
SAUCEPAN



14	1,3	96	5 ¹ / ₂	107010014	8007267142513
----	-----	----	-------------------------------	-----------	---------------

BOLLILATTE
MILK POT



12	1,4	138	4 ³ / ₄	107013012	8007267142551
----	-----	-----	-------------------------------	-----------	---------------

COLAPASTA
COLANDER



22	3,3	145	8 ³ / ₄	107015022	8007267142544
----	-----	-----	-------------------------------	-----------	---------------

COPERCHIO
LID



14		43	5 ¹ / ₂	107021014	8007267142568
18		50	7	107021018	8007267142575
22		60	8 ³ / ₄	107021022	8007267142582
26		70	10 ¹ / ₄	107021026	8007267142599

BATTERIA SATINÈ 9 PZ

Caratterizzata dal look professionale, conferito dalla sua satinatura esterna, è un set di pentole dal design moderno e di grande classe e qualità. Si tratta di 9 pezzi indispensabili in ogni cucina, sempre a portata di mano. Il suo fondo Triplen a 3 strati acciaio - alluminio - acciaio è adatto a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione e garantisce un'ottimale distribuzione del calore. Manici a contrasto in acciaio inox lucido.

Characterized by its professional look, conferred by its external satin finish, Satinè is a set of pots with a modern design of great class and quality. These are 9 indispensable pieces in every kitchen, always at your fingertips. Its 3-layer steel - aluminum - steel Triplen bottom is suitable for all cooktops, including induction and guarantees optimal heat distribution. Contrasting handles in polished stainless steel.

made in Italy



**ACCIAIO
INOX**
18/10
stainless
steel

**GARANZIA
WARRANTY**
25 anni
years

**9 PEZZI
PIECES**

cod. art.
item code
107909

cod. barre
ean barcode
8007267143824

cm lt mm/h inch

PENTOLA STOCKPOT	22	7	197	8 3/4
CASSERUOLA CASSEROLE	18	2,5	113	7
	22	4,9	143	8 3/4
TEGAME LOW CASSEROLE	22	2,25	81	8 3/4
CASSERUOLA ML SAUCEPAN	14	1,3	96	5 1/2
COPERCHIO LID	14		43	5 1/2
	18		50	7
	22 (x2)		60	8 3/4



LA CUCINA DI BARAZZONI

Nel 2008 nasce **La Cucina di Barazzoni**, marchio con il quale l'Azienda vuole andare incontro ad un **pubblico giovane ed esigente** che ricerca nel design e nella funzionalità quotidiana i punti caratterizzanti delle proprie scelte.

*In 2008, the trademark **La Cucina di Barazzoni** was created, with which the company sought to appeal to a **young, demanding public** that research in design and everyday functionality the characterize points of their choices.*

La cucina
di Barazzoni
1903



PENTOLAME ACCIAIO

Stainless steel cookware

Gli acciai impiegati negli utensili da cottura sono solitamente **acciai inossidabili**. Gli acciai inox differiscono in base alla percentuale degli elementi costituenti la lega e vengono classificati con la sigla **AISI dell'American Iron and Steel Institute**.

L'acciaio utilizzato da Barazzoni è l'**acciaio inox 18/10** (Cromo 18% e Nichel 10%). Si tratta di un tipo di acciaio classificato AISI 304, caratterizzato da un'ottima resistenza alla ruggine e alla corrosione e facile da pulire. Questa **materia prima di pregio**, unita ad accurati controlli durante il ciclo produttivo, rendono il pentolame Barazzoni in acciaio un **prodotto di altissima qualità**, destinato a durare nel tempo.

- Ottima resistenza alla ruggine e alla corrosione
- Facilità di pulizia e ottimo coefficiente igienico
- Adatti alla conservazione dei cibi
- Mantengono inalterate le proprie caratteristiche nel tempo
- Lunga vita all'insegna della qualità

TRIPLO FONDO ACCIAIO - ALLUMINIO - ACCIAIO

Per potenziare la conducibilità termica dell'acciaio, si applicano dei fondi termo-diffusori in alluminio i quali vengono incapsulati con il **metodo impact-bonding**. Il fondo così ottenuto è un triplo strato acciaio-alluminio-acciaio in grado di **garantire una diffusione omogenea del calore** e di essere utilizzato su tutte le fonti di calore, compresa l'induzione.

Sui prodotti in acciaio Barazzoni applica diversi tipi di fondi che consentono di diffondere uniformemente il calore, **risparmiare energia** ed evitare l'attaccamento dei cibi.

*The steels used in cooking utensils are usually **stainless steels**. Stainless steels differ according to the percentage of the elements constituting the alloy and are labeled with the initials of **AISI American Iron and Steel Institute**.*

*Barazzoni uses only the highest grades of stainless steel in its product: **stainless steel 18/10**. It is a type of steel classified AISI 304 which denotes the ratio of chromium and nickel respectively (Cr18% Ni and 10%), characterized by excellent corrosion resistance and ease to clean. This **valuable raw material**, combined with accurate controls during production cycle, makes Barazzoni stainless steel products long life **high quality cookware**.*

- Excellent resistance to rust and corrosion
- Easy to clean and great hygienic coefficient
- Suitable for the storage of food
- They maintain their properties unchanged over time
- For a long life marked by quality

TRIPLE BOTTOM STEEL - ALUMINIUM - STEEL

To enhance the thermal conductivity of steel, **impact-bonded cookware** features a heavy-gauge layer of aluminum that is on the bottom of the cookware. **Heat conduction is optimal** because the aluminum core transfers heat, not only on the bottom of the pan, but throughout the pot. To be used on all heat sources, including induction.

On stainless steel products Barazzoni applies different types of bottoms that allow to spread the heat evenly, **save energy** and prevent food from sticking to the pan.

L'acciaio ecologico
per una cottura sana e sicura

Ecological steel for a safe and healthy cooking



33 CARATI *new* INOX

Un gioiello in cucina.

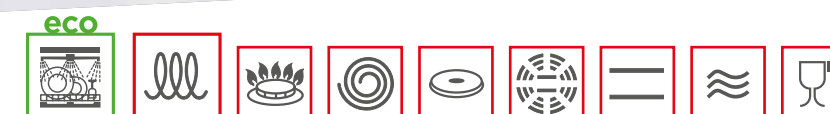
Contraddistinta dai medesimi manici della linea omonima in alluminio antiaderente, è un altro gioiello in cucina. La rendono unica la sua forma bombata ed i manici ergonomici in silicone applicati con preziosi rivetti in acciaio inox che ne garantiscono un fissaggio sicuro e resistente nel tempo.

Distinguished by the same handles of the homonymous non-stick aluminium line, this collection is another jewel in the kitchen. Unique thanks to its rounded shape and its ergonomic silicone handles applied with precious stainless-steel rivets that guarantee a secure and resistant fixing over time.

made in Italy

**ACCIAIO
INOX**
18/10
stainless
steel

**DESIGN
CLAUDIO
BELLINI**



33 CARATI INOX

SATINATURA INTERNA

che facilita le quotidiane
operazioni di pulizia

*Internal satin finish facilitates
daily cleaning operations*

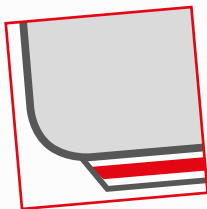
MANICI IN SILICONE ERGONOMICI

Ergonomic silicone handles

FONDO TRIPLIN

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione
_del calore
_adatto all'induzione

*3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



CORPO BOMBATO

Rounded shape

ADATTA AI PIANI DI COTTURA AD INDUZIONE

Suitable for induction cooktops

PENTOLA STOCKPOT



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode
20	4,6	160	7 3/4	301101020	8007267155896
24	7,7	190	9 1/2	301101024	8007267155902
26	12	200	10 1/4	301101026	8007267155919

CASSERUOLA CASSEROLE



16	1,5	96	6 1/4	301102016	8007267155926
20	3,1	125	7 3/4	301102020	8007267155933
24	4,7	129	9 1/2	301102024	8007267155940

TEGAME LOW CASSEROLE



24	3	92	9 1/2	301104024	8007267155957
28	4,5	100	11	301104028	8007267155964

CASSERUOLA ML SAUCEPAN



16	1,5	140	6 1/4	301110016	8007267155995
----	-----	-----	-------	-----------	---------------

PADELLA FRYING PAN



24	1,5	104	9 1/2	301106024	8007267155971
28	2,1	104	11	301106028	8007267155988

SALTAPASTA/WOK WOK



28	3,75	157	11	301156128	8007267156060
----	------	-----	----	-----------	---------------

COLAPASTA COLANDER



22		148	8 3/4	301115022	8007267156008
----	--	-----	-------	-----------	---------------

COPERCHIO LID



16		48	6 1/4	301121016	8007267156015
20		60	7 3/4	301121020	8007267156022
24		65	9 1/2	301121024	8007267156039
26		72	10 1/4	301121026	8007267156046
28		74	11	301121028	8007267156053

TUMMY EVOLUTION

La nuova Tummy Evolution è stata ridisegnata da Claudio Bellini. Il corpo è in acciaio inox 18/10 satinato con fascia lucida, come le maniglie. Il particolare fondo triplen a 3 strati acciaio-alluminio-acciaio, adatto all'induzione, garantisce un'ottimale distribuzione del calore. Il restyling - rispettoso della storica versione - rilancia la collezione Tummy verso il futuro, in sintonia con il gusto e le esigenze della cucina contemporanea.

The new Tummy Evolution was designed by Claudio Bellini. The body is in 18/10 stainless steel. It is satin-finished with a polished band, as the handles. The particular 3-layers Triplen bottom (steel-aluminum-steel) is suitable for induction and it guarantees an excellent heat distribution. The restyling, respectful of the historic version, launches Tummy towards the future; to meet the taste and needs of contemporary cuisine.

made in Italy



SATINATURA
INTERNA

che facilita le quotidiane
operazioni di pulizia

Internal satin finish facilitates
daily cleaning operations



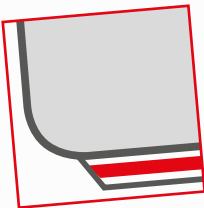
MANIGLIE
IN ACCIAIO
INOX 18/10

18/10 stainless steel handles

FONDO
TRIPLIEN

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione
del calore
_adatto all'induzione

3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction



PENTOLA
STOCKPOT



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode
18	4,25	160	7	018001018	8007267131296
22	7,25	185	8 3/4	018001022	8007267131302
26	12	225	10 1/4	018001026	8007267131319

CASSERUOLA
CASSEROLE



14	1,3	94	5 1/2	018002014	8007267131326
18	2,6	105	7	018002018	8007267131333
22	5	132	8 3/4	018002022	8007267131340
26	7,25	138	10 1/4	018002026	8007267131357

TEGAME
LOW CASSEROLE



22	2,25	70	8 3/4	018004022	8007267131371
26	3,75	81	10 1/4	018004026	8007267131388

CASSERUOLA ML
SAUCEPAN



14	1,3	100	5 1/2	018010014	8007267131364
----	-----	-----	-------	-----------	---------------

BOLLILATTE
MILK POT



12	1,5	145	4 3/4	018013012	8007267131531
----	-----	-----	-------	-----------	---------------

VAPO-CUOCI
BASKET STEAMER



22	4,7	125	8 3/4	018016022	8007267131487
----	-----	-----	-------	-----------	---------------

COLINO
COLANDER



14	0,7	80	5 1/2	018014016	8007267131432
----	-----	----	-------	-----------	---------------

VAPOTUMMY
PRESSURE COOKER



20	6	245	7 3/4	0180450060	8007267131630
----	---	-----	-------	------------	---------------

COPERCHIO
LID



14		53	5 1/2	018021014	8007267131395
18		55	7	018021018	8007267131401
22		56	8 3/4	018021022	8007267131418
26		58	10 1/4	018021026	8007267131425

BATTERIA

TUMMY EVOLUTION

Cookware set

Nuova Tummy Evolution, ridisegnata da Claudio Bellini.
Il restyling, rispettoso della storica versione, rilancia la collezione Tummy verso il futuro, in sintonia con il gusto e le esigenze della cucina contemporanea e reinterpreta il connubio tra tradizione e innovazione.

*The new Tummy Evolution, redesigned by Claudio Bellini.
The restyling, respectful of the historic version, has launched the Tummy collection towards the future, to meet the tastes and needs of contemporary cuisine, reinterpreting its mix of tradition and innovation.*

made in Italy



ACCIAIO
INOX
18/10
stainless
steel

GARANZIA
WARRANTY
25 anni
years

DESIGN
**CLAUDIO
BELLINI**



7 PEZZI
PIECES

cod. art.
item code
018907

cod. barre
ean barcode
8007267135133

	cm	lt	mm/h	inch
PENTOLA STOCKPOT	18	4,25	160	7
CASSERUOLA CASSEROLE	18	2,6	105	7
	22	5	132	8 ³ / ₄
CASSERUOLA ML SAUCEPAN	14	1,3	100	5 ¹ / ₂
COPERCHIO LID	14		53	5 ¹ / ₂
	18		55	7
	22		56	8 ³ / ₄



TUMMY

Serie storica che ha contribuito a decretare il successo del nome Barazzoni, Tummy si distingue per la sua forma bombata e per la combinazione della finitura lucida e satinata. Gli articoli della linea Tummy sono stati aggiornati nel corso degli anni per adattarsi ai più attuali canoni estetici e funzionali. Idonea per tutte le fonti di calore, induzione compresa.

Historic series, which contributed in ruling the success of the name Barazzoni. Tummy stands out by its rounded shape and its combination of polished and satin-finished. Tummy series has recently been updated in order to meet the current aesthetic and functional standards. Suitable for induction.

made in Italy



Premio Compasso
d'Oro ADI





SATINATURA INTERNA

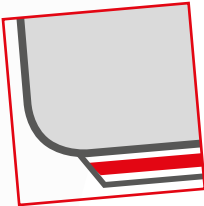
che facilita le quotidiane operazioni di pulizia
Internal satin finish facilitates daily cleaning operations

MANIGLIA ACCIAIO

in tondino, dissipa il calore
Stainless steel handle in steel rod, helps dissipate heat

FONDO TRIPLEN

A 3 strati acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione del calore
_adatto all'induzione
*3 layers bottom steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



CORPO BOMBATO

Rounded shape



Pagina / page
252

PENTOLA STOCKPOT



CASSERUOLA CASSEROLE



TEGAME LOW CASSEROLE



CASSERUOLA ML SAUCEPAN



BOLLILATTE MILK POT



VAPO-CUOCI BASKET STEAMER



COLINO COLANDER



SELVAGGIA* FISH-POT*



GRIGLIA PER SELVAGGIA GRILL FOR FISH-POT



VAPOTUMMY PRESSURE COOKER



CESTELLO CUOCIPASTA BASKET-STRAINER



COPERCHIO LID



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode
14	2,25	142	5 1/2	001001014	8007267000011
18	4,25	160	7	001001018	8007267000028
22	7,25	185	8 3/4	001001022	8007267000035
26	12	225	10 1/4	001001026	8007267000042
14	1,3	92	5 1/2	001002014	8007267000059
18	2,6	103	7	001002018	8007267000066
22	5	132	8 3/4	001002022	8007267000073
26	7,25	136	10 1/4	001002026	8007267000080
new 14	0,75	55	5 1/2	001004014	8007267000110
18	1,25	58	7	001004018	8007267000127
22	2,25	68	8 3/4	001004022	8007267000134
26	3,75	81	10 1/2	001004026	8007267000158
12	0,7	80	4 3/4	001010012	8007267000097
14	1,3	94	5 1/2	001010014	8007267000103
12	1,5	145	4 3/4	001013012	8007267000271
22	4,7	125	8 3/4	001016022	8007267000257
14	0,7	75	5 1/2	001014016	8007267000264
31x15,5	6	131	12x6	0010180	8007267000288
26				0011615	8007267004422
20	6	245	7 3/4	0010450060	8007267034252
22	6	174	8 3/4	001050022	8007267099473
12		48	4 3/4	001021012	8007267000189
14		53	5 1/2	001021014	8007267000196
18		59	7	001021018	8007267000202
22		59	8 3/4	001021022	8007267000219
26		62	10 1/4	001021026	8007267000233

*No induzione
*No induction

BATTERIA TUMMY ORO

Cookware set

Edizione limitata nata per festeggiare il 50° anniversario della storica linea Tummy, che ha segnato l'ingresso del design in cucina. Il best seller dall'inconfondibile forma bombata è impreziosito con manicature color oro. Disponibile in 2 batterie: 9 e 18 pezzi. La speciale finitura oro dei manici è ottenuta grazie al trattamento PVD.

Limited edition born to celebrate the 50th anniversary of the historic Tummy collection, which marked the entry of design into the kitchen. The best seller with the unmistakable rounded shape is embellished with gold-coloured handles. Available in 2 cookware sets: 9 and 18 pieces. The handles' special gold finish is obtained thanks to the PVD treatment.

made in Italy



FONDO TRIPLEN

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione del calore
_adatto all'induzione
3 layers bottom steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction

Maniglia in acciaio, finitura oro
trattamento PVD

Stainless steel handle, gold finish
PVD treatment

ACCIAIO
INOX
18/10
stainless
steel

*
GARANZIA
WARRANTY
25 anni
years

DESIGN
ENNIO
LUCINI



9 PEZZI
PIECES

cod. art.
item code
021909

cm It mm/h inch

PENTOLA STOCKPOT

18 3,9 159 7

CASSERUOLA CASSEROLE

18 2,5 103 7
22 4,9 132 8 3/4

CASSERUOLA ML SAUCEPAN

14 1,3 91 5 1/2

TEGAME LOW CASSEROLE

26 3,75 81 10 1/4

COPERCHIO LID

14 53 5 1/2
18 59 7
22 59 8 3/4
26 62 10 1/4

18 PEZZI
PIECES

cod. art.
item code
021918

cm It mm/h inch

18 3,9 159 7
22 7 185 8 3/4
26 11,5 225 10 1/4

14 1,3 92 5 1/2
18 2,5 103 7
22 4,9 132 8 3/4

14 1,3 91 5 1/2

26 3,75 81 10 1/4

14 53 5 1/2
18 (x2) 59 7
22 (x2) 59 8 3/4
26 62 10 1/4

SET MESTOLI 4 PZ

4-PIECE KITCHEN TOOL SET

N. 1 MESTOLO - SOUP LADLE
N. 1 SCHIUMAROLA - SKIMMER
N. 1 SERVI SPAGHETTI - SPAGHETTI SERVER
N. 1 PALA FRITTO - TURNER



BATTERIA TUMMY

Cookware set

Un completo assortimento dell'elegante linea Tummy impreziosito dalla scatola regalo.
Tutti i pezzi in acciaio inox 18/10.
Fondo adatto anche all'induzione.
Disponibile in tre versioni: 7, 10 e 25 pezzi.

A complete assortment of Tummy's collection embellished by its gift box.
All items in 18/10 stainless steel.
Suitable also for induction.
Available in three versions: 7, 10 or 25 items.



made in Italy



7 PEZZI
PIECES

cod. art.
item code
00190722

cod. barre
ean barcode
8007267134433

cm lt mm/h inch

PENTOLA
STOCKPOT

22 7,25 185 8 3/4

CASSERUOLA
CASSEROLE

18 2,6 103 7
22 5 132 8 3/4

TEGAME
LOW CASSEROLE

CASSERUOLA ML
SAUCEPAN

12 0,7 80 4 3/4

VAPO-CUOCI
BASKET STEAMER

COLINO
COLANDER

BOLLILATTE
MILK POT

COPERCHIO
LID

12 48 4 3/4
18 59 7
22 (x2) 59 8 3/4
22 59 8 3/4

SET MESTOLI 7 PEZZI
7-PIECE KITCHEN TOOL SET

10 PEZZI
PIECES

cod. art.
item code
001910

cod. barre
ean barcode
8007267103583

cm lt mm/h inch

22 7,25 185 8 3/4

18 2,6 103 7
22 5 132 8 3/4

26 3,75 81 10 1/2

12 0,7 80 4 3/4

22 4,7 125 8 3/4

14 0,7 75 5 1/2

12 1,5 145 4 3/4

12 48 4 3/4
14 53 5 1/2
18 (x2) 59 7
22 (x2) 59 8 3/4
26 62 10 1/4

25 PEZZI
PIECES

cod. art.
item code
00192501

cod. barre
ean barcode
8007267092405

cm lt mm/h inch

18 4,25 160 7
22 7,25 185 8 3/4
26 12 225 10 1/4

14 1,3 92 5 1/2
18 2,6 103 7
22 5 132 8 3/4

26 3,75 81 10 1/2

12 0,7 80 4 3/4

22 4,7 125 8 3/4

14 0,7 75 5 1/2

12 1,5 145 4 3/4

12 48 4 3/4
14 53 5 1/2
18 (x2) 59 7
22 (x2) 59 8 3/4
26 62 10 1/4



DOLCE VITA

Uno stile sobrio ed elegante per la linea Dolce Vita. Interamente realizzata in acciaio inox 18/10, è in grado di garantire elevate prestazioni di cottura e durata. Il fondo Triplen a tre strati (acciaio-alluminio-acciaio) è adatto ad ogni piano di cottura e favorisce una perfetta diffusione del calore, riducendo al minimo il rischio di attaccamento dei cibi. Le ampie manichette dalle linee morbide consentono una presa salda e sicura.

A sober and elegant style for the line Dolce Vita. Entirely made of 18/10 stainless steel, it is able to guarantee high cooking performance and durability. The three layers Triplen bottom (steel-aluminum-steel) is suitable for any hob and favors a perfect diffusion of the heat, minimizing the risk of attachment of the foods. The large soft lines handles allow a firm and secure grip.

made in Italy



SATINATURA
INTERNA

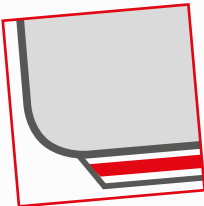
che facilita le quotidiane
operazioni di pulizia
*Internal satin finish facilitates
daily cleaning operations*

MANIGLIE
IN ACCIAIO

ampie e dalle linee
morbide consentono
una presa salda e sicura
*Stainless steel large soft lines
handles and allow a firm and
secure grip*

FONDO
TRIPLIN

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione
del calore
_adatto all'induzione
*3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



LUCIDATURA
A SPECCHIO

all'esterno
Mirror polish outside

PENTOLA
STOCKPOT



CASSERUOLA
CASSEROLE



TEGAME
LOW CASSEROLE



CASSERUOLA ML
SAUCEPAN



BOLLILATTE
MILK POT



VAPO-CUOCI
BASKET STEAMER



COLAPASTA
COLANDER



COLINO
COLANDER



COPERCHIO
LID



CASSERUOLA OVALE*
OVAL CASSEROLE*



COPERCHIO
CASSERUOLA OVALE
LID OVAL CASSEROLE



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode
18	3,1	145	7	267101018	8007267084714
20	4,3	162	7 3/4	267101020	8007267084721
22	6	183	8 3/4	267101022	8007267084738
24	7,5	186	9 1/2	267101024	8007267084745
26	9,6	202	10 1/4	267101026	8007267084752
28	13	230	11	267101028	8007267084769
16	1,25	87	6 1/4	267102016	8007267084776
18	2	100	7	267102018	8007267084783
20	2,7	104	7 3/4	267102020	8007267084790
22	3,4	112,5	8 3/4	267102022	8007267084806
24	4,5	114	9 1/2	267102024	8007267084813
26	6	136	10 1/4	267102026	8007267084820
28	7	144	11	267102028	8007267084837
26	3,25	93,5	10 1/4	267104026	8007267084868
28	4	102,8	11	267104028	8007267084875
14	0,9	76	5 1/2	267110014	8007267084882
16	1,25	85	6 1/4	267110016	8007267084899
18	2	103	7	267110018	8007267084905
20	2,7	107	7 3/4	267110020	8007267085674
12	1	112	4 3/4	267113012	8007267084912
24	4,5	115	9 1/2	267116024	8007267084950
22	3,25	138	8 3/4	267115022	8007267084943
14	0,7	76	5 1/2	267114016	8007267084929
14	62	5 1/2	267121014	8007267084974	
16	64	6 1/4	267121016	8007267084981	
18	70	7	267121018	8007267084998	
20	74	7 3/4	267121020	8007267085001	
22	77	8 3/4	267121022	8007267085018	
24	80	9 1/2	267121024	8007267085025	
26	83	10 1/4	267121026	8007267085032	
28	83	11	267121028	8007267085049	
32x20,5	5,5	116	12 1/2x7 3/4	267117000	8007267084967
32x20,5	52	12 1/2x7 3/4	267125000	8007267085056	

CHEF LINE

Linea dal design pratico caratterizzata da maniglie di forma tubolare con finitura lucida. Il corpo esternamente è lucido mentre internamente è satinato. Speciale fondo diffusore a tre strati acciaio - alluminio - acciaio alto un centimetro adatto a tutti i piani di cottura, induzione compresa. Una linea completa di strumenti da cottura senza tempo per una lunga vita all'insegna della qualità.

Minimalist design. Chef Line is characterized by tubular steel handles with polished finish. The outside of the body is shiny while the inside has a satin finish. The special 1-centimetre high base, made with three layers, steel - aluminum - steel is suitable on all types of hob, including induction hobs. Timeless cooking instruments, for a long life marked by quality.

made in Italy



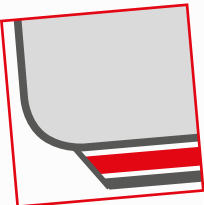


**MANIGLIE
ACCIAIO**

di forma tubolare
con finitura lucida
*Tubular steel handles,
with polished finish*

**FONDO
TRIPLÉN PLUS**

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione
del calore
_adatto all'induzione
*3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



**SPECIALE
FONDO DIFFUSORE**

alto un centimetro, adatto a tutti i piani di cottura
*Special 1 centimetre high base distributes the heat evenly;
it can be used on all types of hob*

PENTOLA
STOCKPOT



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>
20	4,6	161	7 3/4	163101020	8007267117870
24	7,7	188	9 1/2	163101024	8007267117887
28	13,5	235	11	163101028	8007267117894

CASSERUOLA
CASSEROLE



16	1,5	97	6 1/4	163102016	8007267117900
18	2,3	107	7	163102018	8007267117917
20	3,1	115	7 3/4	163102020	8007267117924
22	3,85	119	8 3/4	163102022	8007267117931
24	4,7	126	9 1/2	163102024	8007267117948

TEGAME
LOW CASSEROLE



24	3	188	9 1/2	163104024	8007267117979
28	4,5	235	11	163104028	8007267117986

CASSERUOLA ML
SAUCEPAN



14	1,1	114	5 1/2	163110014	8007267117955
16	1,5	120	6 1/4	163110016	8007267117962

BOLLILATTE
MILK POT



12	1,25	135	4 3/4	163113012	8007267137601
----	------	-----	-------	-----------	---------------

COLAPASTA
COLANDER



22	3,25	142	8 3/4	163115022	8007267118068
----	------	-----	-------	-----------	---------------

COPERCHIO
LID



14	43	5 1/2	163121014	8007267117993
16	47	6 1/4	163121016	8007267118006
18	50	7	163121018	8007267118013
20	54	7 3/4	163121020	8007267118020
22	59	8 3/4	163121022	8007267118037
24	64	9 1/2	163121024	8007267118044
28	73	11	163121028	8007267118051

BATTERIA CHEF LINE

Cookware set

Un completo assortimento dell'elegante collezione Chef Line impreziosito dalla scatola regalo. Tutti i pezzi in acciaio inox 18/10 per una facile pulizia. Il fondo termo diffusore a tre strati acciaio - alluminio - acciaio è utilizzabile anche sull'induzione e favorisce un'ottimale distribuzione della temperatura.

A complete assortment of Chef Line collection embellished by its gift box. All items in 18/10 stainless steel for a thorough and easy cleaning. The three layers bottom steel - aluminum - steel is also suitable for induction hobs and assures optimal heat distribution.

made in Italy



ACCIAIO
INOX
18/10
stainless
steel

DESIGN
CLAUDIO
BELLINI



6 PEZZI
PIECES

cod. art.
item code
163906

cod. barre
ean barcode
8007267118082

cm lt mm/h inch

PENTOLA
STOCKPOT

CASSERUOLA
CASSEROLE

CASSERUOLA ML
SAUCEPAN

TEGAME
LOW CASSEROLE

COPERCHIO
LID

16	1,5	97	6 1/4
20	3,1	115	7 3/4
24	4,7	126	9 1/2

16	47	6 1/4
20	54	7 3/4
24	64	9 1/2

9 PEZZI
PIECES

cod. art.
item code
163909

cod. barre
ean barcode
8007267118259

cm lt mm/h inch

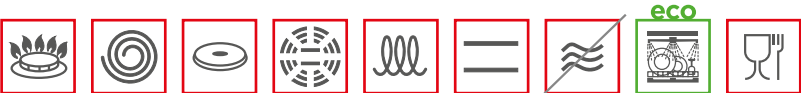
20	4,6	161	7 3/4
----	-----	-----	-------

18	2,3	107	7
22	3,85	119	8 3/4

14	1,1	114	5 1/2
----	-----	-----	-------

24	3	188	9 1/2
----	---	-----	-------

18	50	7
20	54	7 3/4
22	59	8 3/4
24	64	9 1/2



BONITA

Design essenziale per questa linea interamente realizzata in acciaio inox 18/10 con fondo termo radiante adatto a tutte le fonti di calore. Una collezione molto completa che include anche la casseruola ovale e tutti i pezzi indispensabili in cucina.

Essential design for this line entirely made of stainless steel 18/10 with thermoradiant bottom suitable for all heat sources. A very complete collection that also includes the oval casserole and all the pieces indispensable in the kitchen.

made in Italy

**ACCIAIO
INOX
18/10**
stainless
steel

**DESIGN
ESSENZIALE**
*Essential
design*



SATINATURA
INTERNA

che facilita le quotidiane
operazioni di pulizia
*Internal satin finish facilitates
daily cleaning operations*

LUCIDATURA
A SPECCHIO

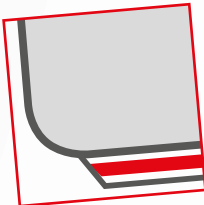
all'esterno
Mirror polish outside

MANICI
ERGONOMICI

Presca sicura
Ergonomic handles, secure grip

FONDO
TRIPLIN

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione
del calore
_adatto all'induzione
*3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



PENTOLA
STOCKPOT



CASSERUOLA
CASSEROLE



TEGAME
LOW CASSEKOLE



CASSERUOLA ML
SAUCEPAN



BOLLILATTE
MILK POT



CASSERUOLA
CONICA ML
SAUCEPAN



VAPO-CUOCI
BASKET STEAMER



COLINO
COLANDER



COPERCHIO
LID



CASSERUOLA OVALE*
OVAL CASSEKOLE*



COPERCHIO
CASSERUOLA OVALE
LID OVAL CASSEKOLE



new

				item code	ean barcode
16	2,3	148	6 ¹ / ₄	266101016	8007267148065
18	3,1	147	7	266101018	8007267061838
20	4,3	160	7 ³ / ₄	266101020	8007267061845
22	6	180	8 ³ / ₄	266101022	8007267061852
24	7,5	184	9 ¹ / ₂	266101024	8007267061869
26	9,6	203	10 ¹ / ₄	266101026	8007267061876
28	13	230	11	266101028	8007267061883
12	0,6	65	4 ³ / ₄	266102012	8007267074708
14	0,9	76	5 ¹ / ₂	266102014	8007267074715
16	1,25	85	6 ¹ / ₄	266102016	8007267061890
18	2	100	7	266102018	8007267061906
20	2,7	105	7 ³ / ₄	266102020	8007267061913
22	3,4	110	8 ³ / ₄	266102022	8007267061920
24	4,5	115	9 ¹ / ₂	266102024	8007267061937
26	6	136	10 ¹ / ₄	266102026	8007267061944
28	7	144	11	266102028	8007267061951
22	2,2	80	8 ³ / ₄	266104022	8007267061999
24	2,5	83	9 ¹ / ₂	266104024	8007267062002
26	3,25	90	10 ¹ / ₄	266104026	8007267062019
28	4	100	11	266104028	8007267062026
12	0,6	70	4 ³ / ₄	266110012	8007267061968
14	0,9	86	5 ¹ / ₂	266110014	8007267061975
16	1,25	90	6 ¹ / ₄	266110016	8007267061982
18	2	98	7	266110018	8007267080839
20	2,7	105	7 ³ / ₄	266110020	8007267080846
12	1	114	4 ³ / ₄	266113012	8007267062033
12	0,65	78	4 ³ / ₄	266111012	8007267062040
14	0,85	86	5 ¹ / ₂	266111014	8007267062057
24	4,5	108	9 ¹ / ₂	266116024	8007267062163
14	0,7	80	5 ¹ / ₂	266114014	8007267062156
12		63	4 ³ / ₄	266121012	8007267062064
14		65	5 ¹ / ₂	266121014	8007267062071
16		68	6 ¹ / ₄	266121016	8007267062088
18		74	7	266121018	8007267062095
20		79	7 ³ / ₄	266121020	8007267062101
22		80	8 ³ / ₄	266121022	8007267062118
24		85	9 ¹ / ₂	266121024	8007267062125
26		86	10 ¹ / ₄	266121026	8007267062132
28		89	11	266121028	8007267062149
32	5,5	115	12 ¹ / ₂	266117000	8007267088927
32		56	12 ¹ / ₂	266125000	8007267088934

BATTERIA

SAPORE ITALIANO

Cookware set

Una batteria dal sapore italiano caratterizzata dalla forma bombata, elegante e sinuosa. Adatta a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione, grazie al fondo a 3 strati acciaio-alluminio-acciaio. La lucidatura a specchio all'esterno e la satinatura interna antigrigio facilitano le operazioni di pulizia. Le maniglie sono in acciaio ad alto spessore.

A cookware set, Italian taste. Characterized by the rounded shape, elegant and sinuous. The three layers bottom (steel-aluminum-steel) is suitable for all cooktops, including induction. The mirror polish outside and internal scratch-resistant satin finish facilitate cleaning. Moreover the handles are in heavy-gauge stainless steel.

made in Italy

**ACCIAIO
INOX
18/10**
*stainless
steel*



**FORMA BOMBATA,
ELEGANTE
E SINUOSA**

*Rounded shape,
elegant
and sinuous*



BATTERIA

SAPORE ITALIANO

Cookware set

MANIGLIE IN ACCIAIO

ad alto spessore
*High-thickness
stainless steel handles*

SATINATURA INTERNA

che facilita le quotidiane
operazioni di pulizia
*Internal satin finish facilitates
daily cleaning operations*

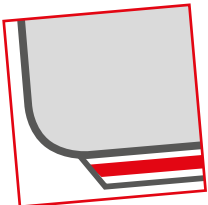
CORPO BOMBATO

Rounded shape

FONDO TRIPLIN

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione del calore
_adatto all'induzione

*3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



9 PEZZI
PIECES

cod. art.
item code
292909

cod. barre
ean barcode
8007267135843

11 PEZZI
PIECES

cod. art.
item code
292911

cod. barre
ean barcode
8007267135850

	cm	lt	mm/h	inch		cm	lt	mm/h	inch
PENTOLA <i>STOCKPOT</i>	22	6	172	8 ³ / ₄		18	3,3	145	7
	22					22	6	172	8 ³ / ₄
CASSERUOLA <i>CASSEROLE</i>	18	2,3	100	7		18	2,3	100	7
	22	3,8	110	8 ³ / ₄		22	3,8	110	8 ³ / ₄
TEGAME <i>LOW CASSEROLE</i>	24	3	83	9 ¹ / ₂		24	3	83	9 ¹ / ₂
CASSERUOLA ML <i>SAUCEPAN</i>	14	1,1	82	5 ¹ / ₂		14	1,1	82	5 ¹ / ₂
BOLLILATTE <i>MILK POT</i>						12	1,2	107	8 ³ / ₄
	14			5 ¹ / ₂		14			5 ¹ / ₂
COPERCHIO <i>LID</i>	18			7		18			7
	22			8 ³ / ₄		22			8 ³ / ₄
	24			9 ¹ / ₂		24			9 ¹ / ₂

BATTERIA

MEDITERRANEA 24 PZ *Cookware set*

Una batteria completa pensata per fornire tutti gli strumenti necessari per cucinare e per servire. Caratterizzata dalla forma bombata, la batteria è adatta a tutti i piani di cottura, compresa l'induzione grazie al fondo a 3 strati in acciaio-alluminio-acciaio. La lucidatura a specchio all'esterno e la satinatura interna antigraffio facilitano le operazioni di pulizia. Le maniglie sono in acciaio ad alto spessore.

A complete cookware set to provide all the necessary tools both for cooking and serving. Characterized by the rounded shape is suitable all hobs, including induction thanks to the three layers bottom (steel-aluminum-steel). The mirror polish outside and internal scratch resistant satin finish facilitate cleaning. High-thickness stainless steel handle.

made in Italy

**ACCIAIO
INOX**
18/10
*stainless
steel*



BATTERIA

MEDITERRANEA 24 PZ

Cookware set

SATINATURA INTERNA

che facilita le quotidiane operazioni di pulizia

Internal satin finish facilitates daily cleaning operations

MANIGLIE IN ACCIAIO

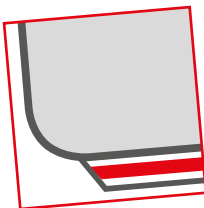
ad alto spessore

High-thickness stainless steel handles

FONDO TRIPLEN

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione del calore
_adatto all'induzione

*3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



CORPO BOMBATO

Rounded shape

A COMPOSIZIONE

COMPOSITION

cod. art.
item code
29292400

cod. barre
ean barcode
8007267133337

cm lt mm/h inch

PENTOLA STOCKPOT

20	4,6	160	7 3/4
24	7,7	176	9 1/2

CASSERUOLA CASSEROLE

16	1,5	88	6 1/4
20	3,1	110	7 3/4
24	4,7	114	9 1/2

CASSERUOLA ML SAUCEPAN

14	1,1	78	5 1/2
----	-----	----	-------

TEGAME LOW CASSEROLE

24	3	83	9 1/2
----	---	----	-------

VAPO-CUOCI BASKET STEAMER

24		118	9 1/2
----	--	-----	-------

BOLLILATTE MILK POT

12	1,5	107	4 3/4
----	-----	-----	-------

COLINO STRAINER

14		71	5 1/2
----	--	----	-------

COPERCHIO LID

14		62	5 1/2
16		72	6 1/4
20 (x2)		80	7 3/4
24 (x3)		86	9 1/2

SET MESTOLI 7 PZ 7-PIECE KITCHEN TOOL SET

N. 1 MESTOLO - SOUP LADLE
N. 1 SCHIUMAROLA - SKIMMER
N. 1 PALA FRITTO - TURNER
N. 1 SERVI SPAGHETTI - SPAGHETTI SERVER
N. 1 FORCHETTONE - FORK
N. 1 CUCCHIAIONE - SERVING SPOON
N. 1 SCHIACCIA PATATE - POTATO MASHER

B COMPOSIZIONE

COMPOSITION

cod. art.
item code
29292405

cod. barre
ean barcode
8007267133344

cm lt mm/h inch

20	4,6	160	7 3/4
24	7,7	176	9 1/2
26	12	191	10 1/4

16	1,5	88	6 1/4
20	3,1	110	7 3/4
24	4,7	114	9 1/2

14	1,1	78	5 1/2
----	-----	----	-------

24	3	83	9 1/2
----	---	----	-------

12	1,5	107	4 3/4
----	-----	-----	-------

14		71	5 1/2
----	--	----	-------

14		62	5 1/2
16		72	6 1/4
20 (x2)		80	7 3/4
24 (x2)		86	9 1/2
26		89	10 1/4

SET MESTOLI 7 PZ 7-PIECE KITCHEN TOOL SET

N. 1 MESTOLO - SOUP LADLE
N. 1 SCHIUMAROLA - SKIMMER
N. 1 PALA FRITTO - TURNER
N. 1 SERVI SPAGHETTI - SPAGHETTI SERVER
N. 1 FORCHETTONE - FORK
N. 1 CUCCHIAIONE - SERVING SPOON
N. 1 SCHIACCIA PATATE - POTATO MASHER

BATTERIA CUOCIMANIA

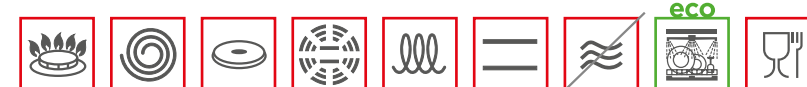
Cookware set

Linea di pentole dal design moderno. Interamente realizzata in acciaio inox 18/10, con rivestimento interno satinato e esterno lucidato a specchio per una facile pulizia. Il triplo fondo, acciaio - alluminio - acciaio, è adatto ad ogni piano di cottura e favorisce una perfetta diffusione del calore, riducendo al minimo il rischio di attaccamento dei cibi. Le ampie manichette dalle linee morbide consentono una presa salda e sicura.

This 18/10 stainless steel cookware set has a modern design. Entirely made of 18/10 stainless steel. The body, polish mirror outside and satin inside, for easy clean. The three layers bottom, steel - aluminum - steel, is able to guarantee high cooking performance and durability. Suitable for induction, it minimizing the risk of attachment of the foods. The large soft lines handles allow a firm and secure grip.

made in Italy

**ACCIAIO
INOX
18/10**
stainless
steel



BATTERIA CUOCIMANIA

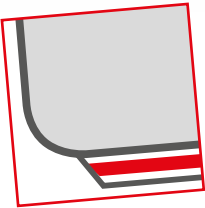
Cookware set

**MANICI
ERGONOMICI**
Ergonomic handles



**FONDO
TRIPLIN**

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione del calore
_adatto all'induzione
*3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



**SATINATURA
INTERNA**
che facilita
le quotidiane
operazioni di pulizia
*Internal satin finish
facilitates daily
cleaning operations*

**6 PEZZI
PIECES**

cod. art.
item code
28390601

cod. barre
ean barcode
8007267122621

**9 PEZZI
PIECES**

cod. art.
item code
28380901

cod. barre
ean barcode
8007267119799

	cm	lt	mm/h	inch		cm	lt	mm/h	inch
PENTOLA <i>STOCKPOT</i>	18	3,3	145	7		20	4,6	160	7 3/4
CASSERUOLA <i>CASSEROLE</i>	18	2,3	104	7		18	2,3	104	7
	22	3,8	116	8 3/4		22	3,8	116	8 3/4
TEGAME <i>LOW CASSEROLE</i>						22	2,6	78	8 3/4
CASSERUOLA ML <i>SAUCEPAN</i>	14	1,1	85	5 1/2		14	1,1	85	5 1/2
COPERCHIO <i>LID</i>	18			7		14			5 1/2
	22			8 3/4		18			7
						20			7 3/4
						22			8 3/4

LE INOXIDABILI

La linea di padelle Le Inoxidabili è ideata e costruita per durare nel tempo e cuocere in maniera ottimale ogni tipologia di cibo. La presa morbida e maneggevole del manico ne fa uno strumento professionale da vero chef. Il fondo ad alto spessore, adatto anche all'induzione, consente un'ottimale diffusione del calore su tutta la superficie mentre l'acciaio inox 18/10, garanzia di lunga durata, permette una cottura sana e sicura.

The frying pans collection "Le Inoxidabili" is conceived and built for long lasting and for cooking in the best way any kind of food. The soft touch handle grants a professional look for chef-level cooking. The extra thick bottom, suitable for induction, is ideal for an optimal heat diffusion on all its surface while the stainless steel inox 18/10, guarantees a long life and ensures a healthy and safe cooking.

made in Italy



PADELLA
FRYING PAN

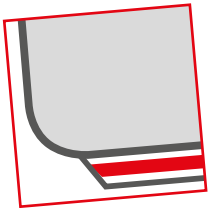


cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
20	1	47	7 3/4	278109020	8007267096038	4
24	1,5	49	9 1/2	278109024	8007267096045	4
28	2,1	49	11	278109028	8007267096052	4
32	3	60	12 1/2	278109032	8007267096069	4

SALTAPASTA/WOK
WOK



28	3,75	90	11	278109728	8007267099565	4
----	------	----	----	-----------	---------------	---



Fondo triplen a 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione del calore
_adatto all'induzione
3 layers bottom steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction

Manico ergonomico in bakelite,
presa sicura e confortevole
Ergonomic bakelite handle,
comfortable and safe grip



COTTURA A PRESSIONE

Pressure cooking

La **pentola a pressione** è uno speciale strumento di cucina che permette di cuocere i cibi in un tempo decisamente minore rispetto all'utilizzo di una classica pentola.

La Barazzoni realizza pentole a pressione dagli **anni '60** e le **pentole a pressione Barazzoni** sono **sinonimo di qualità, sicurezza e benessere**.

I vantaggi della cottura a pressione sono:

TEMPI BREVI

In primo luogo, la velocità di cottura: i tempi si riducono notevolmente utilizzando la pentola a pressione. È ideale per chi ha poco tempo da dedicare alla preparazione delle pietanze ma comunque non vuole rinunciare ai buoni piatti.

RISPARMIO ENERGETICO

Un altro vantaggio da non sottovalutare è il consumo energetico (gas, energia elettrica) che viene notevolmente ridotto. Durante la cottura nella pentola a pressione la fonte di calore viene mantenuta al minimo. La pentola a pressione accelera notevolmente i tempi di cottura, con un conseguente risparmio di tempo ed energia.

CUCINA SANA

La pentola a pressione è sinonimo di cucina sana, leggera e ricca di gusto. È lo strumento più idoneo per una cottura salutare perché contribuisce a conservare i componenti nutrizionali degli alimenti grazie alla minore esposizione al calore, alla cottura in ambiente buio, alla limitata presenza di ossigeno. Inoltre, favorisce una maggiore conservazione dei sali minerali e quindi i sapori degli alimenti vengono esaltati. L'utilizzo del cestello consente di sfruttare al meglio i vantaggi della cottura al vapore.

Valorizza il sapore dei cibi senza alterarne i principi nutritivi.

*The **pressure cooker** is a special kitchen tool that allows to cook food in much less time than using a traditional pot.*

*Barazzoni manufactures pressure cookers from **the '60s**. **Barazzoni pressure cookers** are **synonymous of quality, safety and welfare**.*

Advantages of pressure cooking:

SHORT COOKING TIME

First of all, the speed of cooking: the times are greatly reduced using the pressure cooker. pressure cookers are ideal for those who have little time to dedicate to the preparation of the dishes but do not want to give up good food.

ENERGY SAVING

Another advantage not to be underestimated is the energy consumption (gas, electricity) that is greatly reduced. With a pressure cooker the heat source is kept to a minimum. The pressure cooker greatly accelerates the cooking time, with a consequent saving of time and energy.

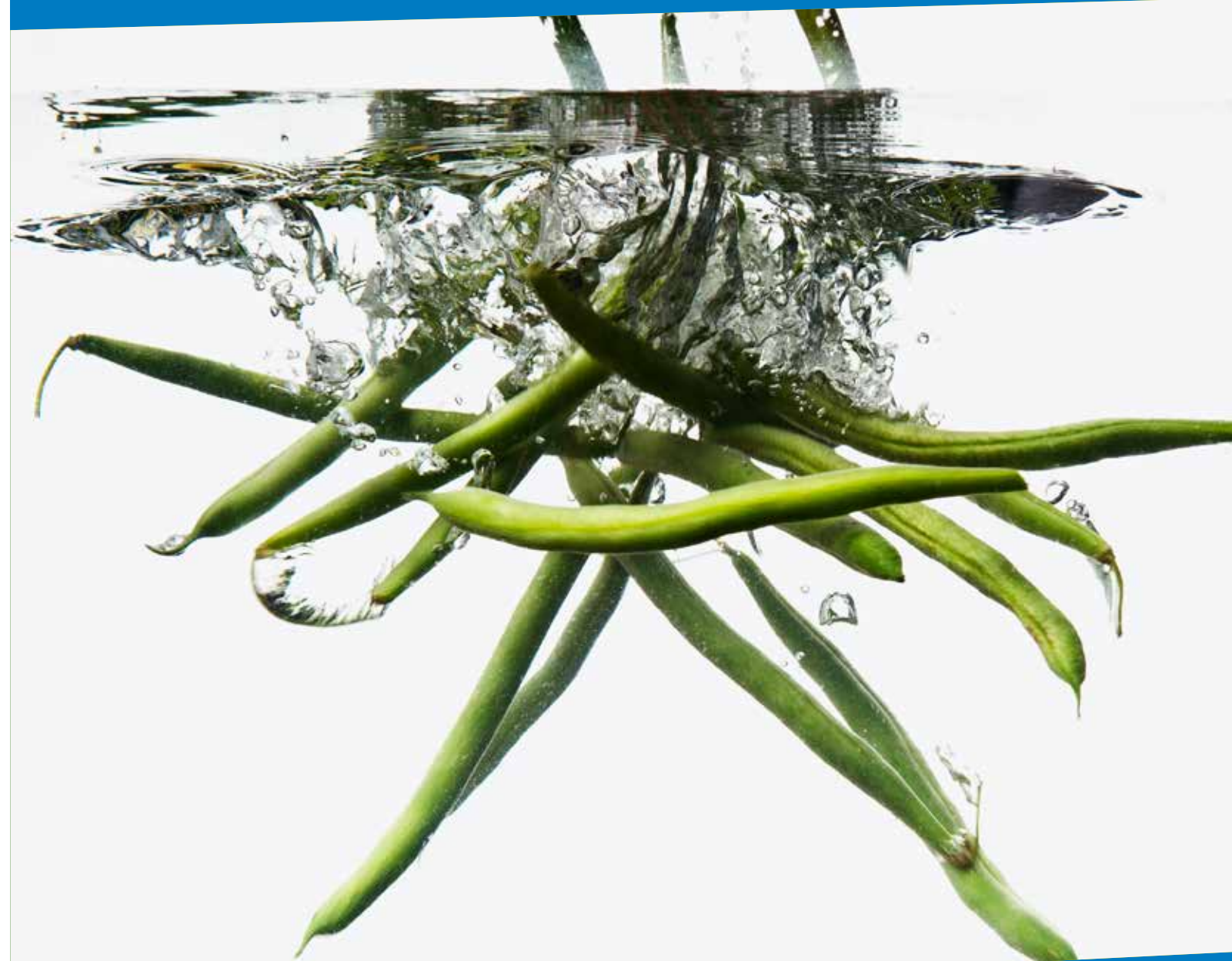
HEALTHY COOKING

The pressure cooker is a synonym for healthy, fast and tasty cooking. Assures time and energy saving advantages. It is the most suitable tool for healthy cooking because it helps to preserve the nutritional components of food due to less exposure to heat, cooking in a dark environment, the limited presence of oxygen. In addition, enhances flavors and aromas of food while preserving its nutritional values. The use of the basket allows you to make the most of the advantages of steam cooking.

Enhances the flavor of food without altering the nutritional values.

Sinonimo di qualità,
sicurezza e benessere

Synonymous of quality, safety and welfare



PLUS

DI PRODOTTO

Plus-points

SICUREZZA TOTALE

- VALVOLA DI ESERCIZIO a 1 pressione, una di funzionamento e una di sfiato.
- VALVOLA DI ESERCIZIO a 2 pressioni, due di funzionamento e una di sfiato.
- VALVOLA DI SICUREZZA in posizione protetta, per la totale sicurezza di chi cucina.
- VALVOLA DI PRESSIONE-BLOCCALEVA impedisce l'apertura accidentale del coperchio.
- VALVOLA DI SICUREZZA-BLOCCALEVA impedisce l'apertura accidentale del coperchio e interviene in caso di eccesso di pressione.

VALVOLA ESTRAIBILE per una completa pulizia.

SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

Funzionamento semplificato: semplice da utilizzare anche per chi non ha mai utilizzato una pentola a pressione.

QUALITÀ E TECNOLOGIA MADE IN ITALY

- ACCIAIO INOX 18/10 per una pentola robusta e funzionale, destinata a durare nel tempo.
- TRIPLO FONDO i tre strati (acciaio-alluminio-acciaio) ad alto spessore favoriscono l'omogenea diffusione del calore e non fanno attaccare i cibi. Adatto a tutte le fonti di calore, induzione compresa.
- SATINATURA INTERNA antigraffio, per facilitare la normale pulizia interna.

PRATICITÀ, AFFIDABILITÀ E SICUREZZA

TOTAL SAFETY

- OPERATING VALVE 1 pressure with two adjustments, one for operating, one for steam vent.
- OPERATING VALVE 2 pressures with three adjustments, two for operating and one for steam vent.
- SAFETY VALVE in a protected position, for total safety.
- PRESSURE INDICATOR - LEVER LOCK avoids accidental opening of the lid.
- SAFETY VALVE - LEVER LOCK prevents accidental opening of the lid and intervenes in case of excess pressure.

VALVE CAN BE REMOVED for thorough cleaning.

EASY FUNCTIONING

Even for whom uses a pressure cooker for the first time. Foolproof.

QUALITY AND TECHNOLOGY MADE IN ITALY

- 18/10 STAINLESS STEEL for a robust and functional pot, destined to last over time.
- TRIPLE BOTTOM the three layers (steel-aluminum-steel) create a high thickness bottom which facilitates a more homogeneous heat diffusion, indispensable condition to avoid that food gets stuck during cooking even without fat addition. Suitable for all kind of heat sources, induction included.
- INTERNAL SATIN FINISH scratch-resistant, facilitates the internal clean.

PRACTICITY, RELIABILITY AND SAFETY

VERSATILITÀ

- DALL'ANTIPASTO AL DOLCE

Un solo utensile per un mondo di ricette: con la pentola a pressione si può cucinare pressoché ogni tipo di ricetta. Tanti metodi di cottura diversi ci permettono di realizzare interi menù, dall'antipasto al dolce, che possiamo cucinare in poco tempo e con risultati straordinari!

COTTURA VELOCE

- RISPARMIO DI TEMPO ED ENERGIA

La pentola a pressione accelera notevolmente i tempi di cottura, con un conseguente risparmio di tempo ed energia. In pochi minuti squisiti risotti, arrosti e stuzzicanti verdure saranno pronti sulla vostra tavola in un ideale connubio di gusto e praticità.

COTTURA SANA

- PRESERVA I PRINCIPI NUTRITIVI

Con la pentola a pressione puoi ottenere una cucina sana, leggera e ricca di gusto. La cottura nella pentola a pressione infatti valorizza il sapore dei cibi senza alterarne i principi nutritivi: l'ideale per chi desidera una alimentazione leggera e naturale senza rinunciare ai piaceri della tavola.

VERSATILITY

- FROM STARTERS TO DESSERTS

One tool for a world of recipes: with the pressure cooker you can cook almost any kind of recipe. So many different cooking methods allow us to create complete menu, from appetizers to desserts, we can cook in no time and with great results!

FAST COOKING

- TIME AND ENERGY SAVING

The pressure cooker cooks quickly and thus gives time and energy saving advantages. In few minutes delicious "risotti", roasts and appetizing vegetables ready on your table in an ideal union of taste and practicality.

HEALTHY COOKING

- PRESERVES THE NUTRITIONAL VALUES

Using a pressure cooker lets you achieve a healthy, light and at the same time tasty cooking. To cook in the pressure cooker enhances flavors and aromas while maintaining the nutritional values of foodstuffs: ideal for those who wish light and natural foods without giving up the pleasures of the table.

FACILE *new* DUAL SYSTEM

Vero plus di questa pentola a pressione è il suo meccanismo a ganascia che consente di aprire e chiudere il coperchio senza sforzo e con una sola mano, ruotando il pomolo centrale di 45°. Dispositivo di cottura a 2 pressioni differenziata in base agli alimenti. Grazie al suo fondo ad alto spessore ed alla valvola Dual System consente di ridurre i tempi di cottura fino al 45% rispetto ad una pentola a pressione tradizionale.

The plus of this pressure cooker is its jaw lock, which allows opening and closing the lid effortlessly and with one hand, turning the central knob of 45°. Cooking device with two differentiated food-based pressures. Its high base thickness and the Dual System valve enable reducing cooking times up to 45% compared to a traditional pressure cooker.



made in Italy



*Per il corpo pentola.
*For the body of the pot.

**Soltanto il corpo pentola.
Il coperchio non può essere lavato in lavastoviglie.
** Only the body of the pot. The lid is not dishwasher safe.



FACILE DUAL SYSTEM



DUAL SYSTEM

Dispositivo di cottura differenziata in base agli alimenti (doppia pressione)

Dual System, two-position cooking device to cook different foods differently (dual pressure)



Apertura, chiusura
SENZA SFORZO E CON UNA SOLA MANO

One-handed lid-locking system, without effort

BLOCCA LEVA

+ sfiato di sicurezza

Lever lock + safety steam vent

4
valvole
safety valves



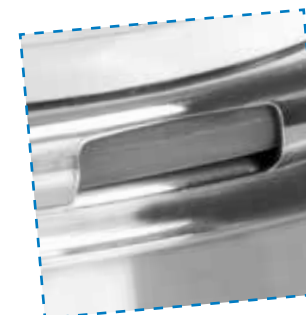
MANIGLIE ERGONOMICHE

Ergonomic handles

PENTOLA A PRESSIONE
PRESSURE COOKER



new



DISPOSITIVO DI SICUREZZA

aggiuntivo
Additional safety device

FONDO TRIPLEN PLUS AD ALTO SPESSORE

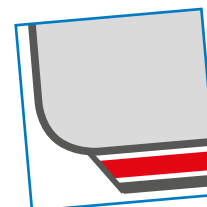
A 3 strati acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione del calore
_adatto all'induzione

*3 layers high-thickness bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*

Grazie al suo fondo ad alto spessore e alla valvola Dual System
Thanks to its high thickness bottom and its Dual System

RISPARMIO DI TEMPO
FINO AL **45%**
(rispetto ad una pentola a cottura tradizionale)
Time saving up to 45% (compared to a traditional pot)

RISPARMIO DI ENERGIA
FINO AL **25%**
(rispetto ad una pentola a cottura tradizionale)
Energy saving up to 25% (compared to a traditional pot)



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode
22	4,5	200	8 3/4	5500450045	8007267157128
22	6	240	8 3/4	5500450060	8007267142124

Guarnizione in silicone
posta all'interno del coperchio

Silicone seal placed inside the curved edge of the lid

Scala graduata all'interno
Graduated scale inside

Coperchio in acciaio inox 18/10
ad alto spessore
18/10 stainless steel lid high thickness

Corpo adatto all'utilizzo di cestelli e griglie
Body suitable for use of baskets and grids

Finitura interna satinata anti-graffio
Internal scratch-resistant satin finish

Con il coperchio di vetro diventa una normale pentola con triplo fondo
With the glass lid it becomes a normal pot with a 3-layers high-thickness bottom



SILICON PRO

Innovativo dispositivo di cottura Dual System, che consente una cottura differenziata in base agli alimenti: una posizione per verdure e alimenti delicati, una posizione per carne, pesce e alimenti surgelati. Riduzione dei tempi di cottura fino al 30% rispetto ad una pentola a pressione tradizionale e conseguente risparmio energetico. Maniglie in silicone per una presa morbida, sicura e atermica.

Innovative Dual System two-position cooking device: position 1 is for cooking vegetables and delicate foods, position 2 is for meat, fish and frozen food. Up to 30% reduction in cooking times compared to a traditional pressure cooker and therefore significant energy saving. Silicon handle.

made in Italy

ACCIAIO
INOX
18/10
stainless
steel

GARANZIA
WARRANTY
25 anni
years

DESIGN
CLAUDIO
BELLINI

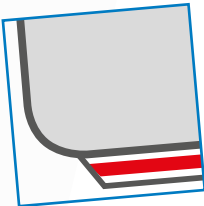


MANIGLIE
IN SILICONE
atermiche
*Silicone handles,
heatless grip*

DUAL
SYSTEM
Dispositivo di cottura
differenziata in base
agli alimenti
*Dual System,
two-position cooking device
to cook different foods differently*

RISPARMIO DI TEMPO
E DI ENERGIA
FINO AL 30%
*(rispetto ad una pentola
a pressione tradizionale)
Time and energy saving
up to 30%
(compared to a traditional
pressure cooker)*

FONDO
TRIPLIN
A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione
del calore
_adatto all'induzione
*3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



PENTOLA A PRESSIONE
PRESSURE COOKER



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	pallet
----	----	------	------	------------------------	---------------------------	--------

22	5	222	8 3/4	5350450050	8007267114770	84
----	---	-----	-------	------------	---------------	----

PENTOLA A PRESSIONE
PRESSURE COOKER



22	7	270	8 3/4	5350450070	8007267114787	72
----	---	-----	-------	------------	---------------	----



RAPIDA

È caratterizzata da una valvola a due pressioni: la prima è indicata per cucinare alimenti delicati come le verdure e il riso, la seconda ideale per carne, pesce e alimenti surgelati. Permette di risparmiare fino al 30% di tempo e di energia in cucina, rispetto ad una pentola a pressione tradizionale. Corpo in acciaio inox 18/10. Adatta a tutte le fonti di calore, induzione inclusa.

Rapida pressure cooker has an innovative "Dual System" cooking device, to cook different foods differently. The first position is optimal to cook vegetables and delicate foods, the second position is ideal to cook meat, fish and frozen foods. The result is a reduction in cooking times of up to 30%, with respect to a traditional pressure cooker, which produces a significant energy saving. Made in 18/10 stainless steel.

made in Italy

MANIGLIE ERGONOMICHE

facilitano la presa
e le operazioni ai fornelli;
non scottano

*Ergonomic handles:
secure and heatless grip*

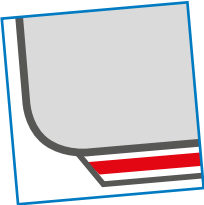


RISPARMIO DI TEMPO
E DI ENERGIA
FINO AL **30%**

*(rispetto ad una pentola
a pressione tradizionale)
Time and energy saving
up to 30%
(compared to a traditional
pressure cooker)*

FONDO TRIPLIN

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione
_del calore
_adatto all'induzione



*3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*

ACCIAIO
INOX
18/10
stainless
steel

GARANZIA
WARRANTY
25 anni
years



	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	pallet
PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER	18	3,5	225	7	536045003500	8007267128760	112
							
PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER	22	5	225	8 3/4	536045005000	8007267128777	84
							
PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER	22	7	270	8 3/4	536045007000	8007267128784	72
							



AMELIA +

Un classico a pressione che si rinnova! Il prodotto a pressione best seller della Barazzoni viene presentato in una nuova versione con un rinnovato design del manico a leva di colore nero. Il suo coperchio garantisce un sistema di apertura e chiusura facile ed in totale sicurezza: la sua azione di leva, blocca energicamente il coperchio contro la guarnizione a tenuta stagna consentendo una perfetta chiusura ermetica.

A classic pressure cooker that is renewed! Barazzoni's bestseller pressure cooker is presented in a new version with a new design of its black lever handle. Its lid ensures a system of opening and closing easy and in total safety: its lever action, vigorously locks the lid against the sealing gasket allowing a perfect hermetic closure.



made in Italy



MANIGLIE ATERMICHE

per facilitare la presa e le operazioni ai fornelli
Heat-resistant bakelite handles easy grip and operations on stove

NUOVO MANICO ERGONOMICO

sistema di apertura e chiusura senza sforzi, colore nero
Ergonomic handle: opening and closing without effort, black colour

VALVOLA DI ESERCIZIO

a due regolazioni, una di funzionamento e una di sfiato
Operating valve with two adjustments, one for operating, one for blowing

VALVOLA DI PRESSIONE BLOCCALEVA

impedisce l'apertura accidentale del coperchio
Pressure indicator - lever lock, avoids accidental opening of the lid

FONDO TRIPLEN

A 3 strati acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione del calore
_adatto all'induzione
*3 layers bottom steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*

VALVOLA di sicurezza
Safety valve



	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	pallet
PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER	18	3,5	225	7	52604500358010	8007267140939	112
PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER	22	5	225	8 3/4	52604500508010	8007267140946	84
PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER	22	7	270	8 3/4	52604500708010	8007267140953	72
PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER	22	9	300	8 3/4	52604500908010	8007267141325	60
PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER	26	12	315	10 1/4	52604501208010	8007267141332	40



BONITA +

Tutti i vantaggi della cottura a pressione, assicurati da questa linea in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore, adatto a tutte le fonti di calore.
La sicurezza è garantita dalla valvola al di sotto della traversa e dal blocca-leva che blocca l'apertura anche con una minima pressione.

*All the advantages of pressure cooking, guaranteed by this 18/10 stainless steel line with three-layer heat diffusion bottom, compatible with all heat sources.
Safety is guaranteed by a valve, positioned under the cross piece, and the device that locks the lever that prevents the opening of the handle even with a minimum pressure inside the pan.*

VALVOLA DI PRESSIONE BLOCCALEVA

impedisce l'apertura accidentale del coperchio
Pressure indicator - lever lock, avoids accidental pening of the lid

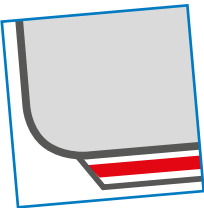


VALVOLA DI ESERCIZIO

a due regolazioni,
una di funzionamento
e una di sfiato
*Operating valve
with two adjustments,
one for operating,
one for blowing*

FONDO TRIPLÉN

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione
del calore
_adatto all'induzione
*3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



made in Italy

ACCIAIO
INOX
18/10
stainless
steel

GARANZIA
WARRANTY
25 anni
years

MANICO
NERO
Black
handle



	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	pallet
PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER		18	3,5	225	7	530045003580	8007267096014 112
PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER		22	5	225	8 3/4	530045005080	8007267096021 84
PENTOLA A PRESSIONE PRESSURE COOKER		22	7	270	8 3/4	530045007080	8007267099664 72



COPERCHIO

PER PENTOLE A PRESSIONE CON CHIUSURA A BAIONETTA

Il completamento ideale per tutte le pentole a pressione (5, 7 e 9 litri) con chiusura a baionetta (Silicon pro, Rapida, Amelia+, Bonita+, Cuoci Veloce, Voilà e Tata). Consente di utilizzarle come pentole normali! Si tratta di un coperchio di vetro temperato, resistente alle alte temperature, con bordo antigraffio. Il pomolo è atermico con finitura soft touch. Il doppio sfiato per il vapore aiuta a mantenere la giusta umidità di cottura.

The ideal complement to all pressure cookers (5, 7 and 9 liters) with a bayonet closing system (Silicon pro, Rapida, Amelia+, Bonita+, Cuoci Veloce, Voilà e Tata). It consents to use them as normal pots! It is a tempered glass lid, high temperature resistant, with anti-scratch edge. The knob is heatproof with soft touch finish. The double steam vent helps to keep the right humidity of cooking.

	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
--	------------------------	---------------------------	---------------

**COPERCHIO
PER PENTOLA
A PRESSIONE
CON CHIUSURA
A BAIONETTA**
LID FOR PRESSURE
COOKER WITH A BAYONET
CLOSING SYSTEM

84904070001 8007267138806 4

**BORDO
IN SILICONE**
non graffia
né rovina il bordo
di pentole e padelle
Silicon edge, it does
not scratch or ruin
the edge of pots
and pans

**POMOLO
ATERMICO**
con finitura
soft touch
Heatproof knob,
soft touch finish



CESTELLI

PENTOLE A PRESSIONE

	cm	mm/h	inch	cod. art. item code ean	cod. barre barcode	master pcs
CESTELLO VAPORE STEAMER BASKET	23	68	9	840052023	8007267133467	6
	28	75	11	840052028	8007267133474	6

**Ideale per la cottura a vapore
sia in pentola a pressione sia in vaporiera**
Ideal for steam cooking both
in pressure cookers and most sauce pans

Manico telescopico
Telescopic handle
Salva spazio
Space saving



	cm	lt	mm/h	cod. art. item code ean	cod. barre barcode	master pcs
CESTELLO BASKET	14	3,5	104	8401001035	8007267073329	1
	18	5	116	84010010500	8007267094591	1
	18	7	120	8401001070	8007267052706	1



Spare parts

Le pentole a pressione Barazzoni sono prodotti destinati a durare nel tempo. Ciò nonostante, alcune parti della pentola a pressione potrebbero richiedere di essere sostituite.

Barazzoni's pressure cookers are long-lasting products. However over time, there could be damages to the parts of the pressure cooker that would require replacement.



Valvola di esercizio a 2 pressioni (pp sil pro)

Two-position, "Dual System" cooking device: position 1 is for cooking meat, fish and frozen foods; position 2 is for cooking vegetables and delicate foods (silicon pro model)



Valvola di esercizio a 2 pressioni (pp Rapida)

Two-position, "Dual System" cooking device: position 1 is for cooking meat, fish and frozen foods; position 2 is for cooking vegetables and delicate foods (rapida model)



Valvola di esercizio: valvola a peso 0.7bar, a due regolazioni, una di funzionamento e una di sfiato

Working valve 0.7 bar, with two adjustments, one for operating, one for blowing



Valvola di esercizio: valvola a peso 0.55bar, a due regolazioni, una di funzionamento e una di sfiato

Working valve 0.55bar, with two adjustments, one for operating, one for blowing



Gommino sicurezza coperchio pentola a pressione (tutte) silicone alimentare

Pressure cooker rubber gasket, food-safe silicone (all models)



Blocca leva: valvola di sicurezza bloccaggio manico coperchio pentola a pressione (tutte)

Lever block: safety valve blocks the handle of the pressure cooker's lid (all models)



Guarnizione in gomma coperchi pentola a pressione: • 3.5L • 5-7-9L • Vapo tummy

Pressure cooker sealing ring



Cestello per sfruttare al meglio i vantaggi della cottura al vapore

Basket to make the most of steam cooking

BLISTER GUARNIZIONE

BLISTER SEAL / RING
Amelia/Bonita/Vapomania/Silicon/Tata/Voilà/
Cuoci veloce/Rapida It 3,5

BLISTER GUARNIZIONE

BLISTER SEAL / RING
Amelia/Bonita/Vapomania/Silicon/Tata/Voilà/
Cuoci Veloce/Rapida It 5-7-9

BLISTER GUARNIZIONE

BLISTER SEAL / RING
Amelia/Vapomania It 12

BLISTER VALVOLA ESERCIZIO 0,70 BAR COLORE NERO

BLISTER OPERATING VALVE 0.70 BAR BLACK COLOR
Amelia/Vapomania/Vapotummy

VALVOLA ESERCIZIO 2 PRESSIONI COLORE NERO

OPERATING VALVE 2 PRESSURES BLACK COLOR
Rapida

VALVOLA ESERCIZIO 2 PRESSIONI COLORE NERO

OPERATING VALVE 2 PRESSURES BLACK COLOR
Silicon Pro

BLISTER VALVOLA ESERCIZIO 0,55 BAR

BLISTER OPERATING VALVE 0.55 BAR
Tata/Voilà/Cuoci Veloce

VALVOLA ESERCIZIO 0,55 BAR

OPERATING VALVE 0.55 BAR
Tata/Voilà/Cuoci Veloce

BLISTER GOMMINO SICUREZZA

BLISTER SECURITY DEVICE

GUARNIZIONE

SEAL / RING
Facile Dual System

GUARNIZIONE

SEAL / RING
Glitter It 3

GUARNIZIONE

SEAL / RING
Glitter It 3,5

GUARNIZIONE

SEAL / RING
Glitter It 5 - It 7

BLISTER GUARNIZIONE

BLISTER SEAL / RING
VapoTummy It 6/Vapo Venice/My pot

BLOCCALEVA COMPLETO COLORE ROSSO

PRESSURE INDICATOR / LEVER LOCK RED COLOR

GUANCE PER PENTOLA A PRESSIONE

HANDLE COVERS
Amelia+

cm	lt	mm/h	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
18	3,5		CT00103500	8007267083311	1
22	5-7-9		CT001050	8007267013226	1
			CG001105	8007267054076	1
			CT1008000	8007267098131	1
			CS25000300	8007267136895	1
			CS20000200	8007267124175	1
			CT1005800	8007267098155	1
			CS22000080	8007267098155	1
			CT050	8007267013264	1
			CG05006000	8007267154172	1
18	3		CG070030	8007267019938	1
18	3,5		CG070035	8007267019945	1
22	5-7		CG070040	8007267019952	1
	6		CT020060	8007267022006	1
			CS405	8007267113414	1
			CC00700080	8007267107406	1

PENTOLAME

ALLUMINIO RIVESTITO

*Coated aluminum
cookware*

L'alluminio, grazie all'alta conducibilità termica ed al suo basso peso specifico, conferisce **leggerezza** e ottima **maneggevolezza** agli strumenti di cottura assicurando nel contempo **ottimali risultati nella preparazione di cibi**.

Grazie all'applicazione di **finiture antiaderenti** esalta le proprietà dell'alluminio rendendolo **ideale per le cotture brevi e le rosolature**.

Inoltre, si tratta di un **materiale ecologico**: fino all'85% di una padella in alluminio può essere riciclato.

I rivestimenti antiaderenti Barazzoni rispondono ai più alti standard qualitativi e sono sicuri per la salute: sono inerti e neutri e non provocano reazioni chimiche a contatto con acqua, alimenti o detergenti.

Tutti i prodotti antiaderenti della Barazzoni sono **PFOA esenti**.

*Aluminum, thanks to the high thermal conductivity and its low specific gravity, offers a **light** and excellent **handling** to cooking tools, ensuring them with while **optimal results in the preparation of foods**. The application of **non-stick finish** enhances the properties of aluminum making it **ideal for short and slow cooking**.*

*Furthermore, it is an **environmentally friendly material**: up to 85% of a pan in aluminum can be recycled. The non-stick Barazzoni coatings meet the highest quality standards and are safe for health: are inert and neutral and do not cause chemical reactions on contact with water, food or detergents.*

*All Barazzoni non-stick products are **PFOA free**.*

È un ottimo conduttore, il massimo dell'antiaderenza, ecologico (riciclato e riciclabile)

Excellent heat Conductor, maximum nonstick, ecological (recycled and recyclable)



33 CARATI

Un gioiello in cucina.

Caratterizzata da un prezioso ed innovativo rivestimento interno di ultima generazione: 30% più spesso, rinforzato con particelle di titanio e arricchito con l'aggiunta di 33 carati di polvere di diamante naturale*: uno dei materiali più duri e resistenti in natura. La presenza di polvere di diamante assicura un'estrema resistenza a graffi e abrasioni e garantisce elevate prestazioni in termini di anti aderenza e durata nel tempo.

The new 33 carat collection has a precious and innovative latest generation Diamantech inner-coating: 30% thicker, reinforced with titanium particles and enriched by the addition of 33 carats of natural diamond powder: one of the hardest mineral of natural origin. The presence of diamond powder ensures extreme strength against scratches and abrasion and guarantees high non-stick performance and long life.*



made in Italy



**I SUOI TRATTI
DISTINTIVI SONO
LA BRILLANTEZZA
E LA DUREZZA**

*Its distinctive features
are brilliance
and hardness*

**RESISTENTE ED
ELEGANTE COME
UN DIAMANTE**

*Strong and elegant
as a diamond*



INNOVATIVO RIVESTIMENTO

_ con 33 carati di polvere di **diamante naturale***

_ rinforzato con particelle di **titanio**

10 VOLTE più resistente**

30% più spesso

RIVESTIMENTO

Inner coating



5 strati
5 layers

Innovative inner-coating
_ with 33 carats of natural diamond powder*
_ reinforced with titanium particles

*10 times stronger***
30% thicker

MANICO
ERGONOMICO
IN SILICONE

applicato con preziosi
rivetti in acciaio inox
*Ergonomic silicone handle,
applied with precious
stainless-steel riveting*

ADATTA AI PIANI
DI COTTURA
AD INDUZIONE

Suitable for induction cooktops

COPERCHIO
IN VETRO

vedi mentre cucini
*Glass lid; you can see
while you are cooking*

PADELLA
FRYING PAN



	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
20	1,1	69	7 ³ / ₄		85510602097	8007267143077	4
24	1,8	95	9 ¹ / ₂		85510602497	8007267143084	4
28	2,6	104	11		85510602897	8007267143091	4
32	3,7	118	12 ¹ / ₂		85510603297	8007267143107	4

TEGAME
LOW CASSEPOLE



28	4,1	83	11		85510402897	8007267143053	4
32	5,8	94	12 ¹ / ₂		85510403297	8007267143060	4

CASSERUOLA
CASSEPOLE



20	2,4	95	7 ³ / ₄		85510202097	8007267143039	4
24	4,1	109	9 ¹ / ₂		85510202497	8007267143046	4

CASSERUOLA ML
SAUCEPAN



16	1,4	107	6 ¹ / ₄		85511001697	8007267143114	4
----	-----	-----	-------------------------------	--	-------------	---------------	---

SALTAPASTA/WOK
WOK



28	3,7	135	11		85515612897	8007267143138	4
----	-----	-----	----	--	-------------	---------------	---

BISTECCHIERA
STEAK PAN



28X28	2,4	82	11X11		8551540282897	8007267143121	4
-------	-----	----	-------	--	---------------	---------------	---

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID



16	60	6 ¹ / ₄			84913501697	8007267147969	4
20	68	7 ³ / ₄			84913502097	8007267147976	4
24	70	9 ¹ / ₂			84913502497	8007267147983	4
28	80	11			84913502897	8007267147990	4
32	80	12 ¹ / ₂			84913503297	8007267148003	4

*Ogni kg di vernice.
*Every kg of paint.

**Di un rivestimento antiaderente tradizionale.
** Than a traditional non-stick coating.

INDUCTION FACILE plus

Induction Facile plus è una linea caratterizzata dallo speciale fondo ottimizzato per ottenere la massima efficienza energetica sui piani di cottura ad induzione. Grazie al suo innovativo manico staccabile, disegnato da Claudio Bellini, consente di ottimizzare lo spazio in cucina. Il meccanismo Facile è molto intuitivo e pratico: è possibile agganciarlo e rimuoverlo utilizzando una sola mano.

Induction Facile plus has a special bottom, conceived to obtain the maximum energetic efficiency on induction cooktops. Thanks to their innovative removable handle, designed by Claudio Bellini, permit to optimize the space in the kitchen. The Facile mechanism is very intuitive and practical: it can be hooked and unhooked with one hand only.

made in Italy



LEGGEREZZA E MANEGGEVOLEZZA

*Light and easy to handle
cooking instruments*

MANICO STACCABILE

*Removable
handle*



INDUCTION FACILE plus

RIVESTIMENTO

Inner coating



6 strati
6 layers

MANICO STACCABILE

salva spazio,
ergonomico,
anti-scottatura,
*Removable handle,
save space, ergonomic,
anti-burn*



ADATTA AI PIANI DI COTTURA AD INDUZIONE

Suitable for induction cooktops

COPERCHIO IN VETRO

vedi mentre cucini
*Glass lid, you can see
while you are cooking*



PADELLA FRYING PAN



TEGAME* LOW CASSEPOLE*



CASSERUOLA* CASSEPOLE*



CASSERUOLA ML SAUCEPAN



SALTAPASTA/WOK WOK



SALTAPASTA/WOK MANICO LUNGO +MANIGLIA* HANDLE + LONG HANDLE WOK*



BISTECCHIERA STEAK PAN



COPERCHIO IN VETRO* GLASS LID*



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
20	1,1	71	7 ³ / ₄	85510602087	8007267130527	4
24	1,8	82	9 ¹ / ₂	85510602487	8007267130534	4
28	2,6	85	11	85510602887	8007267130541	4
32	3,7	97	10 ¹ / ₂	85510603287	8007267130558	4
24	2,6	76	9 ¹ / ₂	85510402487	8007267141677	4
28	4,1	82	11	85510402887	8007267130510	4
32	5,8	95	12 ¹ / ₂	85510403287	8007267139223	4
20	2,4	97	7 ³ / ₄	85510202087	8007267130497	4
24	4,1	116	9 ¹ / ₂	85510202487	8007267130503	4
16	1,4	115	6 ¹ / ₄	85511001687	8007267130565	4
28	3,7	115	11	85515612887	8007267125089	4
32	5,6	115	12 ¹ / ₂	85515613287	8007267139087	4
28X28	2,4	65	11x11	8551540282887	8007267130572	4
16	67	6 ¹ / ₄		84913501603	8007267113001	4
20	73	7 ³ / ₄		84913502003	8007267113018	4
24	74	9 ¹ / ₂		84913502403	8007267113032	4
28	84	11		84913502803	8007267113056	4
32	85	12 ¹ / ₂		84913503203	8007267113148	4

MONOLITICA INDUCTION

Due importanti prerogative possiede questa linea: è in grado di assicurare la massima efficienza energetica sui piani ad induzione ed è dotata di un rivestimento interno puntinato colore grigio Marmotech® plus a 6 strati, PFOA esente, estremamente resistente e garantito 5 anni che consente di cucinare senza grassi aggiunti, come sulla pietra.

This series offers two important features: it guarantees a maximum energetic efficiency on induction cooktops and it allows to cook without adding any additional fats, like on the stone, thanks to its Marmotech® Plus 6-layers inner coating. This speckled inner coating is PFOA free, extremely resistant and guaranteed 5 years.

made in Italy



LEGGEREZZA E MANEGGEVOLEZZA

*Light and easy to handle
cooking instruments*



MONOLITICA INDUCTION

TEST A SECCO/DRY TEST

RISPARMIO DI TEMPO
-65%

**Riduzione del tempo
di riscaldamento**
(rispetto ad una padella in alluminio)
Time saving
-65% of heating time
(compared to a normal aluminum pan)

RISPARMIO DI ENERGIA
-37%

**Riduzione di consumo
di energia**
(rispetto ad una padella in alluminio)
Energy saving
-37% of energy consumption
(compared to a normal aluminum pan)

RIVESTIMENTO

Inner coating



MANICO IN BAKELITE

ergonomico, anti-scottatura,
presa sicura e confortevole

*Bakelite handle
ergonomic, anti-burn,
comfortable and safe grip*

ADATTA AI PIANI DI COTTURA AD INDUZIONE

Suitable for induction cooktops

COPERCHIO IN VETRO

vedi mentre cucini

*Glass lid, you can see
while you are cooking*

PADELLA FRYING PAN



TEGAME LOW CASSEROLE



CASSERUOLA CASSEROLE



CASSERUOLA ML SAUCEPAN



SALTAPASTA/WOK WOK



SALTAPASTA/WOK 2 MANIGLIE 2 HANDLES WOK



BISTECCHIERA STEAK PAN



COPERCHIO IN VETRO GLASS LID



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
20	1,1	44	7 ³ / ₄	85510602089	8007267131159	4
24	1,8	49	9 ¹ / ₂	85510602489	8007267131166	4
28	2,6	53	11	85510602889	8007267131173	4
32	3,7	57	12 ¹ / ₂	85510603289	8007267131180	4
24	2,6	70	9 ¹ / ₂	85510402489	8007267141684	4
28	4,1	75	11	85510402889	8007267131142	4
32	5,8	88	12 ¹ / ₂	85510403289	8007267139230	4
20	2,4	90	7 ³ / ₄	85510202089	8007267131128	4
24	4,1	109	9 ¹ / ₂	85510202489	8007267131135	4
16	1,4	83	6 ¹ / ₄	85511001689	8007267131197	4
28	3,7	82	11	85515612889	8007267131210	4
32	5,6	95	12 ¹ / ₂	85515613289	8007267154226	4
28X28	2,4	40	11X11	8551540282889	8007267131203	4
16		6 ¹ / ₄		84913501603	8007267113001	4
20		7 ³ / ₄		84913502003	8007267113018	4
24		9 ¹ / ₂		84913502403	8007267113032	4
28		11		84913502803	8007267113056	4
32		12 ¹ / ₂		84913503203	8007267113148	4

DOLOMITICA

extra

Prosegue il rinnovamento tecnologico dei prodotti ad alta efficienza energetica della Barazzoni, specifici per l'induzione. Il nuovo prodotto beneficia di un innovativo rivestimento 5 strati Marmotech® con uno spessore superiore che conferisce una maggiore resistenza di utilizzo e durata nel tempo. Il suo fondo termo radiante ad alta efficienza energetica ne migliora le performance.

Barazzoni continues the technological renewal of the of coated aluminum collections. The new product benefits from an innovative 5-layer Marmotech® coating with a greater thickness which confers more strength during use and longer life cycle. Its thermo-radiating high energy efficiency bottom also improves performance.



made in Italy

**CORPO
IN ALLUMINIO
AD ALTISSIMO
SPESSORE**

*High-thickness
aluminum body*

**FONDO TERMO
RADIANTE AD
ALTA EFFICIENZA
ENERGETICA**

*Thermo-radiating
high energy
efficiency bottom*



TEST A SECCO/DRY TEST

RISPARMIO DI TEMPO
-65%

Riduzione del tempo
di riscaldamento
(rispetto ad una padella in alluminio)
Time saving
-65% of heating time
(compared to a normal aluminum pan)

RISPARMIO DI ENERGIA
-37%

Riduzione di consumo
di energia
(rispetto ad una padella in alluminio)
Energy saving
-37% of energy consumption
(compared to a normal aluminum pan)

RIVESTIMENTO

Inner coating



5 strati
5 layers

MANICO IN
BAKELITE

ergonomico, anti-scottatura,
presa sicura e confortevole

Bakelite handle
ergonomic, anti-burn,
comfortable and safe grip

ADATTA AI PIANI
DI COTTURA
AD INDUZIONE

Suitable for induction cooktops

COPERCHIO
IN VETRO

vedi mentre cucini
Glass lid; you can see
while you are cooking

PADELLA
FRYING PAN



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
20	1,2	47	7 ³ / ₄	85510602092	8007267146573	4
24	1,8	50	9 ¹ / ₂	85510602492	8007267146511	4
28	2,2	52	11	85510602892	8007267146528	4
32	3,8	56	12 ¹ / ₂	85510603292	8007267146535	4

TEGAME
LOW CASSEOLE



28	3,4	64	11	85510402892	8007267146498	4
----	-----	----	----	-------------	---------------	---

CASSERUOLA
CASSEOLE



20	2,6	95	7 ³ / ₄	85510202092	8007267146474	4
24	4,5	114	12 ¹ / ₂	85510202492	8007267146481	4

CASSERUOLA ML
SAUCEPAN



16	1,3	75	6 ¹ / ₄	85511001692	8007267146542	4
----	-----	----	-------------------------------	-------------	---------------	---

SALTAPASTA/WOK
WOK



28	3,5	82	11	85515612892	8007267146566	4
----	-----	----	----	-------------	---------------	---

BISTECCHIERA
STEAK PAN



28X28	2,4	40	11X11	8551540282892	8007267146559	4
-------	-----	----	-------	---------------	---------------	---

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID



16	6 ¹ / ₄	84913501603	8007267113001	4
20	7 ³ / ₄	84913502003	8007267113018	4
24	9 ¹ / ₂	84913502403	8007267113032	4
28	11	84913502803	8007267113056	4
32	12 ¹ / ₂	84913503203	8007267113148	4

ROCCIOSA PRO-STEEL

Massima efficienza termica sull'induzione. Il corpo in acciaio 18/10 e lo speciale fondo Acciaio-Alluminio-Acciaio garantiscono performance superiori: si cucina in minor tempo e consumando meno elettricità.

Maximum thermal efficiency on induction hobs. Body in 18/10 stainless steel and special bottom Steel-Aluminum-Steel assure superior performance: cooks in less time and using less electricity.



made in Italy



**LOOK
PROFESSIONALE**
*Professional
look*

*In caso di allergie di contatto, le linee con rivetti in acciaio non sono idonee.

** In case of contact allergies the lines with stainless steel rivets are not suitable.*



ROCCIOSA PRO-STEEL

TEST A SECCO/DRY TEST

RISPARMIO DI TEMPO
-65%

**Riduzione del tempo
di riscaldamento**
(rispetto ad una padella in alluminio)
Time saving
-65% of heating time
(compared to a normal aluminum pan)

RISPARMIO DI ENERGIA
-37%

**Riduzione di consumo
di energia**
(rispetto ad una padella in alluminio)
Energy saving
-37% of energy consumption
(compared to a normal aluminum pan)

RIVESTIMENTO

Inner coating



6 strati
6 layers

MANICO TUBOLARE

in acciaio lucido,
dissipa il calore
*Polished stainless steel tubular
handle, dissipates heat*

COPERCHIO IN VETRO

pomolo in acciaio:
vedi mentre cucini
*Glass lid with stainless
steel knob: you can see
while you are cooking*

PADELLA FRYING PAN



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
20	1	46	7 ³ / ₄	84210902084	8007267128838	4
24	1,5	49	9 ¹ / ₂	84210902484	8007267126544	4
28	2,1	51	11	84210902884	8007267126551	4
32	3	62	12 ¹ / ₂	84210903284	8007267126568	4

TEGAME LOW CASSEROLE



28	4,5	90	11	84210402884	8007267126575	4
----	-----	----	----	-------------	---------------	---

CASSERUOLA CASSEROLE



20	3,1	118	7 ³ / ₄	84210202084	8007267126582	4
----	-----	-----	-------------------------------	-------------	---------------	---

SALTAPASTA/WOK WOK



28	3,7	91	11	84215612884	8007267126599	4
----	-----	----	----	-------------	---------------	---

COPERCHIO IN VETRO GLASS LID



20	7 ³ / ₄	84213502084	8007267128913	4
24	9 ¹ / ₂	84213502484	8007267128906	4
28	11	84213502884	8007267128920	4

GRANITICA extra

Barazzoni prosegue il rinnovamento tecnologico delle linee in alluminio rivestito. Il nuovo prodotto beneficia di un innovativo rivestimento 5 strati con spessore superiore, che ne conferisce una maggiore resistenza all'utilizzo e durata nel tempo di almeno 5 volte in più rispetto ad un rivestimento antiaderente tradizionale.

Barazzoni continues the technological renewal of the of coated aluminum collections. The new Granitica extra is improved with an innovative and increased thickness 5-layer inner coating, which makes it stronger for use and also makes it last 5 times longer than a traditional non-stick coating.



made in Italy



**INNOVATIVO
RIVESTIMENTO
5 STRATI**
*Innovative
and increased thickness
5-layer inner coating*



INNOVATIVO RIVESTIMENTO

- Dura fino a 5 volte di più***
rispetto ad un rivestimento
antiaderente tradizionale
- Dura fino a 2 volte di più***
rispetto alla Granitica plus

RIVESTIMENTO

Inner coating



MANICO IN
BAKELITE

ergonomico, anti-scottatura,
presa sicura e confortevole

Bakelite handle
ergonomic, anti-burn,
comfortable and safe grip

CORPO IN
ALLUMINIO

ad altissimo spessore
_ diffonde il calore in modo più uniforme
_ assicura un basso consumo energetico
_ permette un migliore ancoraggio
del rivestimento antiaderente,
rendendo la padella molto più duratura

Very thick aluminum body
_ spreads heat more evenly
_ ensures low energy consumption
_ provides better anchoring of the non-stick coating
and prolongs the life cycle of the product

COPERCHIO
IN VETRO

vedi mentre cucini

Glass lid, you can see
while you are cooking

Innovative inner-coating
_ lasts 5 times longer* than
a traditional non-stick coating

_ lasts 2 times longer* than
Granitica plus

PADELLA
FRYING PAN



new

cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
18	0,9	85	7	8551060188401	8007267154851	4
20	1,1	44	7 3/4	8551060208401	8007267146382	4
24	1,8	49	9 1/2	8551060248401	8007267146399	4
26	2,1	51	10 1/4	8551060268401	8007267146405	4
28	2,6	53	11	8551060288401	8007267146412	4
32	3,7	57	12 1/2	8551060328401	8007267146429	4

TEGAME
LOW CASSEROLE



24	2,6	70	9 1/2	8551040248401	8007267146351	4
28	4,1	79	11	8551040288401	8007267146368	4
32	5,8	88	12 1/2	8551040328401	8007267146375	4

CASSERUOLA
CASSEROLE



new

16	1,4	90	6 1/4	8551020168401	8007267154967	4
20	2,4	91	7 3/4	8551020208401	8007267146337	4
24	4,1	109	9 1/2	8551020248401	8007267146344	4

CASSERUOLA ML
SAUCEPAN



16	1,4	82	6 1/4	8551100168401	8007267146436	4
----	-----	----	-------	---------------	---------------	---

SALTAPASTA/WOK
WOK



28	3,7	84	11	8551561288401	8007267146450	4
----	-----	----	----	---------------	---------------	---

SALTAPASTA/WOK
2 MANIGLIE
2 HANDLES WOK



32	5,6	94	12 1/2	855156132840100	8007267148072	4
----	-----	----	--------	-----------------	---------------	---

BISTECCHIERA
STEAK PAN



28X28	2,4	35	11X11	855154028288401	8007267146443	4
-------	-----	----	-------	-----------------	---------------	---

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID



16		6 1/4		84913501603	8007267113001	4
20		7 3/4		84913502003	8007267113018	4
24		9 1/2		84913502403	8007267113032	4
28		11		84913502803	8007267113056	4
32		12 1/2		84913503203	8007267113148	4

GRANITICA extra ECO LEGNO

Barazzoni prosegue il rinnovamento tecnologico delle linee in alluminio rivestito. Il nuovo prodotto beneficia di un innovativo rivestimento 5 strati con spessore superiore, che ne conferisce una maggiore resistenza all'utilizzo e durata nel tempo di almeno 5 volte in più rispetto ad un rivestimento antiaderente tradizionale. Rimane il tocco originale e moderno dei suoi manici eco legno ma nella nuova essenza rovere: hanno la piacevole finitura soft touch, sono ergonomici ed atermici.

Barazzoni continues the technological renewal of the of coated aluminum collections. The new line is improved with an innovative and increased thickness 5-layer inner coating, which makes it stronger for use and also makes it last 5 times longer than a traditional non-stick coating. The original and modern touch of its eco-wooden handles last but with a new oak composite wood: they have a pleasant soft touch finish and are ergonomic and heat-resistant.

made in Italy



**MANICO
SOFT TOUCH
IN BAKELITE,
ERGONOMICO,
ESSENZA ROVERE**
Soft touch,
ergonomic handle,
oak
composite wood

**ANCORA
PIÙ ROBUSTA,
PIÙ PERFORMANTE
PIÙ RESISTENTE**
Even more robust,
more performing
more resistant



GRANITICA extra

ECO LEGNO

INNOVATIVO RIVESTIMENTO

- Dura fino a 5 volte di più***
rispetto ad un rivestimento antiaderente tradizionale
- Dura fino a 2 volte di più***
rispetto alla Granitica plus eco legno

Innovative inner-coating
_ lasts 5 times longer* than
a traditional non-stick coating
_ lasts 2 times longer* than
Granitica plus eco legno

RIVESTIMENTO

Inner coating



5 strati
5 layers

MANICO
SOFT TOUCH
in bakelite,
ergonomic
Soft touch,
ergonomic handle

ESSENZA ROVERE
Oak composite wood

ALLUMINIO
ad alto spessore
Very thick aluminum

COPERCHIO
IN VETRO
vedi mentre cucini
Glass lid, you can see
while you are cooking

PADELLA
FRYING PAN



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
20	1,1	44	7 ³ / ₄	85510602020	8007267136680	4
24	1,8	49	9 ¹ / ₂	85510602420	8007267136697	4
28	2,6	53	11	85510602820	8007267136703	4
32	3,7	57	12 ¹ / ₂	85510603220	8007267136710	4

TEGAME
LOW CASSEPOLE



24	2,6	70	9 ¹ / ₂	85510402420	8007267136666	4
28	4,1	79	11	85510402820	8007267136673	4
32	5,8	88	12 ¹ / ₂	85510403220	8007267152758	4

CASSERUOLA
CASSEPOLE



20	2,4	91	7 ³ / ₄	85510202020	8007267136642	4
24	4,1	109	9 ¹ / ₂	85510202420	8007267136659	4

CASSERUOLA ML
SAUCEPAN



16	1,4	82	6 ¹ / ₄	85511001620	8007267136727	4
----	-----	----	-------------------------------	-------------	---------------	---

SALTAPASTA/WOK
WOK



28	3,7	84	11	85515612820	8007267136741	4
----	-----	----	----	-------------	---------------	---

SALTAPASTA/WOK
2 MANIGLIE
2 HANDLES WOK



32	5,6	94	12 ¹ / ₂	85515613220	8007267152765	4
----	-----	----	--------------------------------	-------------	---------------	---

BISTECCHIERA
STEAK PAN



28X28	2,4	35	11X11	8551540282820	8007267136734	4
-------	-----	----	-------	---------------	---------------	---

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID



16		6 ¹ / ₄		84913501696	8007267141820	4
20		7 ³ / ₄		84913502096	8007267141837	4
24		9 ¹ / ₂		84913502496	8007267141844	4
28		11		84913502896	8007267141851	4
32		12 ¹ / ₂		84913503296	8007267141868	4

GRAN SASSO plus

Ancora più robusta, più performante e più resistente! Il suo corpo in alluminio ad altissimo spessore diffonde il calore in modo più uniforme, assicura un basso consumo energetico e prolunga il ciclo di vita del prodotto. Inoltre, permette un migliore ancoraggio del rivestimento antiaderente, rendendo la padella molto più duratura.

Gran Sasso plus is even more robust, more performing and more resistant. Its body in very thick aluminum diffuses the heat more evenly, ensures low power consumption and prolongs the product life cycle. In addition, it allows a better anchoring of the non-stick coating, making it a much more durable pan.

made in Italy



**ANCORA
PIÙ ROBUSTA,
PIÙ PERFORMANTE
PIÙ RESISTENTE**

*Even more robust,
more performing
more resistant*



RIVESTIMENTO

Inner coating



MANICO
SOFT TOUCH

in bakelite,
ergonomic,
presa sicura e
confortevole

Soft touch,
ergonomic
bakelite handle,
comfortable
and safe grip

ALLUMINIO

ad alto spessore
Very thick aluminum

COPERCHIO
IN VETRO

vedi mentre cucini
Glass lid, you can see
while you are cooking

PADELLA
FRYING PAN



	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
20	1,1	44	7 ³ / ₄		8551060208600	8007267137991	4
24	1,8	49	9 ¹ / ₂		8551060248600	8007267138004	4
28	2,6	53	11		8551060288600	8007267138011	4
32	3,7	57	12 ¹ / ₂		8551060328600	8007267138028	4

TEGAME
LOW CASSEROLE



24	2,6	70	9 ¹ / ₂		8551040248600	8007267137977	4
28	4,1	79	11		8551040288600	8007267137984	4

CASSERUOLA
CASSEROLE



20	2,4	90	7 ³ / ₄		8551020208600	8007267137953	4
24	4,1	109	9 ¹ / ₂		8551020248600	8007267137960	4

CASSERUOLA ML
SAUCEPAN



16	1,4	82	6 ¹ / ₄		8551100168600	8007267138035	4
----	-----	----	-------------------------------	--	---------------	---------------	---

SALTAPASTA/WOK
WOK



28	3,7	82	11		8551561288600	8007267138059	4
----	-----	----	----	--	---------------	---------------	---

BISTECCHIERA
STEAK PAN



28X28	2,4	35	11X11		855154028288600	8007267138042	4
-------	-----	----	-------	--	-----------------	---------------	---

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID



16		6 ¹ / ₄			84913501603	8007267113001	4
20		7 ³ / ₄			84913502003	8007267113018	4
24		9 ¹ / ₂			84913502403	8007267113032	4
28		11			84913502803	8007267113056	4
32		12 ¹ / ₂			84913503203	8007267113148	4

GRAN SASSO plus

FACILE

Grazie al suo innovativo manico staccabile la linea permette di ottimizzare lo spazio in cucina. Il meccanismo Facile è molto sicuro, intuitivo e pratico: è possibile agganciarlo e rimuoverlo utilizzando una sola mano. Una volta tolto il manico è possibile utilizzare la padella anche nel forno fino a 230°. Il suo rivestimento Marmotech® plus a 6 strati permette di cucinare senza grassi aggiunti.

Thanks to their innovative removable handle the series permit to optimize the space in the kitchen. The Facile mechanism is very safe, intuitive and practical: it can be hooked and unhooked with one hand only. Without the handle, you can use the frying pan in the oven too, up to 230°. Its 6-layers inner coating, Marmotech® plus permits to cook without additional fats, like on the stone.

made in Italy

GARANZIA
WARRANTY
5 anni
years

DESIGN
CLAUDIO
BELLINI

RIVESTIMENTO
INNER COATING
+ NICKEL
PFOA
FREE



ANCORA
PIÙ ROBUSTA,
PIÙ PERFORMANTE
PIÙ RESISTENTE

*Even more robust,
more performing
more resistant*

CORPO
IN ALLUMINIO
AD ALTISSIMO
SPESSORE

*High-thickness
aluminum body*

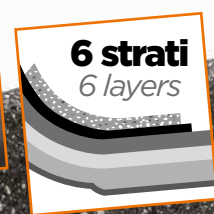


GRAN SASSO plus

FACILE

RIVESTIMENTO

Inner coating



MANICO STACCABILE

salva spazio,
ergonomico,
anti-scottatura,
*Removable handle,
save space, ergonomic,
anti-burn*



COPERCHIO IN VETRO

vedi mentre cucini
*Glass lid, you can see
while you are cooking*

PADELLA

FRYING PAN



	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
20	1,1	49	7 ³ / ₄		8551060208800	8007267139452	4
24	1,8	50	9 ¹ / ₂		8551060248800	8007267139469	4
28	2,6	52	11		8551060288800	8007267139476	4
32	3,7	54	12 ¹ / ₂		8551060328800	8007267139483	4

TEGAME*

LOW CASSEROLE*



24	2,6	70	9 ¹ / ₂		8551040248600	8007267137977	4
28	4,1	79	11		8551040288600	8007267137984	4

CASSERUOLA*

CASSEROLE*



20	2,4	89	7 ³ / ₄		8551020208600	8007267137953	4
24	4,1	109	9 ¹ / ₂		8551020248600	8007267137960	4

SALTAPASTA/WOK

WOK



28	3,7	82	11		8551561288800	8007267139506	4
----	-----	----	----	--	---------------	---------------	---

BISTECCHIERA

STEAK PAN



28X28	2,4	34	11X11		855154028288800	8007267139490	4
-------	-----	----	-------	--	-----------------	---------------	---

COPERCHIO IN VETRO*

GLASS LID*



20		7 ³ / ₄			84913502003	8007267113018	4
24		9 ¹ / ₂			84913502403	8007267113032	4
28		11			84913502803	8007267113056	4
32		12 ¹ / ₂			84913503203	8007267113148	4

GRAN SASSO plus

ECO LEGNO

Robusta, resistente, performante, con il tocco originale e moderno dei suoi manici eco Legno: hanno la piacevole finitura soft touch, sono ergonomici ed atermici. Il suo rivestimento interno di nuova generazione effetto pietra Marmotech® plus a 6 strati e il suo corpo in alluminio ad alto spessore diffondono il calore in modo uniforme. Questa collezione riporta in cucina il piacere degli elementi naturali.

Robust, durable, performing, with the original and modern touch of its eco-wooden handles: they have a pleasant soft touch finish and are ergonomic and heat-resistant. Thanks to the new generation 6-layer inner coating stone effect Marmotech® plus and its body in very thick aluminum diffuses the heat more evenly. This collection brings back to the kitchen the pleasure of natural elements.

made in Italy

GARANZIA
WARRANTY
5 anni
years

RIVESTIMENTO
INNER COATING
+ NICKEL
PFOA
FREE



MANICO
SOFT TOUCH
IN BAKELITE,
ERGONOMICO,
ESSENZA ROVERE

*Soft touch,
ergonomic handle,
oak
composite wood*

CORPO
IN ALLUMINIO
AD ALTISSIMO
SPESSORE

*High-thickness
aluminum body*

ANCORA
PIÙ ROBUSTA,
PIÙ PERFORMANTE
PIÙ RESISTENTE

*Even more robust,
more performing
more resistant*



GRAN SASSO plus

ECO LEGNO

ESSENZA ROVERE
Oak composite wood

RIVESTIMENTO
Inner coating



MANICO
SOFT TOUCH
in bakelite,
ergonomic
Soft touch,
ergonomic handle

ALLUMINIO
ad alto spessore
Very thick aluminum

COPERCHIO
IN VETRO
vedi mentre cucini
Glass lid, you can see
while you are cooking

PADELLA
FRYING PAN



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
20	1,1	44	7 ³ / ₄	85510602096	8007267141721	4
24	1,8	49	9 ¹ / ₂	85510602496	8007267141714	4
28	2,6	53	11	85510602896	8007267141738	4
32	3,7	57	12 ¹ / ₂	85510603296	8007267141745	4

TEGAME
LOW CASSEROLE



24	2,6	70	9 ¹ / ₂	85510402496	8007267141776	4
28	4,1	79	11	85510402896	8007267141783	4

CASSERUOLA
CASSEROLE



20	2,4	90	7 ³ / ₄	85510202096	8007267141806	4
24	4,1	109	9 ¹ / ₂	85510202496	8007267141813	4

CASSERUOLA ML
SAUCEPAN



16	1,4	82	6 ¹ / ₄	85511001696	8007267141790	4
----	-----	----	-------------------------------	-------------	---------------	---

SALTAPASTA/WOK
WOK



28	3,7	82	11	85515612896	8007267141769	4
----	-----	----	----	-------------	---------------	---

BISTECCHIERA
STEAK PAN



28X28	2,4	35	11X11	8551540282896	8007267141752	4
-------	-----	----	-------	---------------	---------------	---

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID



16	6 ¹ / ₄	84913501696	8007267141820	4
20	7 ³ / ₄	84913502096	8007267141837	4
24	9 ¹ / ₂	84913502496	8007267141844	4
28	11	84913502896	8007267141851	4
32	12 ¹ / ₂	84913503296	8007267141868	4

NUOVA SALE NERO

Una collezione total black, con corpo in alluminio coniato e rivestimento PFOA free. Corpo pentola in alluminio a spessore differenziato, più elevato sul fondo e nei bordi, per garantire un'ottimale distribuzione del calore e una maggiore resistenza dell'utensile. Manico ergonomico in bakelite.

A total black collection, with external body in coined aluminum and non-stick PFOA free coating. The different thicknesses of the body (thicker base and edges), guarantees a uniform transmission of heat and great resistance. Ergonomic bakelite handle.

made in Italy



**LEGGEREZZA E
MANEGGEVOLEZZA**
*Light and easy to handle
cooking instruments*





RIVESTIMENTO

Inner coating



MANICO IN
BAKELITE

ergonomico, anti-scottatura,
presa sicura e confortevole

Bakelite handle
ergonomic, anti-burn,
comfortable and safe grip

COPERCHIO
IN VETRO

vedi mentre cucini

Glass lid, you can see
while you are cooking



PADELLA
FRYING PAN



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
20	1,1	47	7 ³ / ₄	85510602081	8007267128210	4
24	1,8	50	9 ¹ / ₂	85510602481	8007267128227	4
28	2,6	52	11	85510602881	8007267128234	4
32	3,7	56	12 ¹ / ₂	85510603281	8007267128241	4

TEGAME
LOW CASSEROLE



28	3,3	65	11	85510402881	8007267128203	4
----	-----	----	----	-------------	---------------	---

CASSERUOLA
CASSEROLE



20	2,5	94	7 ³ / ₄	85510202081	8007267128173	4
24	4,5	115	9 ¹ / ₂	85510202481	8007267128180	4

SALTAPASTA/WOK
WOK



28	4,5	82	11	85515612881	8007267128272	4
----	-----	----	----	-------------	---------------	---

BISTECCHIERA
STEAK PAN



28X28	2,4	34	11X11	8551540282881	8007267128265	4
-------	-----	----	-------	---------------	---------------	---

COPERCHIO IN VETRO
GLASS LID



20	7 ³ / ₄	84913502003	8007267113018	4
24	9 ¹ / ₂	84913502403	8007267113032	4
28	11	84913502803	8007267113056	4
32	12 ¹ / ₂	84913503203	8007267113148	4

LE PIGNATTE DELLA FESTA STONE

Tegami e padelle di grandi dimensioni pensati per i momenti di convivialità, quando ci si riunisce con amici e parenti, ma anche per le ricette che richiedono una grande capienza e praticità d'uso. Rivestimento interno Premium con moderno effetto pietra. I manici in acciaio lucido, dall'estetica professionale, consentono un'impugnatura comoda e sicura, impreziosiscono tutta la linea e la rendono idonea anche all'utilizzo in forno. Il coperchio in vetro con sfiato per il vapore consente di sorvegliare la cottura senza sollevarlo. Funzionali ma anche belle ed eleganti da portare a tavola!

Large size pots and pans designed for convivial moments, when we meet with friends and family, but also for recipes that require large capacity and ease of use. Premium inner coating with modern stone effect. The polished steel handles, professional aesthetics, allow a comfortable and safe grip, embellish the entire line and make it suitable for use in the oven. The glass lid with steam vent allow you to monitor cooking without lifting it. Functional but also beautiful and elegant to bring to the table!



made in Italy



	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
PADELLA FRYING PAN	32	4,8	168	12 ⁵ / ₈	80210703200	8007267138639	3
	40	9,2	180	15 ³ / ₄	80210704000	8007267138653	3
TEGAME LOW CASSEROLE	32	4,8	68	12 ⁵ / ₈	80210403200	8007267138608	3
	40	9,2	80	15 ³ / ₄	80210404000	8007267138622	3
COPERCHIO* LID*	32			12 ⁵ / ₈	84913503203	8007267113148	4
	40			15 ³ / ₄	84913504003	8007267126162	4

*In caso di allergie di contatto, le linee con rivetti in acciaio non sono idonee.
* In case of contact allergies the lines with stainless steel rivets are not suitable.
**No forno
**No oven



GLI SPECIALI

La collezione “Gli Speciali” comprende **prodotti in acciaio inox 18/10 e in alluminio antiaderente** concepiti per soddisfare **esigenze particolari** in cucina. Questi articoli consentono di affinare le proprie abilità in cucina e facilitare la preparazione dei piatti più diversi. Ogni particolare è stato progettato e realizzato in relazione alla **funzione** che l'utensile dovrà svolgere.

*“Gli Speciali” collection includes **products in 18/10 stainless steel and non-stick aluminum** designed to meet **specific needs** in the kitchen. These items allow you to hone your skills in the kitchen and facilitate the preparation of different dishes. Every detail has been designed and developed in relation to the **function** that the tool will carry out.*

GLI SPECIALI IN ACCIAIO

Un materiale molto nobile che perdura nel tempo, impiegato per soddisfare le esigenze delle ricette tradizionali della cucina italiana ed internazionale - come la pasta - oppure le più moderne richieste in cucina, come la necessità di cuocere contemporaneamente 2 tipi di pasta diversi. Oppure per cuocere cibi delicati, che hanno bisogno di cotture specifiche.

Stainless steel. A very noble material which lasts over time, used to meet the needs of the traditional recipes of Italian and international cuisine - like pasta - or the latest demands in the kitchen, such as the need to cook simultaneously two different kinds of pasta. Or for cooking delicate foods that need specific cooking.

GLI SPECIALI ANTIADERENTE

Un materiale molto versatile e maneggevole che dà vita a prodotti versatili che soddisfano delle esigenze specifiche in cucina.

Non-stick aluminum. A very versatile and easy to handle material that creates versatile products that meet the specific needs in the kitchen.

Strumenti studiati per assisterci
nella preparazione dei piatti più diversi

*Special cooking utensils conceived to help us improve our
culinary skills and assist us in the preparation of different dishes*



LE COTTURE SPECIALI

Pressofuso è qualità. Una serie molto completa in alluminio pressofuso ad alto spessore: un metodo di produzione più oneroso ma che garantisce prestazioni eccezionali. L'alluminio colato all'interno degli stampi consente di ottenere spessori differenziati: il fondo è più spesso per una distribuzione ottimale del calore. Confezionato con un moderno packaging regalo.

Die cast is quality. A very complete series of die-cast aluminum with high thickness: a more expensive method of production but that guarantees outstanding performances. The aluminum poured into the mold allows obtaining different thicknesses: the bottom is thicker for optimal heat distribution. Elegant packaging, perfect as gift idea.



made in Italy

PRESSOFUSO AD ALTO SPESSORE: GARANTISCE PRESTAZIONI ECCEZIONALI

Die-cast aluminum high thickness guarantees outstanding performances



LASAGNERA APPLIANCE FOR LASAGNA
CASSERUOLA OVALE OVAL CASSEROLE
PIASTRA GRILL



LE COTTURE SPECIALI



PRESSOFUSO

Die cast



RIVESTIMENTO

Inner coating



PIROFILA

il coperchio diventa
un'utile pirofila
e vassoio per servire

Lid becomes a useful
oven pan and tray for serving



WOK + COPERCHIO**

WOK + LID**



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
----	----	------	------	------------------------	---------------------------	---------------

32	5,9	185	12,5	831056132	8007267126223	2
----	-----	-----	------	-----------	---------------	---

CASSERUOLA OVALE + COPERCHIO

OVAL CASSEPOLE + LID



40x22	6,5	162	15 ³ / ₄ x8 ³ / ₄	831017000	8007267126216	2
-------	-----	-----	---	-----------	---------------	---

CASSERUOLA + COPERCHIO**

CASSEPOLE + LID**



28	6,6	205	11	831002028	8007267130466	2
----	-----	-----	----	-----------	---------------	---

PAIOLO*

POLENTA POT*



22	3,8	152	8 ³ / ₄	831055422	8007267128982	2
----	-----	-----	-------------------------------	-----------	---------------	---

TEGAME + COPERCHIO**

LOW CASSEPOLE + LID**



36	8,2	175	14	831004036	8007267128999	2
----	-----	-----	----	-----------	---------------	---

PIASTRA MULTIUSO*

ALL-PURPOSE
COOKING PLATE*



28	0,6	56	11	831056028	8007267129149	2
----	-----	----	----	-----------	---------------	---

BISTECCHIERA*

STEAK PAN*



26x26	0,9	140	10 ¹ / ₄ x10 ¹ / ₄	83105402626	8007267129316	2
35x25	2,5	120	9 ⁷ / ₈ x13 ³ / ₄	83105403525	8007267129323	2

LASAGNERA

APPLIANCE FOR LASAGNA



25x20	2,3	63	9 ⁷ / ₈ x7	83115512520	8007267129002	4
30x22	4	68	11 ⁷ / ₈ x8 ³ / ₄	83115503022	8007267126193	4
35x25	5,5	74	9 ⁷ / ₈ x13 ³ / ₄	83115513525	8007267126209	4

PIASTRA

GRILL



25x25	0,6	55	9 ¹ / ₂ x9 ¹ / ₂	83105522525	8007267132552	2
34x26	1,4	55	13 ³ / ₈ x10 ¹ / ₄	83105523426	8007267129309	2
58x30	3	55	22x12	83105523058	8007267129156	2

*No forno
*No oven

**I coperchi con il pomolo in bakelite non vanno in forno
**Lids with bakelite handles are not oven safe

FORNETTO

LE COTTURE SPECIALI

Il fornetto Le cotture Speciali di Barazzoni è adatto a tutti i piani cottura inclusa l'induzione. Estremamente versatile, è perfetto per la cottura di tantissime tipologie di cibo: carne, pane, formaggio, uova, verdure, pesce, panini, ecc.

Il suo corpo è realizzato in alluminio pressofuso ad alto spessore. L'alluminio colato all'interno degli stampi consente di ottenere spessori differenziati: il fondo è più spesso per una distribuzione ottimale del calore.

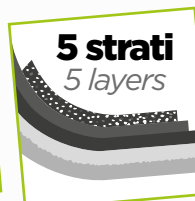
The double-sided grill pan Le cotture speciali by Barazzoni is suitable for all cooktops including induction. Extremely versatile, it is perfect for cooking many types of food: meat, bread, cheese, eggs, vegetables, fish, sandwiches, etc. Its body is made of high-thickness die-cast aluminum. The cast aluminum poured into the molds allows to obtain different thicknesses: the bottom is thicker for an optimal heat distribution.

GUARNIZIONE IN SILICONE

Silicone gasket

RIVESTIMENTO

Inner coating



CHIUSURA DI SICUREZZA CALAMITATA

Safety magnetized latch

FORO PER SCOLARE

i liquidi di cottura

Hole for draining cooking liquids

FORNETTO LE COTTURE SPECIALI

DOUBLE SIDED GRILL PAN LE COTTURE SPECIALI

cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
----	----	------	------	------------------------	---------------------------	---------------

32x23	2,3	80	12 1/2 x 16 1/2	831056532	8007267150280	4
-------	-----	----	-----------------	-----------	---------------	---

EFFICIENZA ENERGETICA, COTTURA VELOCE E SENZA FUMO

Energy efficiency, fast cooking, without smoke



ADATTA PER INDUZIONE SU ENTRAMBI I LATI

Suitable for induction on both sides

BIFACCIALE

un lato rigato ed uno liscio

*Double sided
One side griddle surface (grill) and one side smooth*

RESISTENTE COME LA PIETRA

Resistant like the stone



CORPO IN ALLUMINIO PRESSOFUSO

Cast aluminum body

MASSIMA ANTIADERENZA

Maximum non-stick



*Entrambi i lati
*Both sides



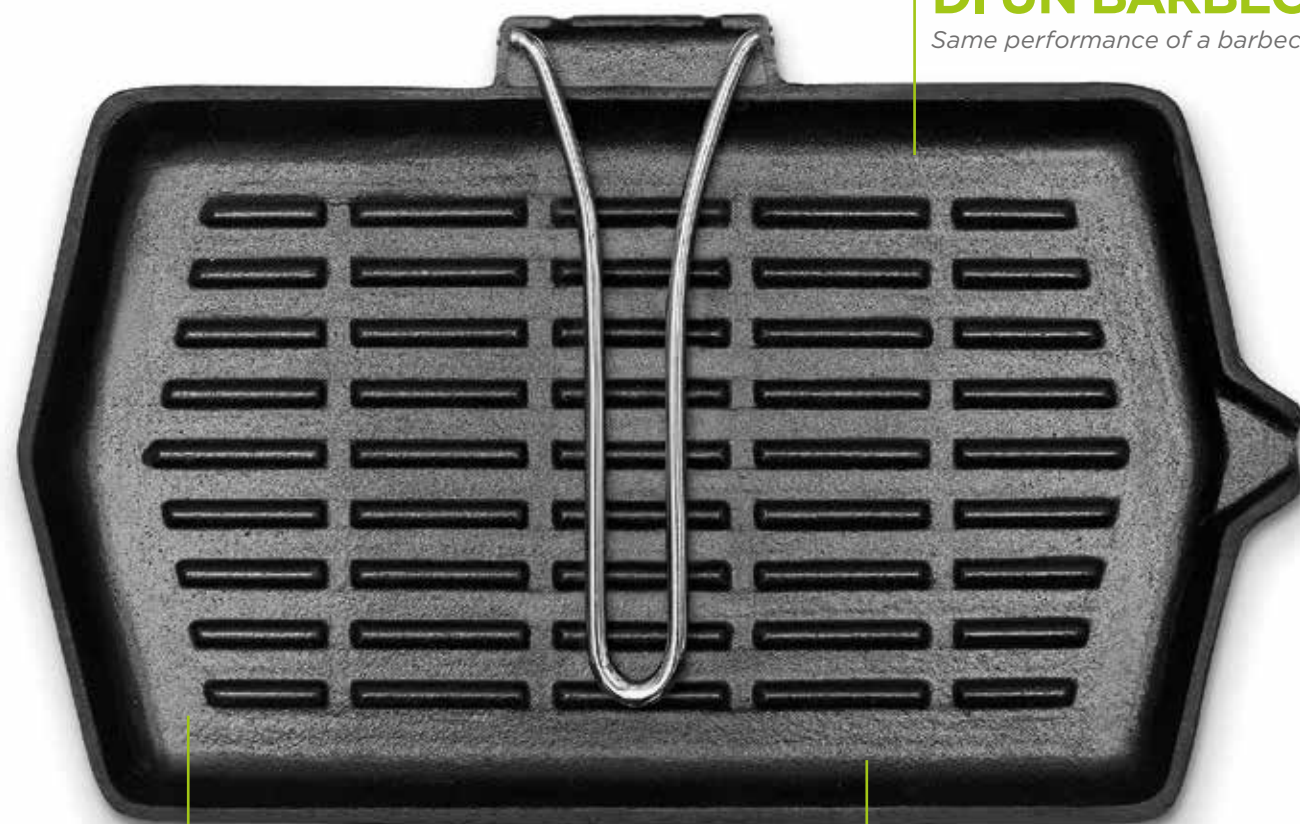
BISTECCHIERA IN GHISA

Il materiale, lo spessore e il rivestimento della bistecchiera assicurano una cottura simile al barbecue. La ghisa è un materiale estremamente robusto! Pratica: può essere usata sul fuoco, sul barbecue, in forno fino a 280°. È molto versatile e garantisce tante cotture diverse: è ideale per la preparazione di cibi a fuoco vivo; per cotture lente e lunghe e per grigliare velocemente l'esterno dei cibi. Perfetta per arrostiti carne, pollo e verdure, preservandone tutto il loro sapore.

The material, its thickness and the inner-coating of the grill ensure a barbecue-like cooking. Cast iron is an extremely strong material! Practical: can be used on fire, on barbecue, in oven up to 280°. Very versatile: many different cooking styles: it is ideal to cook using high flame or heat; for slow and long cooking, and to quickly grill the outside of the food. Perfect for roasting meat, chicken and vegetables, preserving all their flavor.

STESSE PRESTAZIONI DI UN BARBECUE

Same performance of a barbecue



PRATICA:

può essere usata sul fuoco,
sul barbecue, in forno fino a 280°

*Practical: can be used on fire,
on barbecue, in oven up to 280°*

SUPERFICIE INTERNA RIVESTITA

Non assorbe l'umidità,
il sapore né l'odore degli alimenti
Igienica e facile da pulire

*Coated inner surface: it does not absorb
moisture, taste or smell of food*

BISTECCHIERA IN GHISA CON MANICO PIEGHEVOLE

*CAST IRON GRILL PAN
WITH FOLDABLE HANDLE*

cm	mm/h	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
35X21	43	8015403521	8007267144531	4



BECCO LATERALE

Side beak

MOLTO RESISTENTE

High resistance



*Forno fino a 280°.
*Oven up to 280°.

**Lavare a mano.
** Hand wash.



WOK ACCIAIO CON COPERCHIO AROMA

Un prodotto estremamente moderno e versatile: può essere utilizzato per saltare e condire la pasta ma anche per preparare zuppe, minestre e risotti, cuocere le verdure, stufare la carne e friggere. Dotato di griglia a forma di mezza luna e di coperchio con sistema aroma che consente di versare i liquidi con il giusto dosaggio direttamente nel pomello, senza sollevarlo. In questo modo, acqua, brodo, vino, ecc. scendono una goccia alla volta sul cibo e la preparazione mantiene la giusta umidità.

An extremely modern and versatile product: it can be used to season up pasta but also to prepare soups and risottos, to cook vegetables, to stew meat and to fry. Equipped with half-moon shaped grill and lid with aroma system that allows you to pour liquids with the right dosage directly into the knob, without lifting it. In this way, water, broth, wine, etc. drop a drop at a time on the food and the preparation maintains the right humidity.

made in Italy



COPERCHIO CON SISTEMA AROMA

consente di versare i liquidi con il giusto dosaggio direttamente nel pomello, senza sollevarlo

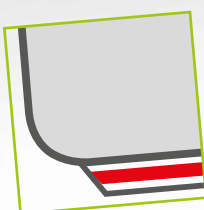
Lid with aroma system allows you to pour liquids with the right dosage directly into the knob, without lifting it



FONDO TRIPLEN

A 3 strati acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione del calore
_adatto all'induzione

*3 layers bottom steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



WOK ACCIAIO CON COPERCHIO AROMA STAINLESS-STEEL WOK WITH AROMA LID

cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
28	3,75	150	11	42500972800	8007267153618	2

FINITURA ESTERNA SATINATA

External satin finish

FINITURA INTERNA SATINATA

per facilitare la normale pulizia interna

*Internal satin finish facilitates
daily cleaning operations*



MANIGLIE ERGONOMICHE IN ACCIAIO INOX

*Stainless steel
ergonomic handles*



GRIGLIA IN ACCIAIO INOX

a forma di mezzaluna

*Stainless steel
half-moon shaped grill*



**ACCIAIO
INOX**

18/10

*stainless
steel*



SPAGHETTIERE DOPPIO CESTELLO

Due cestelli, zero problemi! Potrete cuocere contemporaneamente due tipi diversi di pasta o di verdure, anche a cotture differenziate, risparmiando tempo ed energia. I due cestelli in rete sono facili da sollevare e sicuri. Triplo fondo adatto all'induzione. Il coperchio in vetro temperato trasparente, con sfiato per il vapore, consente di monitorare la preparazione di cibi senza sollevarlo.

Two baskets, no worries! You can cook simultaneously two different types of pasta (or vegetable), even with differentiated cooking times, saving energy and time. The two tightmesh are easy and safe to use. Triple bottom suitable for induction. The transparent tempered glass lid with steam vent allows you to monitor the preparation of foods without lifting it.



made in Italy

**POSSIBILITÀ
DI CUCINARE
QUALSIASI TIPO
DI ORTAGGIO**

*Possibility to cook
any type
of vegetable*

**CESTELLI
IN RETE**

acciaio inox 18/10

18/10 stainless steel basket

**MANICO
STACCABILE**

Detachable handle

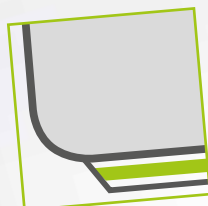
**MANIGLIE
in acciaio ad
ALTO
SPESSORE**

*High-thickness
stainless steel handles*

**FONDO
TRIPLIEN**

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione
del calore
_adatto all'induzione

*3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



SPAGHETTIERE DOPPIO CESTELLO
PASTA & VEGETABLE DOUBLE COOKER

cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
24	7,25	175	9 1/2	421049524	8007267136130	2



**COPERCHIO
IN VETRO**

vedi mentre cucini

*Glass lid, you can see
while you are cooking*



**ACCIAIO
INOX
18/10**
*stainless
steel*



CHEF LINE SPAGHETTIERE

Lo Spaghettiere Chef Line è il prodotto ideale per la cottura della pasta e per una sana cucina al vapore che mantiene inalterate le proprietà nutritive dei cibi. Realizzato in acciaio inox 18/10, lo Spaghettiere è dotato di un pratico cestello forato che consente una facile e veloce scolatura dei cibi.

Pasta cooker Chef Line is ideal for cooking all kind of pasta and for steaming food, that maintains intact the nutritional values and the taste of food. Pasta cooker Chef Line is built in stainless steel 18/10 and it has a functional basket that facilitates the draining of pasta and steaming all kind of vegetables.

made in Italy

SCOLATURA FACILE E SICURA

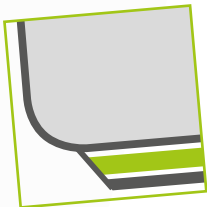
di tutti i tipi di pasta
e verdure

*Easy and safe
draining of all kinds
of pasta and vegetables*

FONDO TRIPLIN PLUS

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione
del calore
_adatto all'induzione

*3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



SPAGHETTIERE PASTA POT

cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
22	6	265	8 ³ / ₄	163049022	8007267121433	1



**ACCIAIO
INOX
18/10**
stainless
steel

DESIGN
**CLAUDIO
BELLINI**



PASTAMANIA

“PastaManialnox” è ideale per la cottura di ogni tipo di pasta. Si può utilizzare, inoltre, per cuocere al vapore le verdure, così facendo si conserva nel cibo un’alta percentuale di sali minerali, ottenendo cibi leggeri, dal sapore delicato e dal notevole valore nutrizionale. “Pasta Manialnox” è stata ideata per consentire anche la facile e sicura scolatura dei cibi dopo la cottura.

"PastaManiaInnox" is the ideal tool for cooking all kinds of pasta. The built-in basket facilitates the draining of the pasta while maintaining a high percentage of the foods minerals. In this way, the nutritional value and the taste of the food is preserved. The basket is also the ideal tool for steaming all kinds of vegetables.

made in Italy



SCOLATURA FACILE E SICURA

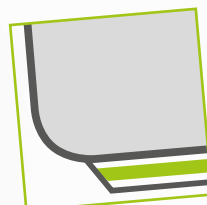
di tutti i tipi di pasta
e verdure

Easy and safe
draining of all kinds
of pasta and vegetables

**FONDO
TRIPLIN**

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione
del calore
_adatto all'induzione

3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction



CUOCIPASTA SENZA FONDO*

PASTA POT

CUOCIPASTA CON FONDO

PASTA POT



**ACCIAIO
INOX
18/10**
*stainless
steel*



CUOCI E VEDI

Per rispondere alle esigenze del vivere contemporaneo, ora disponibile anche in un nuovo formato più ridotto e adatto all'induzione. Il pratico cestello consente una cottura ottimale della pasta e una scolatura facile e veloce.

In response to the needs of contemporary living, now also available in a smaller format suitable for induction, The practical strainer cooks pasta perfectly and makes for fast and easy straining.

made in Italy

COPERCHIO IN VETRO

vedi mentre cucini

Glass lid, you can see while you are cooking



SCOLATURA FACILE E SICURA

di tutti i tipi di pasta
e verdure

*Easy and safe
draining of all kinds
of pasta and vegetables*

CUOCI E VEDI CON FONDO**
*PASTA POT WITH BOTTOM***

CUOCI E VEDI SENZA FONDO*
*PASTA POT WITHOUT BOTTOM**

cm	lt	mm/h	inch	cod. art.	cod. barre	master
				item code	ean barcode	pcs
18	3,1	240	7	419049018	8007267158705	2
22	6	212	8 ^{3/4}	419048022	8007267100186	2



**ACCIAIO
INOX
18/10**
*stainless
steel*



VAPOR SET

“VaporSetInox” è realizzato in acciaio inox 18/10. Composto da una casseruola, un pratico cestello cuocivapore e il relativo coperchio.

È lo strumento ideale per una cucina più sana, gustosa e ricca di proprietà nutritive. Questo tipo di cottura permette di mantenere pressoché inalterato l'aspetto, il colore e la consistenza degli alimenti, che conservano così i propri aromi, profumi e nutrienti.

The "VaporSetInox" is built in 18/10 stainless steel. Composed of a pot, a functional basket for steam cooking and the relative lid. An ideal instrument for healthy cooking: food remains tasty and rich in nutritional properties. This kind of cooking allows keeping intact the aspect, colour and texture of food, which thus preserves its aromas, scents and nutrients.

made in Italy

**PER SFRUTTARE
AL MEGLIO
I VANTAGGI
DELLA COTTURA
AL VAPORE**

To make the most of steam cooking

SET VAPORE SENZA FONDO*

STEAM COOKER WITHOUT BOTTOM*

SET VAPORE CON FONDO

STEAM COOKER WITH BOTTOM

cm	lt	mm/h	inch	cod. art.	cod. barre	master
				item code	ean barcode	pcs
20	2,7	223	7 ³ / ₄	475053620	8007267098186	1
24	4,5	240	9 ¹ / ₂	475053624	8007267098193	1
20	2,7	227	7 ³ / ₄	475053520	8007267098162	1
24	4,5	245	9 ¹ / ₂	475053524	8007267098179	1



**ACCIAIO
INOX
18/10**
*stainless
steel*



CUOCI ASPARAGI VERDURE E PASTA

Il cuoci asparagi verdure e pasta Barazzoni nasce nell'intento di rendere la cottura degli asparagi il più agevole possibile. Permette la cottura ideale che deve avvenire in acqua per i gambi e al vapore per le punte. Punta tutto sulla sua versatilità: un must-have per la primavera, stagione in cui l'asparago la fa da padrone, un elemento indispensabile durante tutto l'anno per la cottura di tutte le verdure e della pasta.

Barazzoni's asparagus vegetables and pasta steamer allows the ideal cooking that must take place in the water for the stems and steaming cooking for the tips. Is very versatile: a must-have for spring, the season when the asparagus is king, an indispensable element in throughout the year for the cooking of all the vegetables.



CESTELLO IN RETE

acciaio inox
Stainless steel basket

POSSIBILITÀ DI CUCINARE QUALSIASI TIPO DI ORTAGGIO

*Possibility to cook
any type
of vegetable*

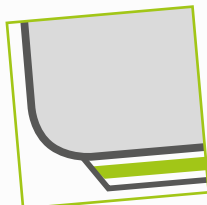
MANIGLIE in acciaio ad ALTO SPESSORE

*High-thickness
stainless steel handles*

FONDO TRIPLIN

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione
del calore
_adatto all'induzione

*3 layers bottom
steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*



CUOCI ASPARAGI, VERDURE E PASTA ASPARAGUS, VEGETABLE AND PASTA STEAMER

cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
16	4,2	275	6 1/4	487051016	8007267134419	6

COPERCHIO IN VETRO

vedi mentre cucini

*Glass lid, you can see
while you are cooking*



**ACCIAIO
INOX
18/10**
stainless
steel



SCOLA VELOCE INOX

Grande funzionalità in poco spazio. Cuocere, scolare, condire: 3 operazioni con 1 sola pentola! Molto versatile e sicuro: lo Scola Veloce Inox di Barazzoni consente di scolare in sicurezza pasta, patate, verdure e riso. È idoneo anche per lavare e scolare l'insalata e le verdure fresche. E la fuoriuscita dell'acqua è perfetta!

Great functionality in little space. Cook, drain, season: 3 operations with 1 single pot! Very versatile and safe: Scola veloce inox allows to drain safely pasta, potatoes, vegetables and rice. It is also suitable also for washing and straining salad and fresh vegetables. And the outflow of water is perfect!

made in Italy

	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
SCOLA VELOCE INOX PASTA POT	22	5,5	156,5	8 3/4	42014802280	8007267133672	6



ACCIAIO INOX
18/10
stainless steel



BOWL

Dall'impasto per le torte, alla preparazione di una frittata, il bowl di Barazzoni è uno strumento versatile e utile in cucina. Una ciotola in acciaio inox 18/10, ottimo per mescolare ed assemblare gli ingredienti. Ideale sia per ricette dolci che salate, per sciogliere gli ingredienti in forno o a bagnomaria. Può essere inserita in lavastoviglie. Il bordo più largo, permette una facile presa. Può anche essere utilizzato come insalatiera.

Barazzoni Bowl is an useful and versatile accessory. Manufactured in 18/10 stainless steel, it is perfect to blend several ingredients, both for sweet and savory preparations. Suitable for use in the ove. Dishwasher safe. The wider edge, allows an easy grip. It can also be used as a salad bowl.

made in Italy

	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
BOWL	22	2,2	170	8 3/4	802160022	8007267128333	8



VERSATILE



ACCIAIO INOX
18/10
stainless steel



BOWL ACCIAIO SILICONE

**BOWL ACCIAIO
SILICONE**
STAINLESS STEEL
SILICONE MIXING BOWL

cm	lt*	lt**	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
16	1	1,5	96	6 1/4	810160016	8007267141042	2
20	2	3	126	7 3/4	810160020	8007267141059	2
24	3,5	5	145	9 1/2	810160024	8007267141066	2

*Capacità Capacity
**Capacità massima Maximum capacity

**COPERCHIO
ERMETICO**

Airtight lid



**SCALA
GRADUATA**

all'interno
Graduated scale inside

**BASE
IN SILICONE
ANTISCIVOLO**

Anti slip,
silicone coated bottom



**ACCIAIO
INOX
18/10**

stainless
steel



PASSATELLI e SCHIACCIAPATATE

made in Italy

cm	mm/h	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
----	------	------------------------	---------------------------	---------------

PASSATELLI 8,5 100 802065101 8007267136871 4

SCHIACCIAPATATE 8,5 95 802065100 8007267123505 4
POTATO MASHER



**ACCIAIO
INOX
18/10**

stainless
steel



PASSAVERDURA

Multifunzione, in realtà potrebbe essere chiamato “passatutto”. Corpo realizzato in acciaio inox 18/10, dispone di 3 piedini mobili per consentire di posizionarlo su recipienti di diversa capienza con la massima stabilità. Tre filtri intercambiabili con fori di dimensioni diverse per scegliere la grana di passatura corretta.

Multifunction, it is usually called food or vegetable mill. Body made of stainless steel 18/10, has 3 feet that allow to place it on containers of different capacities with maximum stability. Three interchangeable perforated disks, each with different sized holes, which really expands its usefulness.

made in Italy

	cm	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
PASSAVERDURA VEGETABLE MILL	20	95	7 ³ / ₄	80206502040	8007267122638	4
	24	108	9 ¹ / ₂	80206502440	8007267122645	4



ELICA
dotata di manico con pomolo colorato
si toglie facilmente per una totale pulizia
Hand crank: easily removed for total cleaning

3 FILTRI
intercambiabili con fori
di dimensioni diverse per scegliere
la grana di passatura corretta
*Three interchangeable perforated disks,
each with different sized holes*

ACCIAIO
INOX
18/10
stainless
steel



GIRAFRITTATA

È composta da due padelle in alluminio antiaderente che, unite dallo speciale incastro, permettono di girare la frittata con la massima sicurezza e praticità, senza fuoriuscita degli ingredienti. Inoltre le due parti possono essere utilizzate separatamente, come due padelle, per preparare contemporaneamente piatti diversi. Manico in bakelite.

Double omelette pan: composed of two pans joined by a special lock to allow the omelette to be turned safely and practically, without spilling the ingredients. The two parts can also be used separately as two frying pans, to cook different recipes simultaneously. Bakelite handle.

made in Italy

	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
GIRAFRITTATA OMELETTE PAN	20	0,95	75		80215642080	8007267122751	6
	24	1,2	70		80215642480	8007267122768	6



**MANICO
IN BACHELITE**
Bakelite handle

RIVESTIMENTO
Inner coating

PREMIUM



I PICCININI ACCIAIO

made in Italy

	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>	master <i>pcs</i>
CASSERUOLA ML <i>SAUCEPAN</i> 	10	0,45	67	4	340110010	8007267121402	12
	12	0,6	68	4 3/4	340110012	8007267121396	12
CASSERUOLA CONICA ML <i>SAUCEPAN</i> 	12	0,65	65	4 3/4	340111012	8007267121822	12
	14	0,85	73	5 1/2	340111014	8007267121839	12
BOLLILATTE* <i>MILK POT*</i> 	10	0,7	90	4	340113110	8007267121419	12
COLAPASTA <i>COLANDER</i> 	14		74	6 1/4	340115014	8007267121815	12



ACCIAIO
INOX
18/10
stainless
steel

*No induzione
*No induction



I PICCININI ALLUMINIO

made in Italy

	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>	master <i>pcs</i>
CUOCIUOVO <i>EGG PAN</i> 	14	0,35	30	6 1/4	851156314	8007267120092	12
BOLLILATTE <i>MILK POT</i> 	10	0,7	88	4	851113010	8007267121495	12
CASSERUOLA CONICA ML <i>SAUCEPAN</i> 	12	0,5	69	4 3/4	851111012	8007267122737	12
	14	0,9	74	5 1/2	851111014	8007267122744	12
SALTAPASTA/WOK <i>WOK</i> 	20		66		851156120	8007267122782	12



RIVESTIMENTO
INNER COATING
+ NICKEL
PFOA
FREE



I PICCININI ALLUMINIO

Rispetto ad una padella classica, la crepiera ha i bordi più bassi e con una forma curva che favorisce il ribaltamento della crêpe per una cottura perfetta di entrambi i suoi lati.

Compared to a classic pan, the crepe pan has lowest edges and a curved shape that favors the overturning of the crêpe for a perfect cooking of both sides.

made in Italy

	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
 CREPIERA APPLIANCE FOR PANCAKES	25	0,80	21	11¾	851156025	8007267121464	12

**BORDI PIÙ BASSI,
IDEALI PER IL
RIBALTAMENTO
DELLA CRÊPE**

Lowest edges,
ideal for overturning
of the crêpe

RIVESTIMENTO

Inner coating



**RIVESTIMENTO
INNER COATING
+ NICKEL
PFOA
FREE**



COLAPASTA

Elementi semplici per la cucina quotidiana, a questa esigenza risponde il colapasta Barazzoni. Strumento che non può mancare in cucina, dalla più moderna a quella tradizionale. Barazzoni lo propone in acciaio inox 18/10, dalle linee semplici, con 3 piedini, per essere pratico e subito utile. Leggero e maneggevole, può essere lavato in lavastoviglie. Facile da pulire.

Basic objects for a daily cooking, Barazzoni Colander faces this need. Barazzoni proposes a stainless steel 18/10 colander, designed with simple lines, to be practical and immediately useful. Lightweight and easy to handle, is dishwasher safe and easy to clean.

made in Italy

	cm	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
COLAPASTA COLANDER	22	110	8¾	802115022	8007267128340	6

**INDISPENSABILE
IN CUCINA**

Indispensable for daily cooking



**ACCIAIO
INOX
18/10**
stainless
steel



NON SOLO DOLCI!

Not just cakes!

Le dolcezze di Barazzoni: una collezione completa e versatile di forme e contenitori per la pasticceria domestica, pensata e realizzata per ottenere risultati professionali. Concepita per aggiungere un tocco di classe e di magia ai momenti in cui grandi e piccoli si cimentano nella realizzazione di dolci, dessert, torte salate o altri cibi cotti al forno. Stampi in grado di garantire il massimo della funzionalità, stimolando al contempo la creatività e ispirando sempre nuove esperienze culinarie.

La collezione di pasticceria “Le Dolcezze” è composta da:

Barazzoni's Le dolcezze: a complete and versatile collection of shapes and containers for the home pastry, designed and built to achieve professional results. Conceived to add a touch of class and magic to the moments in which adults and children test themselves in cooking cakes, desserts, pies and other baked foods. These moulds can ensure maximum functionality while stimulating creativity and always inspiring new culinary experiences.

The collection of pastry moulds “Le dolcezze” is composed of:



STAMPI CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE SUPREME SU BASE CARBON STEEL

Ottima anti aderenza. Rivestimento antiaderente lunga durata. Facile da pulire. Molto resistente.

*CARBON STEEL BAKING MOLDS WITH SUPREME INNER COATING
Excellent non-stick, long lasting inner-coating. Easy to clean. Very resistant.*



STAMPI MONO-PORZIONE IN ALLUMINIO

Maneggevolezza e leggerezza.

Single portions. Light weight and maneuverability.

Una collezione completa di pasticceria domestica, per ottenere risultati professionali

A complete collection of domestic pastry moulds to achieve professional results



STAMPI *new* LE DOLCEZZE

STAMPI CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE SUPREME SU BASE CARBON STEEL

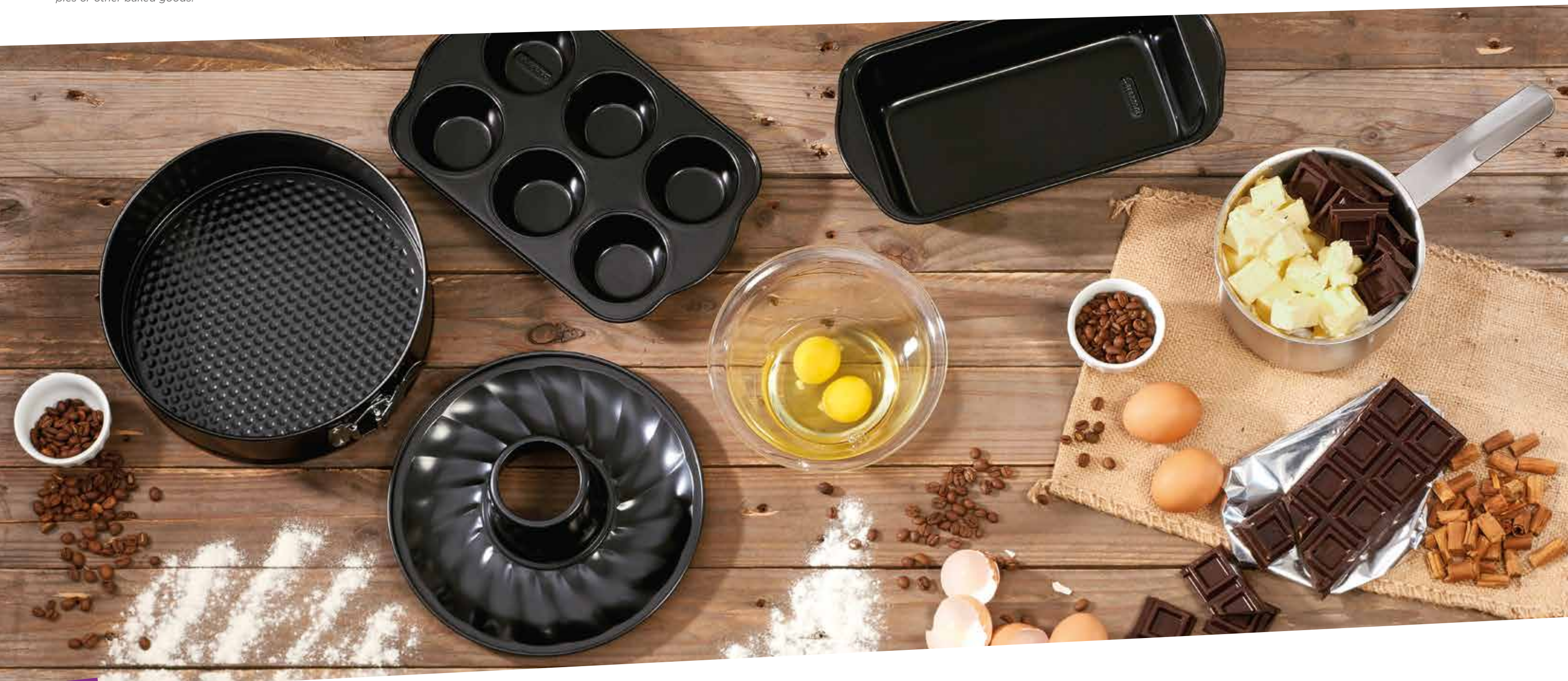
La collezione di stampi da forno si rinnova! Questa nuova versione in acciaio al carbonio con rivestimento antiaderente di colore nero garantisce un'omogenea diffusione del calore per una cottura eccellente e un'assoluta anti aderenza per dolci dalle forme perfette. Sono resistenti e facili da pulire! Molto versatili, gli stampi della linea Le Dolcezze di Barazzoni assicurano risultati professionali nella preparazione domestica di dolci, dessert, torte salate o altri cibi cotti al forno.

CARBON STEEL BAKING MOLDS WITH SUPREME INNER COATING

Barazzoni's collection of baking molds is renewed! This new version in carbon steel with black non-stick inner coating guarantees a homogeneous heat diffusion for an excellent cooking and an absolute non-stick for desserts with perfect shapes. Resistant and easy to clean! Very versatile, this the new line of baking molds for home pastries was in fact conceived to obtain professional results when cooking cakes, preparing desserts, pies or other baked goods.



RIVESTIMENTO
INNER COATING
+ PFOA
NICKEL
FREE



STAMPI LE DOLCEZZE

Non solo dolci!
Not just cakes!

CON GLI STAMPI
LE DOLCEZZE
PUOI PREPARARE
ANCHE FAVOLOSE
RICETTE SALATE!

With the Le Dolcezze
molds you can also
prepare fabulous savory
preparations!

RIVESTIMENTO

Inner coating



STAMPO PLUM CAKE PLUMCAKE MOLD



cm	lt	mm/h	cod. art.	cod. barre	master
			item code	ean barcode	pcs

30x15	1,7	68	805000027	8007267150112	4
-------	-----	----	-----------	---------------	---

CIAMBELLA RING-SHAPED CAKE



new

21	2,2	125	805002210	8007267158095	4
----	-----	-----	-----------	---------------	---

STAMPO 12 MUFFIN 12-MUFFIN TRAY



35x26,5	0,6	34	805000505	8007267150136	4
---------	-----	----	-----------	---------------	---

STAMPO BUDINO PUDDING MOLD



22	1,8	95	805001028	8007267150143	4
----	-----	----	-----------	---------------	---

SET 4 PZ CROSTATINA 4-PIECES TARTLET SET



12	0,4	19	805001500	8007267150150	4
----	-----	----	-----------	---------------	---

STAMPO CROSTATÀ CON FONDO ESTRAIBILE TART PAN WITH REMOVABLE BASE



28	1,5	35	805001528	8007267150167	4
----	-----	----	-----------	---------------	---

STAMPO CUORE HEART - SHAPED MOLD



28x26	1,6	48	805002028	8007267150174	4
-------	-----	----	-----------	---------------	---

STAMPO TORTA CAKE TIN



28	2,2	60	805002528	8007267150181	4
----	-----	----	-----------	---------------	---

TEGLIA PIZZA PIZZA PAN



33	0,85	13	805003533	8007267150198	4
----	------	----	-----------	---------------	---

TEGLIA RETTANGOLARE BAKING SHEET



33x23	1,1	21	805004033	8007267150204	4
38,5x27,5	1,5	20	805004038	8007267150211	4
43,5x29	1,9		805004043	8007267150228	4

LASAGNERA APPLIANCE FOR LASAGNA



36,5x24,5	3,8	60	805004136	8007267150235	4
-----------	-----	----	-----------	---------------	---

TORTIERA APRIBILE 2 FONDI SPRINGFORM 2 BASES



24	3,1	69	805004524	8007267150242	4
28	4,3	70	805004528	8007267150259	4

TORTIERA APRIBILE 1 FONDO SPRINGFORM 1 BASE



new

20	1,7	70	805005020	8007267152864	4
24	2,6	70	805005024	8007267150266	4
28	3,1	69	805005028	8007267150273	4

LE DOLCEZZE

Stampi mono-porzione in alluminio.

La libertà delle mono-porzioni: 15 diversi stampi in alluminio per dare sfogo alla creatività e alla fantasia. Un assortimento che comprende le forme più tradizionali e anche quelle più innovative e di tendenza. Per chi ama poter scegliere: consente di abbinare forme diverse per una presentazione originale.

The freedom of the single portions: 15 different aluminum pastry moulds to give vent to creativity and imagination. An assortment which includes the more traditional forms as well as the most innovative and trendy moulds. For those who love to choose: enables to combine different shapes for a unique presentation.

made in Italy

ALLUMINIO

Aluminum



	cm	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>	master <i>pcs</i>
STAMPO BABÀ CON ORLO <i>BABA MOULD WITH EDGE</i>		7	809100050	8007267123840 12
STAMPO PLUMCAKE <i>PLUMCAKE MOULD</i>		8	809100035	8007267123819 12
STAMPO BASSO CON TUBO <i>LOW MOULD WITH TUBE</i>		9	809100070	8007267123987 12
STAMPO CREMA FESTONATO <i>MOULD CREAM FESTOONED</i>		8	809100065	8007267123970 12
STAMPO BUDINO BOMBATO FESTONATO <i>PUDDING MOULD ROUNDED FESTOONED</i>		7	809100020	8007267123789 12
STAMPO AMERICANO FESTONATO TUBO <i>AMERICAN-STYLE FESTOONED TUBE MOULD</i>		10	809100030	8007267123802 12
STAMPO BOMBATO RICAMATO <i>CONVEX EMBROIDERED MOULD</i>		9,5	809100010	8007267123765 12
STAMPO BUDINO OVALE FESTONATO <i>OVAL FESTOONED PUDDING MOULD</i>		10x7	809100025	8007267123796 12
STAMPO BUDINO BOMBATO LISCIO <i>SMOOTH ROUNDED PUDDING MOULD</i>		7	809100000	8007267123741 12
STAMPO BABÀ SENZA ORLO FESTONATO <i>BABA MOLD WITHOUT FESTOONED EDGE</i>		6	809100055	8007267123857 12
STAMPO CREMA CON ORLO <i>CREAM MOULD WITH EDGE</i>		6	809100045	8007267123833 12
STAMPO BUDINO FONDO LISCIO <i>PUDDING MOULD SMOOTH BASE</i>		7	809100040	8007267123826 12
STAMPO CROSTATINA <i>TART MOULD</i>		10	809100005	8007267123758 12
STAMPO BOCCONOTTO ALTO <i>MOULD BOCCONOTTO HIGH</i>		7	809100060	8007267123864 12
STAMPO BUDINO QUADRATO <i>SQUARE PUDDING MOULD</i>		7	809100015	8007267123772 12

LINEA FORNO

La nuova linea forno di Barazzoni è versatile, multiuso. Lo stampo rotondo è ideale per la pizza, la teglia rettangolare è perfetta sia come rostiera sia come lasagnera, la tortiera è indispensabile per torte e dolci. Ottima per le rosolature e per una perfetta doratura dei cibi. Rivestimento facile da pulire e sicuro per l'assenza di PFOA, cadmio e piombo. Ottimo rapporto qualità prezzo.

Barazzoni's new line Forno (Oven) is complete and versatile. The round mold is ideal for pizza and cakes while the rectangular mold is perfect as roasting pan and as lasagnera. The new cake pan is available in 2 different measures. Excellent for browning food. Easy to clean inner coating, safe due to the absence of PFOA, cadmium and lead.

made in Italy

RIVESTIMENTO

Inner coating



	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
TEGLIA RETTANGOLARE RECTANGULAR BAKING DISH	25x18	2,5	62		80215502518	8007267122836	6
	30x22	3,6	68		80215503023	8007267122843	6
	35x25	5,2	70		80215503525	8007267122850	6
	40x33	7,7	65		80215504033	8007267132873	6
TORTIERA CAKE PAN	24	2,8	60	9 1/2	802154824	8007267128791	12
	28	3,7	72	11	802154828	8007267128807	12
TEGLIA PIZZA ROUND MOULD	26	1,8	40	10 1/4	802154826	8007267122874	12
	30	2	40	12	802154830	8007267122881	12



MY UTENSIL *new*

Per rendere ancora più completa ed efficiente la Sua linea di attrezzi da cucina, Barazzoni ha introdotto molti nuovi utensili che garantiranno ancora più precisione e meno sprechi. Tutti in acciaio inox con parti funzionali in silicone o nylon, "My utensil" è in grado di soddisfare tutte le esigenze quotidiane e straordinarie.

Indispensabili per la preparazione di qualunque tipo di pietanza, grazie alla confortevole impugnatura sono facili da usare e assicurando un tocco di design e accuratezza in cucina e in tavola.

To make its line of kitchen tools even more complete and efficient, Barazzoni has introduced many new tools that will guarantee even more precision and less waste. All in stainless steel with functional parts in silicone or nylon, "My utensil" collection is able to satisfy all daily and extraordinary needs. Indispensable for the preparation of any type of dish, thanks to the comfortable grip they are easy to use and ensure a touch of design and accuracy in the kitchen and on the table.



MY UTENSIL

MESTOLO
LADLE



cod. art.
item code

cod. barre
ean barcode

master
pcs

8640000000 8007267146818 6

SCHIUMAROLA
SKIMMER



8640001000 8007267146870 6

SCHIUMAROLA A RETE
WIRE SKIMMER



8640001200 8007267147020 6

PALETTA
TURNER



8640001500 8007267146887 6

SCHIACCIAPATATE
POTATO MASHER



8640001700 8007267146931 6

FORCHETTONE
CARVING FORK



8640002000 8007267146849 6

CUCCHIAIONE
SERVING SPOON



8640002500 8007267146825 6

SERVI SPAGHETTI
SPAGHETTI SERVER



cod. art.
item code

cod. barre
ean barcode

master
pcs

8640003000 8007267146856 6

DOSA SPAGHETTI
SPAGHETTI MEASURE

new



8640007605 8007267153779 6

SPATOLA SILICONE
SILICONE SPATULA



8640015500 8007267146900 6

PENNELLO SILICONE
SILICONE BRUSH



8640015700 8007267146917 6

FRUSTA PICCOLA
SMALL WHISK



8640003500 8007267147136 6

FRUSTA GRANDE
BIG WHISK



8640003600 8007267147143 6

ARRICCIABURRO
BUTTER CURLER



8640006300 8007267147051 6

MY UTENSIL

COLINO RETE PICCOLO
SMALL MESH COLANDER



cod. art.
item code

cod. barre
ean barcode

master
pcs

8640008500 8007267147105 6

COLINO RETE MEDIO
MEDIUM MESH COLANDER



8640008600 8007267147112 6

COLINO RETE GRANDE
BIG MESH COLANDER



8640008700 8007267147129 6

GRATTUGIA
GRATER



8640006600 8007267147013 6

GRATTUGIA PIATTA
FLAT GRATER



8640006605 8007267147204 6

GRATTUGIA JULIENNE
JULIENNE GRATER



8640006610 8007267147211 6

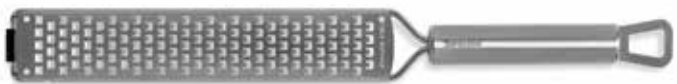
GRATTUGIA 4 LATI
CON CONTENITORE
4-SIDED GRATER
WITH CONTAINER



8640006700 8007267147150 6

GRATTUGIA LUNGA
LONG GRATER

new



cod. art.
item code

cod. barre
ean barcode

master
pcs

8640006615 8007267153694 6

GRATTUGIA PICCOLA
OVALE A 3 FACCE
SMALL OVAL GRATER

new



MEZZALUNA
DOPPIA LAMA
MEZZALUNA
DOUBLE KNIFE

new



8640006620 8007267153700 6

8640007800 8007267153786 6

AFFETTA TARTUFO/CIOCCOLATO
ROUND TRUFFLE/CHOCOLATE SLICER



AFFETTA MELA
APPLE DIVIDER



8640022500 8007267147297 6

AFFETTA UOVA/MOZZARELLA
EGG/MOZZARELLA SLICER



8640023000 8007267147303 6

SBUCCIA E AFFETTA ANANAS
PINEAPPLE SLICER

new



8640022600 8007267153854 6

MY UTENSIL

SPREMIAGLIO
GARLIC PRESS



cod. art.
item code

cod. barre
ean barcode

master
pcs

8640006900 8007267146924 6

PELATATE Y
Y PEELER



8640007200 8007267146948 6

PELATATE
PEELER



8640007500 8007267146955 6

LEVATORSOLO
APPLE CORER



8640007700 8007267146979 6

SCAVINO MELONE
MELON BALLER



8640008000 8007267146962 6

PELA LIMONI
LEMON ZESTER



8640008200 8007267146986 6

AFFETTA FORMAGGI
CHEESE SLICER



8640008300 8007267146993 6

COLTELLO FORMAGGI
CHEESE KNIFE



cod. art.
item code

cod. barre
ean barcode

master
pcs

8640008400 8007267147075 6

COLTELLINO
PEELER



8640006400 8007267147044 6

TAGLIA PIZZA
PIZZA CUTTER



8640006000 8007267147082 6

TAGLIA PASTA
PASTRY CUTTER



8640006200 8007267147068 6

APRISCATOLE
CAN/BOTTLE OPENER



8640007000 8007267147327 4

APRIBOTTIGLIE
BOTTLE OPENER



8640007100 8007267147037 6

APRI BARATTOLI
JARS OPENER

new



8640007005 8007267153755 6

PALATORTA SEGHETTATO
CAKE SERVER



cod. art.
item code

cod. barre
ean barcode

master
pcs

8640006500 8007267147099 6

SCHIACCIANOCI
NUT CRACKER



8640021000 8007267147242 6

PORZIONATORE
MECCANICO PER GELATO
*MECHANICAL
ICE CREAM SCOOP*



8640007905 8007267153793 6

PALETTA GELATO
ICE CREAM SCOOP



8640007900 8007267147006 6

IMBUTO CON FILTRO
INTERNO REMOVIBILE
*FUNNEL WITH INTERNAL
DETACHABLE FILTER*



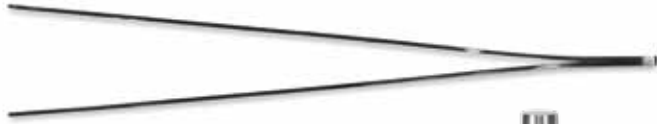
8640025000 8007267147273 6

SPREMIAGRUMI
CITRUS JUICER



8640020000 8007267147228 6

PINZA CHEF
KITCHEN TWEEZERS



cod. art.
item code

cod. barre
ean barcode

master
pcs

8640022000 8007267147266 6

PORTA ROTOLO CON ASTA
PAPER TOWEL HOLDER



8640032010 8007267153892 6

ANELLO REGOLABILE
PER TORTE
EXTENSIBLE CAKE RING



8640033000 8007267153908 6

PORTA UOVA (SET 2 PEZZI)
EGG CUPS (SET OF 2 PCS)



8640023100 8007267153861 6

ZUCCHERIA
CON CUCCHIAINO
*SUGAR BOWL
WITH SPOON*



8640023600 8007267153878 4

INFUSORE
INFUSER



8640023700 8007267153885 6

MY UTENSIL

TIMER IN ACCIAIO INOX *new*
STAINLESS-STEEL TIMER



PARA SCHIZZI *new*
CON MANICO ABBATTIBILE
SPATTER SCREEN



SET 2 RIDUTTORI GAS *new*
GAS SAFETY STAR (2 PCS)



SPARGIZUCCHERO
SIFTER



SOTTOPIENTOLA *new*
POT MAT



cod. art.
item code

cod. barre
ean barcode

master
pcs

8640034000 8007267153915 4

8640008800 8007267153809 6

8640035000 8007267153922 6

8640023500 8007267147310 6

8011069605 8007267154141 6

POMPETTA ARROSTI *new*
SILICONE BASTER



SOTTOPIENTOLA *new*
IN SILICONE
SILICONE POT MAT



GUANTO IN SILICONE *new*
CON INTERNO IN COTONE
SILICONE OVEN MITT
WITH COTTON LINING



CONTENITORE
CON COPERCHIO 2000 ML
2000 ML MEASURING CUP WITH LID



DOSATORE 500 ML
500 ML MEASURING CUP



DOSATORE 1000 ML
1000 ML MEASURING CUP



cod. art.
item code

cod. barre
ean barcode

master
pcs

8640016000 8007267153816 6

8011069600 8007267154134 6

8011069700 8007267154158 6

8640032000 8007267147365 6

8640031000 8007267147341 6

8640031500 8007267147358 6

MY UTENSIL

MESTOLO NYLON
NYLON LADLE



cod. art.	cod. barre	master
item code	ean barcode	pcs

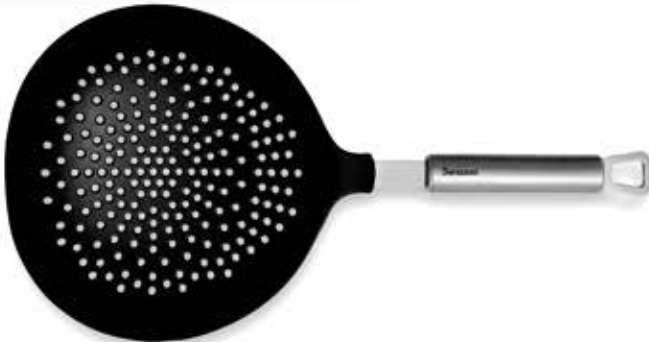
8640010000	8007267147198	6
------------	---------------	---

SCHIUMAROLA
TONDA NYLON
NYLON SKIMMER



8640011000	8007267147181	6
------------	---------------	---

SCHIUMAROLA
JUMBO NYLON
NYLON JUMBO SKIMMER



8640011005	8007267147389	6
------------	---------------	---

PALETTA NYLON
NYLON TURNER



8640011500	8007267146894	6
------------	---------------	---

CUCCHIAIONE
NYLON
NYLON SERVING SPOON



8640012500	8007267146832	6
------------	---------------	---

SERVI SPAGHETTI
NYLON
NYLON SPAGHETTI SERVER



8640013000	8007267146863	6
------------	---------------	---

MESTOLI
SILICONE E NYLON

Silicone and nylon
kitchen tools

Tra gli attrezzi che non possono mancare in una cucina si annoverano i mestoli in silicone con manico lungo e foro per appenderli. Sono ideali per essere utilizzati sulle pentole con rivestimento interno antiaderente. Sono ergonomici e resistenti al calore fino a 210°. Internamente sono rinforzati con un nucleo di nylon extra forte che li rende molto resistenti.

Among the tools that cannot miss in a kitchen are the silicone ladles with long handle and hanging hole. They are ideal for use on pans with non-stick inner coating. They are ergonomic and heat resistant up to 210 °. Internally they are reinforced with an extra strong nylon core which makes them very resistant.

cod. art.	cod. barre	master
item code	ean barcode	pcs

CUCCHIAIO SILICONE+NYLON
SERVING SPOON



8011052581	8007267140892	6
------------	---------------	---

MESTOLO SILICONE+NYLON
SOUP LADLE



8011050081	8007267140885	6
------------	---------------	---

PALA FRITTO SILICONE+NYLON
TURNER



8011051581	8007267140922	6
------------	---------------	---

PENNELLO SILICONE+NYLON
SILICONE + NYLON BRUSH



8011055781	8007267145958	6
------------	---------------	---

SCHIUMAROLA NYLON
SKIMMER



80110110	8007267145941	6
----------	---------------	---

SCHIUMAROLA SILICONE+NYLON
SKIMMER



8011051081	8007267140908	6
------------	---------------	---

SERVI SPAGHETTI SILICONE+NYLON
SPAGHETTI SERVER



8011053081	8007267140915	6
------------	---------------	---



SILICONE

NYLON



MY UTENSIL *new* SILICONE

La nuova linea My Utensil in silicone è composta da mestolo, servi spaghetti, paletta, spatola, schiumarola, pinza e frusta, disponibili in 3 diversi colori. Questi utensili in silicone non graffiano e sono quindi di gran aiuto per preservare le superfici antiaderenti di pentole a padelle. Il loro manico lungo ed ergonomico rende gli utensili comodi e maneggevoli; il foro consente di appenderli dando un tocco di colore in cucina.

The new My Utensil silicone line is made up of ladle, spaghetti server, turner, spatula, skimmer, clamp and whisk, available in 3 different colors. These silicone utensils do not scratch and are therefore of great help to preserve the non-stick surfaces of pots and pans. Their long and ergonomic handle makes the tools comfortable and easy to handle; the hole allows you to hang them giving a touch of color in the kitchen.



CUCCHIAIO
SERVING SPOON



8011062521	8007267154011	6
8011062530	8007267154028	6
8011062540	8007267154035	6

FRUSTA
WHISK



8011063521	8007267154042	6
8011063530	8007267154059	6
8011063540	8007267154066	6

PALETTA
TURNER



8011061521	8007267153984	6
8011061530	8007267153991	6
8011061540	8007267154004	6

PINZA
TWEEZERS



8011069521	8007267154103	6
8011069530	8007267154110	6
8011069540	8007267154127	6

SCHIUMAROLA
SKIMMER



8011061021	8007267153953	6
8011061030	8007267153960	6
8011061040	8007267153977	6

SPATOLA
SPATULA



8011065521	8007267154073	6
8011065530	8007267154080	6
8011065540	8007267154097	6



SET MESTOLI MEDITERRANEA 6 PZ

*Mediterranea 6-piece
kitchen tool set*

Set che contiene gli strumenti indispensabili per cucinare e per servire, realizzati in acciaio inox 18/10.
Mestolo, schiumarola, pala fritto, servi spaghetti, forchettone e cucchiaione sono gli attrezzi essenziali in ogni cucina.

*Set that contains the indispensable kitchen tools to cook and serve, manufactured in 18/10 stainless steel.
Ladle, skimmer, turner, spaghetti server, fork and serving spoon are essential tools in any kitchen.*

SET MESTOLI 6 PEZZI 6-PIECE KITCHEN TOOL SET

- N. 1 CUCCHIAIONE - SERVING SPOON
- N. 1 FORCHETTONE - FORK
- N. 1 MESTOLO - SOUP LADLE
- N. 1 PALA FRITTO - TURNER
- N. 1 SCHIUMAROLA - SKIMMER
- N. 1 SERVI SPAGHETTI - SPAGHETTI SERVER

cod. art.	cod. barre	master
item code	ean barcode	pcs

8010049006	8007267146320	6
------------	---------------	---



MESTOLI

MEDITERRANEA

Mediterranea kitchen tools

Tutti gli strumenti indispensabili per cucinare e per servire, realizzati in acciaio inox 18/10. Mestolo, schiumarola, pala fritto, servi spaghetti, forchettone, cucchiaione e schiaccia patate sono gli attrezzi essenziali in ogni cucina.

All indispensable kitchen tools to cook and serve, manufactured in 18/10 stainless steel. Ladle, skimmer, turner, spaghetti server, fork, serving spoon and potatoes masher are essential tools in any kitchen.



CUCCHIAIONE
SERVING SPOON

FORCHETTONE
FORK

MESTOLO
SOUP LADLE

PALA FRITTO
TURNER

SCHIACCIA PATATE
POTATO MASHER

SCHIUMAROLA
SKIMMER

SERVI SPAGHETTI
SPAGHETTI SERVER



cod. art.	cod. barre	master
<i>item code</i>	<i>ean barcode</i>	<i>pcs</i>
8010042500	8007267146290	6
8010042000	8007267146283	6
8010040000	8007267146252	6
8010041500	8007267146276	6
8010045000	8007267146313	6
8010041000	8007267146269	6
8010043000	8007267146306	6

**ACCIAIO
INOX
18/10**
stainless
steel



OLIERA

OLLY

new

Olly è un elegante contenitore dal design organico. La forma della bottiglia più sottile nella parte superiore dà più leggerezza al prodotto rendendolo maneggevole ed ergonomico.

Questa sua forma così semplice e lineare rende questo oggetto d'uso quotidiano un'opera d'arte in tavola. Il tappo è progettato per impedire la fuoriuscita dell'olio.

*Olly is an elegant oil container with an organic design, that makes the shape of the bottle slimmer in the upper part to give more lightness to the product.
It also has big dimensions that make this product become a main item in your kitchen and a piece of art in your table. The cap is designed to prevent the oil from spilling.*



OLIERA OLLY

OIL JUG

cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
7	0,5	320	23/4	8640006801	8007267157135	4

Mantiene inalterate le proprietà organolettiche dell'olio

It keeps the organoleptic properties of the oil unchanged

Massima protezione da luce, aria ed odori

Maximum protection from light, air and odors

Garantisce un ottimale processo di conservazione

It guarantees an optimal conservation process

Impedisce i processi di ossidazione ed alterazione facilitati da altri materiali

It prevents oxidation and alteration processes facilitated by other materials

Facile da riempire e da pulire

Easy to fill and clean

Adatto anche ad aceto balsamico

Also suitable for balsamic vinegar

Comoda ed ergonomica:

Ideale sia per distribuire l'olio quando si cucinano le pietanze che per condirle a fine cottura

*Comfortable and ergonomic:
ideal for distributing oil when cooking dishes and for seasoning them at the end of cooking*

Capienza 500 ml

Capacity 500 ml

Design minimale

ed essenziale, senza tempo

Minimal and essential, timeless design



TAPPO VERSATORE

con sistema anti-goccia

*Anti-drop system
pourer cap*



**ACCIAIO
INOX
18/10**
stainless
steel

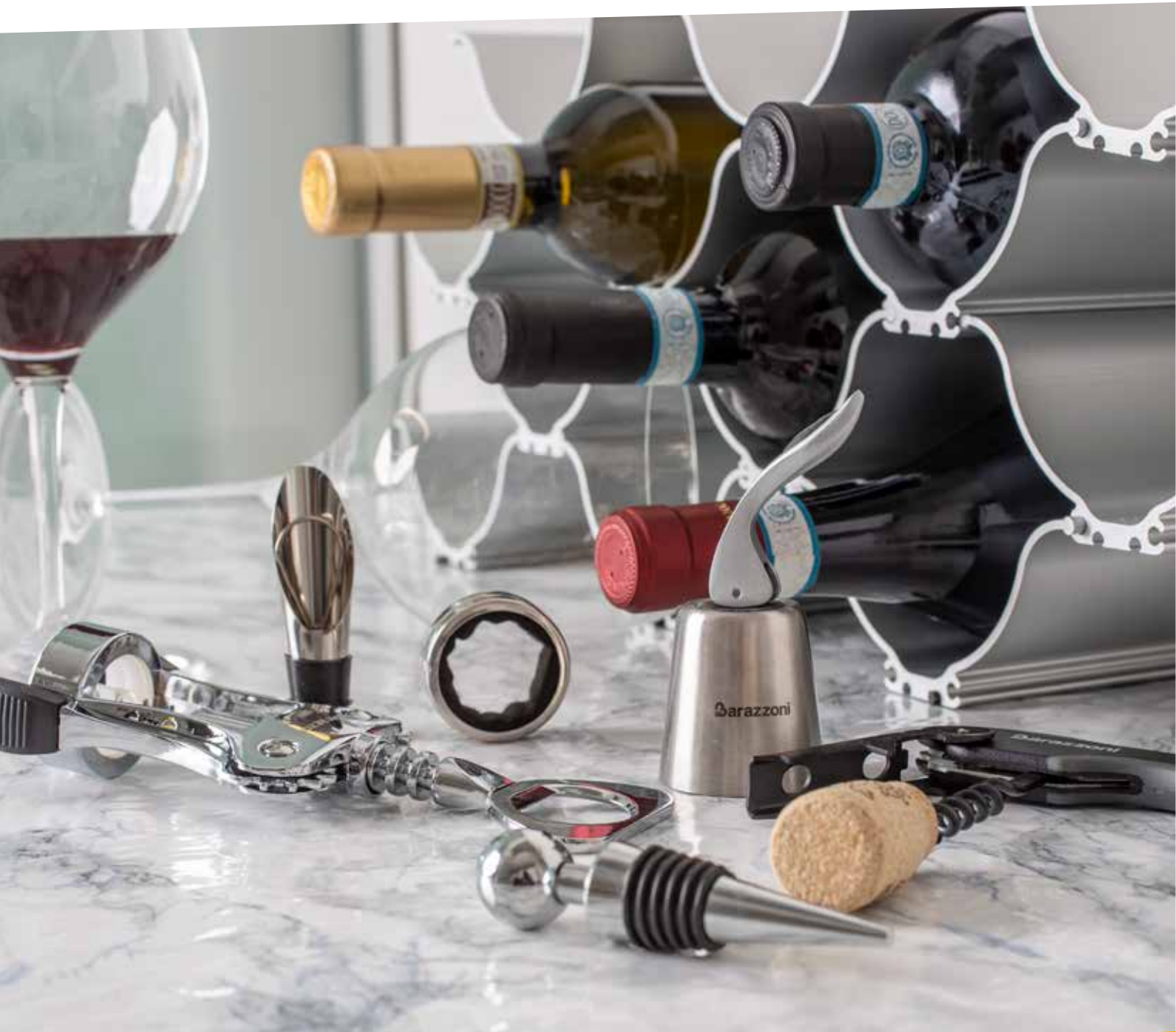
**DESIGN
CLAUDIO
BELLINI**

OLIO E VINO

Oil and wine

Sapori e prodotti ricchi di tradizione come l'olio ed il vino richiedono oggetti specifici. Questa nuova collezione di prodotti realizzati prevalentemente in acciaio, non sono solo oggetti pratici: portati in tavola arricchiscono e completano ogni *mise en place*.

Flavors and products rich in tradition like oil and wine require specific objects. This new collection of products made mainly of steel are not just practical objects: brought to the table they enrich and complete each *mise en place*.



CAVATAPPI PROFESSIONALE
PROFESSIONAL CORKSCREW

new



cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
------------------------	---------------------------	---------------

8640020505	8007267153823	6
------------	---------------	---

CAVATAPPI/APRIBOTTIGLIE
CORKSCREW/BOTTLE OPENER



8640020500	8007267147235	6
------------	---------------	---

**SET SALVAGOCCIA
E VERSATORE VINO**
WINE DRIP RING
AND POURER

new



8640006810	8007267153731	6
------------	---------------	---

**TAPPO UNIVERSALE
ACQUA/VINO**
UNIVERSAL STOPPER
WATER/WINE

new



8640020600	8007267153830	6
------------	---------------	---

**TAPPO CHAMPAGNE
E BEVANDE GASATE**
UNIVERSAL PLUG FOR CHAMPAGNE
AND SPARKLING DRINKS

new



8640001700	8007267146931	6
------------	---------------	---

**SET CONDIMENTO
IN VETRO E ACCIAIO INOX 4 PEZZI**
OIL, VINEGAR, SALT & PEPPER
4-PIECE CONDIMENT SET

new

8640006805	8007267153724	4
------------	---------------	---

BOLLITORI

Whistling kettles

PREPARARE TÈ, INFUSI, TISANE E ACQUA CALDA PER BRODI E ALTRE COTTURE SARÀ SEMPLICE E VELOCE!

Elegante, moderno e super funzionale, il bollitore Barazzoni è realizzato in acciaio inox 18/10. Il suo comodo manico ergonomico consente di sollevarlo con facilità. Dotato di un pratico tasto per l'apertura e la chiusura del beccuccio dosatore. Il fischio integrato nel tappo avverte quando l'acqua bolle.

PREPARING TEAS, INFUSIONS, HERBAL TEAS AND HOT WATER FOR BROTHS AND OTHER COOKING WILL BE QUICK AND EASY!

Elegant, modern and super functional, Barazzoni's whistling kettle is made of 18/10 stainless steel. Its comfortable ergonomic handle allows you to easily lift it. Equipped with a practical button for opening and closing the spout. The whistle integrated in the cap warns when the water is boiling.

**ACCIAIO
INOX
18/10**
stainless
steel



Whistling kettles

PRATICO TASTO
per l'apertura e la chiusura
del beccuccio dosatore
*Practical button for opening
and closing the spout*

**AMPIO COPERCHIO
CENTRALE
APRIBILE**
Large opening central lid

**MANICO
ERGONOMICO**
Ergonomic handle

**FISCHIO
INTEGRATO**
nel tappo
*Whistle integrated
in the cap*

**CAPIENZA
2,5 L**
Max. capacity 2.5 L

**ADATTO AI PIANI
DI COTTURA
AD INDUZIONE**
Suitable for induction cooktops

BOLLITORE ACCIAIO LUCIDO
STEEL GLOSSY FINISH WHISTLING KETTLE



lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
2,5	190	7 1/2	802082000	8007267150662	4

BOLLITORE ACCIAIO SATINATO
STEEL SATIN FINISH WHISTLING KETTLE



2,5	190	7 1/2	80208200000	8007267151997	4
-----	-----	-------	-------------	---------------	---

BOLLITORE ROSSO LUCIDO
RED GLOSSY FINISH WHISTLING KETTLE



2,5	190	7 1/2	802082002	8007267150686	4
-----	-----	-------	-----------	---------------	---

BOLLITORE NERO LUCIDO
BLACK GLOSSY FINISH WHISTLING KETTLE



2,5	190	7 1/2	802082003	8007267150693	4
-----	-----	-------	-----------	---------------	---

CAFFETUMMY *new*

Per celebrare il 50° anniversario della storica linea Tummy, che ha segnato l'ingresso del design in cucina, Barazzoni presenta la nuova caffèTummy. Come nel lontano 1969 - quando il best seller dall'inconfondibile forma bombata è stato lanciato - la collezione comprende nuovamente una caffettiera. Nella nuova caffèTummy, anche se rivisitata nel design per adattarla ai canoni estetici e funzionali attuali, si riconoscono le linee inconfondibili della versione originale. Questa nuova versione 4 tazze con riduttore diventa un nuovo classico ed intramontabile strumento per la preparazione di un ottimo caffè all'italiana.

To celebrate the 50th anniversary of the historic Tummy line, which marked the entry of design into the kitchen, Barazzoni presents the new caffèTummy. As in the distant 1969 - when the best seller with the unmistakable rounded shape was launched - the collection again includes a coffee pot. In the new caffèTummy, even if revisited in the design to adapt it to the current aesthetic and functional canons, we recognize the unmistakable lines of the original version. This new 4-cups version with reducer becomes a new classic and timeless tool for the preparation of an excellent Italian coffee.

ADATTA PER INDUZIONE

Suitable for induction



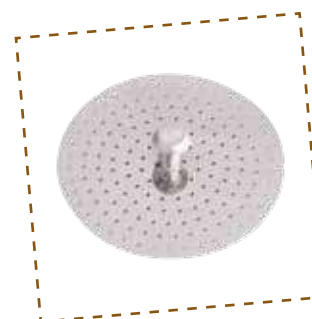
Inconfondibile
**FORMA
BOMBATA**
*Unmistakable
rounded shape*



	cm	mm/h	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
CAFFETTIERA 4 TAZZE COFFEE MAKER 4 CUPS	10,4	170	830010004	8007267153649	4

FILTRO RIDUTTORE

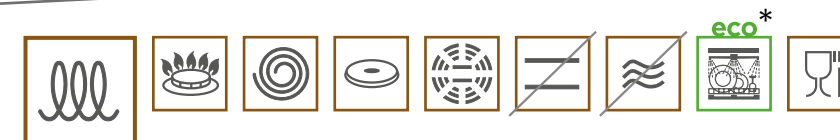
da 4 a 2 tazze
*Reducer-filter
from 4 to 2 cups*



**RACCOGLITORE IN
ACCIAIO INOX 18/10,
CALDAIA
IN ACCIAIO INOX**
*stainless steel 18/10
coffee collector;
stainless steel boiler*

GUARNIZIONE IN SILICONE

per una durata più lunga
e una pulizia più semplice
*Silicone sealing ring
for a longer life
and easy cleaning*



LA CAFFETTIERA

Per rinnovare il piacevole rito quotidiano Italiano del caffè, niente di meglio che le nuove caffettiere firmate Barazzoni, testate e approvate dall'Accademia Italiana Maestri del Caffè per la preparazione domestica di un ottimo caffè.

Una collezione che, in seguito al successo riscontrato, si arricchisce man mano di nuove misure e colori.

For an Italian coffee. To renew the pleasant daily ritual of Italian coffee, nothing better than the new and complete collection of coffee makers signed Barazzoni. Four models tested and approved by the Academy of Italian Coffee Masters for home preparation of an excellent coffee.

A collection that is expanding, building on its success, by adding new sizes and colors.



Testata
e approvata
dagli esperti
dell'Accademia
Italiana Maestri
del Caffè.

*Tested and approved
by the Academy
of Italian Coffee Masters.*



LA CAFFETTIERA BIANCA IBRIDA

Per un caffè all'italiana.

Prerogativa fondamentale di questa caffettiera è la sua caldaia in bimetallo; esternamente in acciaio ed internamente in alluminio. Un prodotto che combina il meglio delle qualità dei due materiali: l'acciaio consente il suo utilizzo sui piani di cottura ad induzione mentre la presenza di alluminio all'interno della caldaia garantisce la preparazione di un ottimo caffè.

The basic feature of this coffee maker is its bimetal boiler: externally in stainless steel and internally in aluminum. A product that combines the best of the qualities of the two materials: the steel allows its use on induction cooktops while the presence of aluminum inside the boiler ensures the preparation of an excellent coffee.

POMOLO ERGONOMICO

anti-scottatura
Anti-burn ergonomic knob



MANICO ERGONOMICO

anti-scottatura
Anti-burn ergonomic handle

ADATTA PER INDUZIONE

Suitable for induction



*Aluminum-alloy,
food-safe,
in compliance
with European
law EN 601*



	cm	mm/h	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>	master <i>pcs</i>
CAFFETTIERA 3 TAZZE <i>COFFEE MAKER 3 CUPS</i>	8,5	155	830005103	8007267147457	4
CAFFETTIERA 6 TAZZE <i>COFFEE MAKER 6 CUPS</i>	10	203	830005106	8007267153625	4

CALDAIA IN BIMETALLO

strato interno in alluminio,
strato esterno in acciaio inox,
idonea per l'utilizzo sui piani
di cottura ad induzione

*Bi-metal boiler: internal layer in aluminum,
external layer in stainless steel,
suitable for use on induction cooktops*



Interno: alluminio
Esterno: acciaio inox
Internal: aluminum
External: stainless steel

GUARNIZIONE IN SILICONE

per una durata più lunga
e una pulizia più semplice

*Silicone sealing ring
for a longer life
and easy cleaning*



LA CAFFETTIERA INOX

Per un caffè all'italiana.

Di gran classe è la versione in acciaio inox lucido, con il manico e il pomolo di colore nero. Il suo filtro riduttore permette di diminuire la quantità di caffè dimezzando il numero delle tazze. Adatta all'induzione, la gamma si arricchisce con la misura 2 tazze.

Very classy is the polished stainless steel version, with black handle and knob. Its reduction filter allows decreasing the production of coffee by reducing the number of cups and it is the perfect accessory for daily use of the coffee pot, without waste. Suitable for induction.

POMOLO ERGONOMICO

anti-scottatura
Anti-burn ergonomic knob

ADATTA PER INDUZIONE

Suitable for induction



MANICO ERGONOMICO

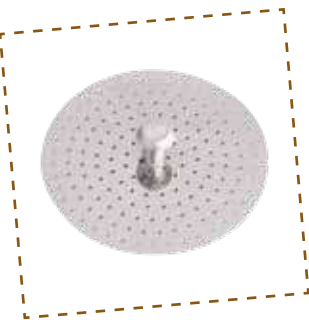
anti-scottatura
*Anti-burn
ergonomic handle*



	cm	mm/h	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>	master <i>pcs</i>
CAFFETTIERA 2 TAZZE <i>COFFEE MAKER 2 CUPS</i>	8,5	152	830008002	8007267140502	4
CAFFETTIERA 4 TAZZE <i>COFFEE MAKER 4 CUPS</i>	10	180	830008004	8007267135614	4
CAFFETTIERA 6 TAZZE <i>COFFEE MAKER 6 CUPS</i>	11,3	205	830008006	8007267135607	4

FILTRO RIDUTTORE

Reducer-filter



Permette di diminuire la produzione di caffè dimezzando il numero delle tazze (da 4 tazze a 2 tazze, e da 6 tazze a 3 tazze). Completamente in acciaio inox, è l'accessorio perfetto per utilizzare quotidianamente e senza sprechi la caffettiera.

It allows to decrease the production of coffee by reducing the number of cups (4 to 2 cups and 6 to 3 cups). Completely in stainless steel, it is the perfect accessory for everyday use of the coffeemaker, without waste.

GUARNIZIONE IN SILICONE

per una durata più lunga
e una pulizia più semplice

*Silicone sealing ring
for a longer life
and easy cleaning*



LA CAFFETTIERA ALLUMINIO E COLORATA

Per un caffè all'italiana.

La caffettiera in alluminio è un must-have per la preparazione domestica di un ottimo caffè! Le versioni colorate portano in cucina o a tavola i colori classici o di tendenza. La collezione Barazzoni di caffettiere in alluminio si arricchisce con la misura 9 tazze, che interpreta in chiave conviviale il rito tipicamente italiano del buon caffè.

The aluminum coffee maker is a must-have for home preparation of an excellent coffee! The colored versions bring to the kitchen or the table classic or trendy colors. Barazzoni's collection of aluminum coffee makers is enriched with the 9-cup size, which interprets in a convivial key the typically Italian ritual of good coffee.



**MANICO
ERGONOMICO**
anti-scottatura
Anti-burn
ergonomic handle



**POMOLO
ERGONOMICO**
anti-scottatura
Anti-burn ergonomic knob



Aluminum-alloy,
food-safe,
in compliance
with European
law EN 601



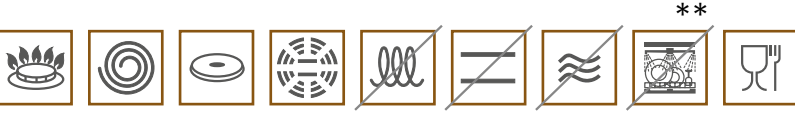
	cm	mm/h	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
CAFFETTIERA 1 TAZZA COFFEE MAKER 1 CUP	6,6	131	830005501	8007267134051	6
CAFFETTIERA 2 TAZZE COFFEE MAKER 2 CUPS	7,7	145	830005502	8007267140465	6
CAFFETTIERA 3 TAZZE COFFEE MAKER 3 CUPS	8,7	160	830005503	8007267134068	6
CAFFETTIERA 6 TAZZE COFFEE MAKER 6 CUPS	10	205	830005506	8007267134075	6
CAFFETTIERA 9 TAZZE COFFEE MAKER 9 CUPS	10,5	230	830005509	8007267146771	4

CAFFETTIERA 1 TAZZA COFFEE MAKER 1 CUP	6,6	131	83000550130	8007267134082	6
	6,6	131	83000550143	8007267142223	6
	6,6	131	83000550157	8007267142254	6
	6,6	131	83000550125	8007267142278	6
CAFFETTIERA 3 TAZZE COFFEE MAKER 3 CUPS	8,7	160	83000550330	8007267134099	6
	8,7	160	83000550343	8007267142230	6
	8,7	160	83000550357	8007267142247	6
	8,7	160	83000550325	8007267142261	6

**GUARNIZIONE
IN SILICONE**
per una durata più lunga
e una pulizia più semplice
Silicone sealing ring
for a longer life
and easy cleaning



*Solo per le caffettiere colorate
*For colored coffee makers only
**Lavare a mano
** Hand wash



LA CAFFETTIERA DELUXE

Per un caffè all'italiana.

Sofisticata, molto moderna e di gran classe, laCaffettiera Deluxe diventerà protagonista indiscussa del rito quotidiano del caffè, contribuendo ad esaltarne il profumo, l'aroma e il gusto tipico della bevanda italiana per eccellenza.

Sophisticated, very modern and classy, Deluxe coffee maker will become the undisputed star of the daily ritual of coffee, helping to enhance the aroma, flavor and taste typical of the Italian drink par excellence.



**POMOLO
ERGONOMICO**
anti-scottatura

Anti-burn ergonomic knob

**MANICO
ERGONOMICO**
anti-scottatura
*Anti-burn
ergonomic handle*



*Aluminum-alloy,
food-safe,
in compliance
with European
law EN 601*



	cm	mm/h	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>	master <i>pcs</i>
CAFFETTIERA 3 TZ <i>COFFEE MAKER 3 CUPS</i>	8,6	156	830005003	8007267134037	6
CAFFETTIERA 6 TZ <i>COFFEE MAKER 6 CUPS</i>	10	203	830005006	8007267134044	6

**GUARNIZIONE
IN SILICONE**

per una durata più lunga
e una pulizia più semplice

*Silicone sealing ring
for a longer life
and easy cleaning*



RICAMBI

CAFFETTIERE

new

Come tutti gli attrezzi da cucina, la caffettiera necessita di opportuni accorgimenti per garantire le sue prestazioni. Con l'utilizzo continuo della caffettiera e con il passare del tempo, guarnizione e filtro si deteriorano. Per avere una caffettiera come nuova e garantire le stesse prestazioni del suo primo giorno di utilizzo, bisogna sostituire guarnizione e/o filtro utilizzando solo ricambi originali. Una volta sostituite queste parti, si raccomanda di fare alcuni caffè a perdere, come al primo utilizzo.

As all kitchen tools, coffee makers need proper precautions to ensure its performance. With continued use of the coffee maker and with the passage of time, seal and filter deteriorate. To have a coffee pot as new and guarantee the same performance as its first day of use, you must replace the seal and/or filter using only original spare parts. After replacing these parts, it is recommended to make coffee a couple of times and dispose, as before first use.



BLISTER 2 GUARNIZIONI + FILTRO PER CAFFETTIERA ALLUMINIO - 1 TAZZA new
2 SEALING RINGS + FILTER PLATE
FOR ALUMINUM COFFEE MAKER - 1 CUP (BLISTER)

BLISTER 2 GUARNIZIONI + FILTRO PER CAFFETTIERA ALLUMINIO - 2 TAZZE new
2 SEALING RINGS + FILTER PLATE
FOR ALUMINUM COFFEE MAKER - 2 CUPS (BLISTER)

BLISTER 2 GUARNIZIONI + FILTRO PER CAFFETTIERA ALLUMINIO - 3 TAZZE new
2 SEALING RINGS + FILTER PLATE
FOR ALUMINUM COFFEE MAKER - 3 CUPS (BLISTER)

CT83005001	8007267138134	6
CT83005002	8007267156558	6
CT83005003	8007267138141	6

BLISTER 2 GUARNIZIONI + FILTRO PER CAFFETTIERA ALLUMINIO E COLORATA - 1 TAZZA
2 SEALING RINGS + FILTER PLATE
FOR ALUMINUM AND COLORED COFFEE MAKER - 1 CUP (BLISTER)

BLISTER 2 GUARNIZIONI + FILTRO PER CAFFETTIERA ALLUMINIO, IBRIDA, COLORATA E DELUXE - 3 TAZZE
2 SEALING RINGS + FILTER PLATE
FOR ALUMINUM, COLORED, DELUXE AND HYBRID COFFEE MAKER - 3 CUPS (BLISTER)

BLISTER 2 GUARNIZIONI + FILTRO PER CAFFETTIERA ALLUMINIO, IBRIDA E DELUXE - 6 TAZZE
2 SEALING RINGS + FILTER PLATE
FOR ALUMINUM, HYBRID AND DELUXE COFFEE MAKER - 6 CUPS (BLISTER)

BLISTER IMBUTO PER CAFFETTIERA ALLUMINIO E COLORATA - 1 TAZZA
FUNNEL FOR ALUMINUM AND COLORED COFFEE MAKER - 1 CUP (BLISTER)

BLISTER IMBUTO PER CAFFETTIERA ALLUMINIO, COLORATA, IBRIDA E DELUXE - 3 TAZZE
FUNNEL FOR ALUMINUM, COLORED, HYBRID AND DELUXE COFFEE MAKER - 3 CUPS (BLISTER)

BLISTER IMBUTO PER CAFFETTIERA ALLUMINIO, IBRIDA E DELUXE - 6 TAZZE
FUNNEL FOR ALUMINUM, HYBRID AND DELUXE COFFEE MAKER - 6 CUPS (BLISTER)

BLISTER 2 GUARNIZIONI + FILTRO PER CAFFETTIERA INOX - 2 TAZZE
2 SEALING RINGS + FILTER PLATE FOR STAINLESS STEEL VERSION - 2 CUPS

BLISTER 2 GUARNIZIONI + FILTRO PER CAFFETTIERA INOX - 4 TAZZE
2 SEALING RINGS + FILTER PLATE FOR STAINLESS STEEL VERSION - 4 CUPS

BLISTER 2 GUARNIZIONI + FILTRO PER CAFFETTIERA INOX - 6 TAZZE
2 SEALING RINGS + FILTER PLATE FOR STAINLESS STEEL VERSION - 6 CUPS

IMBUTO PER CAFFETTIERA INOX - 2 TAZZE
FUNNEL FOR STAINLESS STEEL VERSION - 2 CUPS

IMBUTO + RIDUTTORE PER CAFFETTIERA INOX - 4 TAZZE
FUNNEL + REDUCER FILTER FOR STAINLESS STEEL VERSION - 4 CUPS

IMBUTO + RIDUTTORE PER CAFFETTIERA INOX - 6 TAZZE
FUNNEL + REDUCER FILTER FOR STAINLESS STEEL VERSION - 6 CUPS

CT89000105	8007267154240	4
CT89000110	8007267154257	4
CT89000112	8007267154264	4
CT89000015	8007267148348	4
CT89000120	8007267154288	4
CT89000125	8007267154295	4

MANODOMESTICI *new*

Barazzoni propone un nuovo allargamento di gamma verso il mondo della preparazione del cibo: una linea completa di mano domestici. 7 articoli indispensabili in ogni cucina: una centrifuga per insalata di altissima qualità, un set multifunzione per la preparazione delle verdure, una mandolina con lama regolabile, un tritatutto, un trita cipolla, un taglia verdure a spirale e la rotella per la pizza. Una linea coordinata dal design moderno e dalle altissime prestazioni.

Barazzoni presents a new range's widening: a complete line of domestic hand tools. 7 indispensable items for each kitchen: a high-quality salad spinner, a food prep station, a stainless steel adjustable mandoline slicer, a quick chopper, a chopper, a spiral slicer and a pizza wheel. A matching set with modern design and high performances.



CENTRIFUGA PER INSALATA

Permette di lavare e asciugare velocemente e facilmente l'insalata e tantissime tipologie di verdura e di frutta. È pratica e velocissima: è sufficiente sollevare la leva del coperchio per azionare il movimento rotatorio. Il meccanismo garantisce una rotazione ad alta velocità con una minima pressione sulla leva del coperchio.

It allows to quickly and easily wash and dry different kinds of vegetables and fruits. Practical and very fast: the user only needs to raise the lever of the lid to activate the rotary movement. The mechanism ensures a high-speed rotation with minimum pressure on the lever.

**LUCCHETTO
BLOCCALEVA**
salvaspazio
Space-saving lock

**BASE
IN GOMMA
ANTISCIVOLO**
per una tenuta perfetta
*Non-slip rubber base
keeps the base steady*

**DOPPIO
CONTENITORE**
isola il cestello rotante
dal contenitore
per raccogliere l'acqua
*Double container: to isolate
the rotating basket from the
container to collect the water*

CENTRIFUGA PER INSALATA *SALAD SPINNER*

cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
25	5	170	10	8170010	8007267150402	4

Pulsante di arresto
per fermare la rotazione
del cestello
*Brake button to stop
the rotation of the basket*

Contenitore trasparente da 5 litri
per servire e per conservare
*Transparent 5-liter container
to serve and to store*

Leva
Lever

Cestello estraibile
Removable basket



SET MULTIFUNZIONE

È perfetto per tagliare tantissime tipologie di verdure. Le tre lame intercambiabili permettono di realizzare 5 tagli differenti. Il contenitore incluso, adatto al frigo, può essere utilizzato per ritirare quanto tagliato. Grazie al paradita ed al fondo antiscivolo è possibile lavorare in tutta sicurezza. Un alleato indispensabile in ogni cucina!

It is perfect for cutting many types of vegetables. The three interchangeable stainless-steel blades allow to make 5 different cuts. The enclosed container, suitable for the fridge, can be used to store cut food. Thanks to the hand-guard and the non-slip rubber base you can work in complete safety. An indispensable ally in every kitchen!

	cm	lt	mm/h	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>	master <i>pcs</i>
SET MULTIFUNZIONE <i>FOOD PREP STATION</i>	12,5 x 31	2	93	8170000	8007267150389	4



Lame in acciaio inox intercambiabili
Interchangeable stainless-steel blades

Base in gomma antiscivolo
Non-slip rubber base

5 tagli diversi:
rondelle, cubetti, bastoncini
o fette, spicchi morbidi e duri
5 different cuts: rounds, cubes, sticks or slices,
wedges both soft and hard foods

Tappo per conservare in frigo
Cap for container to store food in the fridge

Paradita
Hand-guard

*Solo contenitore
**Only container*



AFFETTA VERDURE A SPIRALE

Questo accessorio, chiamato anche temperino verdure, consente di creare velocemente ed in totale sicurezza degli spaghetti, delle fettuccine e delle spirali di verdure. Grazie al paradita le operazioni sono facili e sicure.

This practical kitchen tool, also known as veggie sharpener, allows to safely create veggie spaghetti, fettuccine and spirals. The hand-guard protects fingers allowing to work in total safety.

	cm	mm/h	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>	master <i>pcs</i>
AFFETTA VERDURE A SPIRALE <i>SPIRAL SLICER</i>	20x6,5	130	8170015	8007267150419	4



Lame in acciaio inox
Stainless steel blades

Permettono tre diversi risultati:
spaghetti, fettuccine e spirali
Allow 3 different ways of cutting:
spaghetti, fettuccine and spirals

Comoda presa ergonomica
Comfortable ergonomic grip

Paradita
Hand-guard



TRITATUTTO

È manuale e si attiva con una corda con movimento a strappo. In questo modo, tritare, sminuzzare e tagliare è semplice, facile e veloce. La base in gomma antiscivolo permette di lavorare in tutta comodità. Facile e veloce!

It is manual and is activated with a rope by means of a tear-off movement, without the need for power. In this way, chopping and cutting is simple, easy and fast. The non-slip rubber base allows to work in total comfort. Quick and easy prep!

	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
TRITATUTTO QUICK CHOPPER	13	0,6	130	5	8170020	8007267150426	4

Lame in acciaio inox
resistenti e facili da estrarre
per facilitarne la pulizia
Stainless-steel blades resistant and easy
to remove for cleaning operations

Contenitore trasparente
permette di controllare
lo stato della preparazione
Transparent container
to see while chopping

Base in gomma antiscivolo
Non-slip rubber base

Anello con cordino
non necessita di energia elettrica
Pull handle, no need of electrical power



TRITA CIPOLLA

Permette di tritare e sminuzzare rapidamente le cipolle e altri piccoli alimenti come cioccolato, frutta secca, verdura e frutta. Si aziona premendo ripetutamente il coperchio. È possibile tritare dentro il contenitore oppure direttamente su un tagliere. Il contenitore dotato di tappo è poi perfetto per ritirare il preparato in frigo.

It allows to quickly chop onions and other small foods like chocolate, dried fruits, vegetables and fruits. It operates repeatedly pressing the lid. It is possible to chop in the enclosed container or directly on a cutting board. The enclosed container is perfect to store into the fridge.

	cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
TRITA CIPOLLA CHOPPER	10	0,2	225	4	8170025	8007267150433	4

Lama in acciaio inox 18/10
18/10 stainless steel blade

Base in gomma antiscivolo
Non-slip rubber base

Contenitore trasparente
per controllare lo stato della preparazione,
il tappo è perfetto per ritirare il preparato in frigo
Transparent container to check the status of the preparation,
its cap is perfect for storing food in the fridge

Cartuccia della lama rimovibile
per una facile pulizia
Blade cartridge is removable for easy clean-up



*Solo contenitore
*Only container

MANDOLINA LAMA REGOLABILE

Consente di affettare le verdure in tre diversi spessori. Le fette saranno tutte dello stesso spessore rendendo la cottura più facile ed omogenea. In tutti e tre gli spessori è possibile utilizzare le lame lisce o dentellate. Per affettare basta far scivolare su e giù l'alimento da tagliare. Il paradita di sicurezza è incluso.

It allows to slice the vegetables in three different thicknesses. The slices will all be of the same thickness, making cooking easier and more homogeneous. In all three thicknesses it is possible to use both smooth or serrated blades. For slicing just slide up and down the food to be cut. The hand-guard is included.

	cm	mm/h	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
MANDOLINA LAMA REGOLABILE ADJUSTABLE MANDOLINE SLICER	31 x 11	50	8170005	8007267150396	4



**Base d'appoggio gommata
antiscivolo**
Non-slip rubber base

Paradita
Hand-guard



FORBICI ERBE *new*

	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
FORBICI ERBE HERB SCISSORS	8170035	8007267153946	6



**Lame in acciaio inox
adatte a tutti i tipi di erbe
(non utilizzare per verdure)**
*Stainless steel blades suitable
for all types of herbs
(do not use for vegetables)*

**Impugnatura soft touch
ed ergonomica**
Soft touch and ergonomic handle

Coprilama
Protective cover



TAGLIA PIZZA

	cm	mm/h	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
TAGLIA PIZZA PIZZA WHEEL	12 x 2,5	135	8170030	8007267150440	4

Lama in acciaio inox 18/10
18/10 stainless steel blade

**Presa sicura
ed ergonomica**
Safe and ergonomic grip

**Taglio netto
e preciso**
Clean and precise cut



COLTELLI

Knives

Barazzoni ha creato una linea completa di coltelli in acciaio e in ceramica e di accessori che garantiscono straordinarie performance di taglio grazie al loro bilanciamento perfetto, all'impugnatura ergonomica ed alle lame ad alta resistenza. I coltelli sono in effetti tra gli accessori da cucina più importanti, questa collezione vanta una qualità professionale che consente di affrontare in totale sicurezza le ricette da preparare.

Barazzoni has created a complete line of stainless steel and ceramic knives and accessories that guarantee extraordinary cutting performance thanks to their perfect balance, ergonomic grip and high strength blade. Knives are in fact among the most important kitchen accessories, this collection boasts a professional quality that allows you to face in total safety the recipes to prepare.



COLTELLI

new

PROFESSIONAL

Professional knives

Barazzoni ha creato una linea completa di coltelli in acciaio che garantiscono straordinarie performance di taglio grazie al loro bilanciamento perfetto, all'impugnatura ergonomica ed alle lame ad alta resistenza. Racchiusi in un'elegante e moderna confezione regalo, questi coltelli vantano una qualità professionale che consente di affrontare in totale sicurezza le ricette da preparare. I coltelli sono in effetti tra gli accessori da cucina più importanti, questa collezione in acciaio inox di alta qualità non deluderà.

Barazzoni has created a complete line of stainless steel that guarantee extraordinary cutting performance thanks to their perfect balance, ergonomic grip and high strength blade. Enclosed in an elegant and modern gift box, these knives have a professional quality that allows to safely deal with any recipe. Knives are indeed among the most important kitchen accessories; this high-quality stainless-steel collection will not disappoint.



- Acciaio inox di alta qualità
- Lama ad alta resistenza
- Mantiene l'affilatura a lungo nel tempo
- Qualità professionale
- Impugnatura ergonomica
- Riaffilabile

- High-quality stainless steel
- High resistance blade
- Keeps sharpening for a long time
- Professional quality
- Ergonomic handle
- Can be sharpened

COLTELLO SPELUCCHINO 9 CM
PARING KNIFE



cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
------------------------	---------------------------	---------------

802070125	8007267150549	4
-----------	---------------	---

COLTELLO CHEF 20 CM
CHEF'S KNIFE



802070100	8007267150501	4
-----------	---------------	---

COLTELLO SANTOKU 17,5 CM
BREAD KNIFE

new



802070155	8007267157944	4
-----------	---------------	---

COLTELLO PANE 20 CM
BREAD KNIFE



802070105	8007267150518	4
-----------	---------------	---

COLTELLO ARROSTO 20 CM
CHEF'S KNIFE



802070110	8007267150525	4
-----------	---------------	---

COLTELLO UTILITY 12,5 CM
UTILITY KNIFE



802070145	8007267150532	4
-----------	---------------	---

SET 4 COLTELLI BISTECCA 12,5 cm
4 KNIVES STEAK SET

new



802070150	8007267157890	6
-----------	---------------	---

★★★★★
PROFESSIONAL
QUALITY

ACCIAIO INOX
DI ALTA
QUALITÀ
High quality
stainless steel

NICKEL
FREE

*Tuttavia, si consiglia il lavaggio a mano
*However, hand washing is recommended



COLTELLI ACCIAIO

**COLTELLO
SPELUCCHINO CURVO/VERDURE
7,5 CM**
CURVED PEELING KNIFE/VEGETABLES

Stainless steel knives

cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>	master <i>pcs</i>
-------------------------------	----------------------------------	----------------------



802170040	8007267144036	4
-----------	---------------	---

**COLTELLO
SPELUCCHINO
9 CM**
PARING KNIFE



802170025	8007267144005	4
-----------	---------------	---

**COLTELLO
CHEF
20 CM**
CHEF'S KNIFE



802170000	8007267143954	4
-----------	---------------	---

**COLTELLO
SANTOKU
13,5 CM**
SANTOKU KNIFE



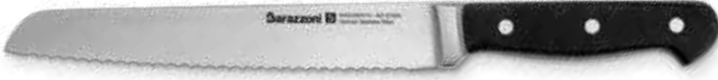
802170014	8007267144029	4
-----------	---------------	---

**COLTELLO
SANTOKU
17,5 CM**
SANTOKU KNIFE



802170015	8007267143985	4
-----------	---------------	---

**COLTELLO
PANE
20 CM**
BREAD KNIFE



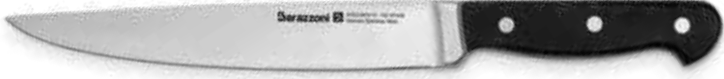
802170005	8007267143961	4
-----------	---------------	---

**COLTELLO
UTILITY
12,5 CM**
UTILITY KNIFE



802170045	8007267144548	4
-----------	---------------	---

**COLTELLO
ARROSTO
20 CM**
SLICER KNIFE



802170010	8007267143978	4
-----------	---------------	---

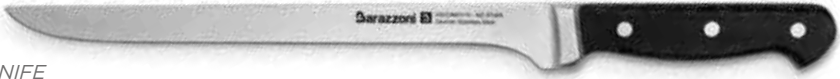
**COLTELLO
DISOSSATORE
15 CM**
BONING KNIFE



cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>	master <i>pcs</i>
-------------------------------	----------------------------------	----------------------

802170020	8007267143992	4
-----------	---------------	---

**COLTELLO
SALUMI
25,5 CM**
HAM / STEAK KNIFE



802170030	8007267144012	4
-----------	---------------	---

Acciaio inox di alta qualità
Lama ad alta resistenza
Mantiene l'affilatura
a lungo nel tempo
Qualità professionale
Impugnatura ergonomica
Riaffilabile

High-quality stainless steel
High resistance blade
Keeps sharpening for a long time
Professional quality
Ergonomic handle
Can be sharpened



**ACCIAIO INOX
DI ALTA
QUALITÀ**
*High quality
stainless steel*

ACCESSORI ACCIAIO

FORBICI MULTIUSO MULTIPURPOSE SHEARS



- _ Acciaio inox di alta qualità
- _ Lama ad alta resistenza
- _ Facilmente smontabile per una perfetta pulizia
- _ Semplicità e comodità di utilizzo
- _ Garantisce la minima fatica anche durante un uso intensivo
- _ Qualità professionale

- _ High-quality stainless steel
- _ High resistance blade
- _ Can be easily dismantled for perfect cleaning
- _ Simplicity and ease of use
- _ It guarantees minimal effort even during intensive use
- _ Professional quality

cod. art.	cod. barre	master
item code	ean barcode	pcs

Stainless steel
accessories

802170085	8007267144050	4
-----------	---------------	---



FORBICE TRINCIA POLLO 24 CM POULTRY SHEARS



- _ Acciaio inox di alta qualità
- _ Lama ad alta resistenza
- _ Fermezza e precisione nel taglio, poca fatica
- _ Meccanismo di bloccaggio permette di riporlo in completa sicurezza senza rischio per mani e dita
- _ Qualità professionale

- _ High-quality stainless steel
- _ High resistance blade
- _ Firmness and precision in cutting, little effort
- _ Locking mechanism allows you to place it in complete safety without risk for hands and fingers
- _ Professional quality

802170086	8007267144555	4
-----------	---------------	---



AFFILA COLTELLI KNIFE SHARPENER



- _ Funziona con tutti i tipi di lame, comprese quelle in acciaio duro di alta qualità
- _ Base antiscivolo
- _ Efficace e veloce

- _ Works with all types of blades, including high quality hard steel
- _ Non-slip base
- _ Effective and fast

802171000	8007267144043	4
-----------	---------------	---



SET COLTELLI

Knives set

cod. art.	cod. barre	master
item code	ean barcode	pcs

SET 6 COLTELLI BISTECCA 11,5 cm 6 KNIVES STEAK SET



802171050	8007267148423	6
-----------	---------------	---



- _ Lama seghettata
- _ Lama in acciaio inox temprato
- _ Lunga durata dell'affilatura
- _ Paradita per la massima sicurezza
- _ Manico ergonomico eco legno

- _ Serrated blade
- _ Tempered stainless steel blade
- _ Long duration of sharpening
- _ Para fingers for maximum safety
- _ Eco-wooden ergonomic handle

SET 6 COLTELLI TAVOLA 10 cm 6 TABLE KNIVES SET



802171055	8007267148430	6
-----------	---------------	---



- _ Punta arrotondata
- _ Lama seghettata
- _ Lunga durata dell'affilatura
- _ Para dita per la massima sicurezza
- _ Manico ergonomico in polipropilene

- _ Rounded tip
- _ Serrated blade
- _ Long duration of sharpening
- _ Para fingers for maximum safety
- _ Ergonomic polypropylene handle

SET 4 COLTELLI COSTATA 13 cm 4 KNIVES RIB-EYE STEAK SET



802171060	8007267148447	6
-----------	---------------	---



- _ Lama larga e seghettata in acciaio inox temprato
- _ Lunga durata dell'affilatura
- _ Manico ergonomico in bakelite
- _ Rivetti in acciaio inox

- _ Wide and serrated blade in tempered stainless steel
- _ Long duration of sharpening
- _ Bakelite ergonomic handle
- _ Stainless steel rivets

*Tuttavia, si consiglia il lavaggio a mano
*However, hand washing is recommended



COLTELLI CERAMICA

Ceramic knives

SET 2 COLTELLI 7,5 - 12,5 CM 2-PIECE KNIFE SET

- Estremamente affilati
- Lunga durata del filo
- Straordinarie performance di taglio
- Molto resistenti all'usura
- Impugnatura ergonomica, soft touch, anti scivolo
- Leggeri e maneggevoli
- Non ossida i cibi

- Extremely sharp
- Long-term ultra-sharpness
- Extraordinary cutting performances
- Very wear-resistant
- Ergonomic anti-slip handle, soft touch
- Lightweight and handy
- Does not oxidize food

SET SANTOKU 12,5 CM + PEELER KNIFE SET

- Estremamente affilati
- Lunga durata del filo
- Straordinarie performance di taglio
- Molto resistenti all'usura
- Impugnatura ergonomica, soft touch, anti scivolo
- Leggeri e maneggevoli
- Non ossida i cibi

- Extremely sharp
- Long-term ultra-sharpness
- Extraordinary cutting performances
- Very wear-resistant
- Ergonomic anti-slip handle, soft touch
- Lightweight and handy
- Does not oxidize food

SET 3 COLTELLI 10 - 12,5 - 15 CM 3-PIECE KNIFE SET

- Estremamente affilati
- Lunga durata del filo
- Straordinarie performance di taglio
- Molto resistenti all'usura
- Impugnatura ergonomica, soft touch, anti scivolo
- Leggeri e maneggevoli
- Non ossida i cibi

- Extremely sharp
- Long-term ultra-sharpness
- Extraordinary cutting performances
- Very wear-resistant
- Ergonomic anti-slip handle, soft touch
- Lightweight and handy
- Does not oxidize food

cod. art.	cod. barre	master
item code	ean barcode	pcs

802075010 8007267144081 4



802075005 8007267144074 4



802075000 8007267144067 4



*Tuttavia, si consiglia il lavaggio a mano
*However, hand washing is recommended



CEPPO PORTA COLTELLI

Knife block

CEPPO PORTA COLTELLI KNIFE BLOCK

11,4x11,6 242 802070085 8007267144562 2

ADATTO A
TUTTI I TIPI
DI COLTELLI
Suitable for all types of knives

CAPIENTE
Spacious

PRATICO
ED IGIENICO
Practical and hygienic

COMODO
DA PULIRE
Easy to clean



*I filamenti in fibra di plastica possono essere puliti sotto l'acqua corrente oppure in lavastoviglie con acqua fredda.
Fornito senza coltelli.
* Plastic fiber filaments: clean under running water or in dishwasher using cold water.
Supplied without knives.



TAGLIERI

Cutting boards

Tra gli accessori ai quali non si può rinunciare in cucina c'è senz'altro un set di taglieri. In legno o in polipropilene, è uno strumento indispensabile in ogni cucina. Barazzoni guarda anche il mondo della preparazione dei cibi e lancia una collezione di taglieri in legno di acacia e di bamboo ed in polipropilene con un bel packaging per chi desidera regalare o regalarsi un oggetto utile e pratico.

Among the accessories that you cannot do without in the kitchen is definitely a set of cutting boards. Wood or polypropylene, is an indispensable tool in any kitchen. Barazzoni also looks at the world of food preparation and launches a collection of acacia and bamboo wood cutting boards and polypropylene cutting boards with a nice packaging. An useful and practical gift for oneself or someone else.



*Soltanto per il tagliere in polipropilene. Le versioni in legno di acacia e bamboo non vanno in lavastoviglie.
*Only for polypropylene cutting board. Acacia and bamboo wood cutting boards versions are not dishwasher safe.

TAGLIERI

Cutting boards

**TAGLIERE
POLIPROPILENE**
POLYPROPYLENE
CUTTING BOARD



● 28x20,5	10	801510202830	8007267141097	4
● 28x20,5	10	801510202840	8007267141080	4
● 35,5x25,5	12	801510253530	8007267141103	4
● 35,5x25,5	12	801510253540	8007267141110	4

TAGLIERE ACACIA
ACACIA CUTTING BOARD



cm	mm/h	cod. art.	cod. barre	master
		item code	ean barcode	pcs

32x22	25	8015123222	8007267141240	2
40x30	25	8015124030	8007267141257	2

TAGLIERE BAMBOO
BAMBOO CUTTING BOARD



25x15	15	8015112515	8007267141219	4
30x20	15	8015113020	8007267141226	4
35x25	15	8015113525	8007267141233	4

**TAGLIERE SALUMI
CON MANICO
- ACACIA**
CURED MEATS CUTTING BOARD
WITH HANDLE
- ACACIA



45x15	15	8015124515	8007267146184	4
-------	----	------------	---------------	---

**TAGLIERE ROTONDO
CON MANICO
- BAMBOO**
ROUND CUTTING BOARD
WITH HANDLE
- BAMBOO



Ø 30	15	80151130	8007267146191	4
------	----	----------	---------------	---

POSATE *new* ACCIAIO INOX

Una gamma di prodotti completa e moderna.
Tutti servizi in acciaio inox 18/10 dal design raffinato ed attuale arricchiscono e completano qualsiasi tavola.

Le finiture in PVD oro, bronzo e titanio sono declinate in lucido e satinato. Il loro trattamento estremamente duraturo permette un utilizzo intensivo.

*A complete and modern range of products.
All services in 18/10 stainless steel with a refined and current design enrich and complete any table.*

Gold, bronze and titanium PVD finishes are declined in gloss and satin. Its extremely long-lasting treatment allows intensive use.



NEW VICTORY



POSATE ACCIAIO INOX



cod. art.
item code

cod. barre
ean barcode

NEW VICTORY 24 PZ *new*

6 COLTELLO TAVOLA
6 TABLE KNIFE

6 FORCHETTA TAVOLA
6 TABLE FORK

6 CUCCHIAIO TAVOLA
6 SPOON

6 CUCCHIAIO CAFFÈ
6 TEASPOON



718900024 8007267155148

MALACHITE 24 PZ

6 COLTELLO TAVOLA
6 TABLE KNIFE

6 FORCHETTA TAVOLA
6 TABLE FORK

6 CUCCHIAIO TAVOLA
6 SPOON

6 CUCCHIAIO CAFFÈ
6 TEASPOON



714900024 8007267141158

MALACHITE ORO 24 PZ

6 COLTELLO TAVOLA
6 TABLE KNIFE

6 FORCHETTA TAVOLA
6 TABLE FORK

6 CUCCHIAIO TAVOLA
6 SPOON

6 CUCCHIAIO CAFFÈ
6 TEASPOON



cod. art.
item code

cod. barre
ean barcode

LUCIDO
SHINY
71490002400 8007267152741

SATINATO
SATIN
71490002450 8007267152703



MALACHITE BRONZO 24 PZ

6 COLTELLO TAVOLA
6 TABLE KNIFE

6 FORCHETTA TAVOLA
6 TABLE FORK

6 CUCCHIAIO TAVOLA
6 SPOON

6 CUCCHIAIO CAFFÈ
6 TEASPOON



LUCIDO
SHINY
71490002405 8007267153458

SATINATO
SATIN
71490002455 8007267157180



MALACHITE TITANIO 24 PZ

6 COLTELLO TAVOLA
6 TABLE KNIFE

6 FORCHETTA TAVOLA
6 TABLE FORK

6 CUCCHIAIO TAVOLA
6 SPOON

6 CUCCHIAIO CAFFÈ
6 TEASPOON



LUCIDO
SHINY
71490002410 8007267153465

SATINATO
SATIN
71490002460 8007267157197



POSATE ACCIAIO INOX

AMBRA 24 PZ

- 6 COLTELLO TAVOLA
6 TABLE KNIFE
- 6 FORCHETTA TAVOLA
6 TABLE FORK
- 6 CUCCHIAIO TAVOLA
6 SPOON
- 6 CUCCHIAIO CAFFÈ
6 TEASPOON



cod. art. cod. barre
item code ean barcode

712900024 8007267133726

ZAFFIRIA 24 PZ

- 6 COLTELLO TAVOLA
6 TABLE KNIFE
- 6 FORCHETTA TAVOLA
6 TABLE FORK
- 6 CUCCHIAIO TAVOLA
6 SPOON
- 6 CUCCHIAIO CAFFÈ
6 TEASPOON



cod. art. cod. barre
item code ean barcode

710900024 8007267133702

LAPISLAZZULI 24 PZ

- 6 COLTELLO TAVOLA
6 TABLE KNIFE
- 6 FORCHETTA TAVOLA
6 TABLE FORK
- 6 CUCCHIAIO TAVOLA
6 SPOON
- 6 CUCCHIAIO CAFFÈ
6 TEASPOON



725900024 8007267146207

ZAFFIRIA SATINATA 24 PZ

- 6 COLTELLO TAVOLA
6 TABLE KNIFE
- 6 FORCHETTA TAVOLA
6 TABLE FORK
- 6 CUCCHIAIO TAVOLA
6 SPOON
- 6 CUCCHIAIO CAFFÈ
6 TEASPOON



71090002401 8007267151690

ONICE 24 PZ

- 6 COLTELLO TAVOLA
6 TABLE KNIFE
- 6 FORCHETTA TAVOLA
6 TABLE FORK
- 6 CUCCHIAIO TAVOLA
6 SPOON
- 6 CUCCHIAIO CAFFÈ
6 TEASPOON



713900024 8007267141141

ESMERALDA 24 PZ

- 6 COLTELLO TAVOLA
6 TABLE KNIFE
- 6 FORCHETTA TAVOLA
6 TABLE FORK
- 6 CUCCHIAIO TAVOLA
6 SPOON
- 6 CUCCHIAIO CAFFÈ
6 TEASPOON



711900024 8007267141141



POSATE ACCIAIO INOX

VENDITA SCIOLTA
INDIVIDUALLY SOLD

TURCHESE

COLTELLO TAVOLA
TABLE KNIFE



cod. art. item code	cod. barre ean barcode
------------------------	---------------------------

716020	8007267146238 12
--------	------------------

FORCHETTA TAVOLA
TABLE FORK



716010	8007267146221 12
--------	------------------

CUCCHIAIO TAVOLA
SPOON



716005	8007267146214 12
--------	------------------

CUCCHIAIO CAFFÈ
TEASPOON



716045	8007267146245 12
--------	------------------

CUCCHIAIO GELATO
ICE CREAM SPOON

new



71605100	8007267155759 12
----------	------------------

CUCCHIAIO BIBITA
BAR SPOON

new



71605105	8007267155766 12
----------	------------------

FORCHETTA PESCE
FISH FORK

new



716055	8007267155773 12
--------	------------------

COLTELLO PESCE
FISH KNIFE

new



716065	8007267155780 12
--------	------------------

CUCCHIAINO MOKA



75005000	8007267141202 50
----------	------------------

SET DOLCE 7 PZ

Dessert set 7 pcs

A completare la gamma posate della Barazzoni, questo nuovo set per dessert per 6 persone. Composto da 6 graziose forchettine ed una paletta, realizzati in acciaio inox 18/10. Ideale per i dolci al piatto, questo set è proposto in una raffinata confezione, perfetta da regalare o da regalarsi. Essenziale, moderno, pratico.

This new dessert set for 6 people completes the range of Barazzoni cutlery. Composed of 6 nice forks and a cake server, it is made of 18/10 stainless steel. Ideal for desserts on the plate, this set comes in a refined package. A gift to yourself or someone else! Essential, modern, practical.

SET DOLCE 7 PZ
(Palatorta + 6 forchettine)
DESSERT SET 7 PCS
(Cake server + 6 forks)



cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
------------------------	---------------------------	---------------

717900007	8007267150372	12
-----------	---------------	----



ACCIAIO
INOX
18/10
stainless
steel



POSATE COLORATE

Posate colorate in acciaio inox, disegnate e realizzate in Italia. Sono disponibili sei colorazioni differenti: bianco, rosso, nocciola, grigio, blu e verde; colori sempre alla moda e di tendenza, perfetti per ogni tipo di cucina, per ogni stile personale. L'acciaio impiegato e la sua lavorazione garantiscono eccellenti caratteristiche di durezza e di taglio, rendendoli pezzi molto resistenti e performanti; inoltre la lama del coltello ha una speciale segnettatura che permette tagli precisi e senza sforzo su qualsiasi alimento. Il manico è di design e ha anche una forma ergonomica che facilita la presa.

made in Italy

Colorful cutlery in stainless steel, designed and made in Italy. There are six different colors: white, red, brown, grey, blue and green; color always fashionable and trendy, perfect for any type of kitchen, for every personal style. The steel used and its processing guarantees excellent characteristics of hardness and shear, making them very resistant pieces and performing. Furthermore the knife blade has a special serration that allows precise cuts and effortlessly on any food. The handle has an ergonomic shape that facilitates grip.

**NICKEL
FREE**

**ACCIAIO
INOX**
stainless
steel



POSATE
COLORATE

COLTELLO TAVOLA

TABLE KNIFE

FORCHETTA TAVOLA

TABLE FORK

CUCCHIAIO TAVOLA

SPOON

CUCCHIAIO CAFFÈ

TEASPOON



cod. art.	cod. barre	master
<i>item code</i>	<i>ean barcode</i>	<i>pcs</i>

727020019	8007267149079	12
-----------	---------------	----

727010019	8007267149017	12
-----------	---------------	----

727005019	8007267148959	12
-----------	---------------	----

727045019	8007267149123	12
-----------	---------------	----

COLTELLO TAVOLA

TABLE KNIFE

FORCHETTA TAVOLA

TABLE FORK

CUCCHIAIO TAVOLA

SPOON

CUCCHIAIO CAFFÈ

TEASPOON



cod. art.	cod. barre	master
<i>item code</i>	<i>ean barcode</i>	<i>pcs</i>

727020073	8007267149062	12
-----------	---------------	----

727010073	8007267149000	12
-----------	---------------	----

727005073	8007267148942	12
-----------	---------------	----

727045073	8007267149116	12
-----------	---------------	----

COLTELLO TAVOLA

TABLE KNIFE

FORCHETTA TAVOLA

TABLE FORK

CUCCHIAIO TAVOLA

SPOON

CUCCHIAIO CAFFÈ

TEASPOON



727020432	8007267149109	12
-----------	---------------	----

727010432	8007267149048	12
-----------	---------------	----

727005432	8007267148980	12
-----------	---------------	----

727045432	8007267149154	12
-----------	---------------	----

COLTELLO TAVOLA

TABLE KNIFE

FORCHETTA TAVOLA

TABLE FORK

CUCCHIAIO TAVOLA

SPOON

CUCCHIAIO CAFFÈ

TEASPOON



727020408	8007267149093	12
-----------	---------------	----

727010408	8007267149031	12
-----------	---------------	----

727005408	8007267148973	12
-----------	---------------	----

727045408	8007267149147	12
-----------	---------------	----

COLTELLO TAVOLA

TABLE KNIFE

FORCHETTA TAVOLA

TABLE FORK

CUCCHIAIO TAVOLA

SPOON

CUCCHIAIO CAFFÈ

TEASPOON



727020025	8007267150631	12
-----------	---------------	----

727010025	8007267150624	12
-----------	---------------	----

727005025	8007267150617	12
-----------	---------------	----

727045025	8007267150648	12
-----------	---------------	----

COLTELLO TAVOLA

TABLE KNIFE

FORCHETTA TAVOLA

TABLE FORK

CUCCHIAIO TAVOLA

SPOON

CUCCHIAIO CAFFÈ

TEASPOON



727020737	8007267149178	12
-----------	---------------	----

727010737	8007267149055	12
-----------	---------------	----

727005737	8007267148997	12
-----------	---------------	----

727045737	8007267149161	12
-----------	---------------	----

BILANCE

Scales

Barazzoni guarda al mondo della preparazione dei cibi e lancia una collezione di bilance da cucina. Una bilancia meccanica dallo stile retrò, sempre attuale, e diversi modelli digitali: una bilancia a caraffa, una pratica bilancia con bowl, un modello rotondo disponibile in 4 moderne fantasie ed un modello rettangolare. Completano la gamma la bilancia digitale pesapersone e la bilancia a caraffa.

Barazzoni looks at the world of food preparation and launches a collection of kitchen scales. A mechanical scale with a retro style, always up-to-date and different digital models: a measuring cup scale, a practical bowl scale, a round model available in 4 modern patterns and a rectangular model. Personal weighing scale and carafe scale complete the range.



BILANCIA DA CUCINA A CARAFFA

Consente di pesare ingredienti solidi e liquidi uno dopo l'altro e poi lavorarli direttamente nel recipiente. Molto precisa nella misurazione dei diversi ingredienti, grazie alle funzioni specifiche per farina, acqua, latte e olio. La caraffa è removibile per facilitare le operazioni di pulizia. Scala graduata stampigliata sul recipiente. Batterie incluse.

It allows to weigh solid and liquid ingredients one after the other and then work them directly in the container. Very precise in the measurement of different ingredients, thanks to the specific functions for flour, water, milk and oil. The carafe is removable to facilitate cleaning operations. Graduated scale stamped on the container. Batteries included.

CARAFFA MISURATRICE REMOVIBILE

Detachable measuring cup

5 MODALITÀ DI MISURA:

peso, volume dell'acqua,
volume del latte,
volume della farina
e volume dell'olio

5 measuring modes:

*weight, water volume,
milk volume, flour volume
and oil volume*

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Auto off

MISURA VOLUME E PESO

allo stesso
tempo

*Measures volume
and weight
at the same time*

BILANCIA DA CUCINA A CARAFFA MEASURING CUP SCALE

cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
21	1	148	8 1/4	802080085	8007267150570	12

SCALA GRADUATA

Graduated scale

DISPLAY LCD

di facile lettura

*LCD screen
easy to read*



PORTATA MAX 3 KG.

Max. weight capacity 3 Kg.



BILANCIA DA CUCINA MECCANICA

La bilancia meccanica Barazzoni è realizzata interamente in acciaio. Il suo design richiama lo stile classico ed intramontabile delle cucine tradizionali italiane. Il vassoio in acciaio inox removibile permette di mantenere la bilancia sempre pulita e facilita le operazioni di lavaggio: basta un panno umido per le normali operazioni di pulizia (in caso di bisogno è adatto al lavaggio in lavastoviglie - cicli eco). Il quadrante frontale per la misurazione è infrangibile. Misura fino a 5 Kg., con suddivisioni ogni 20 gr.

Barazzoni's mechanical scale is entirely made of steel. Its design is classical and recalls the timeless Italian kitchen style.

The stainless steel removable tray allows to keep the scale always clean and facilitates the cleaning operation: just a damp cloth for routine cleaning (in any case the tray is dishwasher safe - eco cycle).

The frontal quadrant is unbreakable, has notches each 20 gr. and can weight up to 5 Kg.



BILANCIA DA CUCINA MECCANICA

cm	mm/h	cod. art.	cod. barre	master
		item code	ean barcode	pcs

BILANCIA DA CUCINA MECCANICA
MECHANICAL KITCHEN SCALE

20,5x20,5	205	802080000	8007267144869	8
-----------	-----	-----------	---------------	---

CAPIENZA VASSOIO

0,8 LT.

Tray capacity 0.8 Lt.



TARA

Tare

VASSOIO REMOVIBILE IN ACCIAIO INOX

adatto al lavaggio
in lavastoviglie

*Removable stainless steel tray,
dishwasher safe*

QUADRANTE INFRANGIBILE

Unbreakable quadrant

MISURAZIONE PRECISA

con tacche ogni 20 gr.

*Precise measurement
with notches each 20 gr.*



PORTATA MAX 5 KG.

Max. weight capacity 5 Kg.



BILANCIA DA CUCINA DIGITALE CON BOWL

La bilancia digitale Barazzoni è pensata per raggiungere la massima funzionalità durante la preparazione delle più svariate ricette nelle vostre cucine. Il bowl in acciaio inox permette di misurare sia i solidi che i liquidi (con una specifica funzione per il latte) mantenendo pulito il corpo bilancia. Lo schermo LCD misura fino a 5 Kg. con uno scarto massimo di 1 gr. Il design moderno e professionale è perfetto per completare il vostro piano di lavoro. L'utilizzo è semplice ed intuitivo, con pochi gesti potrete pesare solidi (in grammi), liquidi, latte (in ml) e tarare la bilancia. Batterie incluse.

Barazzoni's electronic kitchen scale was conceived to reach the top of the functionality while cooking all kind of recipes in your kitchen. Stainless steel bowl allows to measure both solid and liquid foods (with a specific feature for milk) keeping the scale's body clean. LCD display measure up to 5 Kg. with a maximum deviation of 1 g. Its modern and professional design is perfect to complete your kitchen top. The use is simple and intuitive: with few gestures, you can weight solid foods (gr.), water, milk (ml) and use tare function. Batteries included.

**PORTATA MAX
5 KG.**

Max. weight capacity 5 Kg.

**BOWL
REMOVIBILE
IN ACCIAIO
INOX**

adatto al lavaggio in lavastoviglie
*Removable stainless steel bowl,
dishwasher safe*

**DISPLAY
LCD**

BILANCIA DA CUCINA DIGITALE CON BOWL
DIGITAL KITCHEN SCALE WITH BOWL

cm	mm/h	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
22,5x21,5	125	802080080	8007267144913	12



**CAPIENZA
MASSIMA
BOWL
1,8 LT.**

Max. bowl's volume 1,8 Lt.

**SCARTO
MASSIMO
1 GR.**

Max. deviation 1 gr.



BILANCIA DA CUCINA DIGITALE

Disponibile in 4 fantasie, perfette per ogni arredamento. Occupa poco spazio per chi preferisce ritirarla e dà un tocco in più nelle cucine di chi preferisce tenerla esposta. Permette di pesare con precisione solidi e liquidi (con una funzione specifica per il latte). L'utilizzo è semplice ed intuitivo, con solo due pulsanti touch. Batterie incluse.

Available in 4 styles, perfect for any decor. It takes up little space for those who prefer to withdraw and a touch of design in the kitchens of those who prefer to keep it on display. It allows to accurately weighing solid and liquid (with a specific function for milk). Its use is simple and intuitive, with only two touch buttons. Batteries included.

**PORTATA
MAX
5 KG.**

Max. weight capacity 5 Kg.

**SCARTO
MASSIMO
1 GR.**

Max. nonconformity 1 gr.

**DISPLAY
LCD**

vetro temperato

LCD display
in tempered glass

**SPEGNIMENTO
AUTOMATICO**

Auto off

**BILANCIA DA CUCINA
DIGITALE**
DIGITAL KITCHEN SCALE



18,5 17 802080062 8007267144906 12

**BILANCIA DA CUCINA
DIGITALE**
DIGITAL KITCHEN SCALE



18,5 17 802080063 8007267144937 12

**BILANCIA DA CUCINA
DIGITALE**
DIGITAL KITCHEN SCALE



18,5 17 802080060 8007267144883 12

**BILANCIA DA CUCINA
DIGITALE**
DIGITAL KITCHEN SCALE



18,5 17 802080061 8007267144890 12

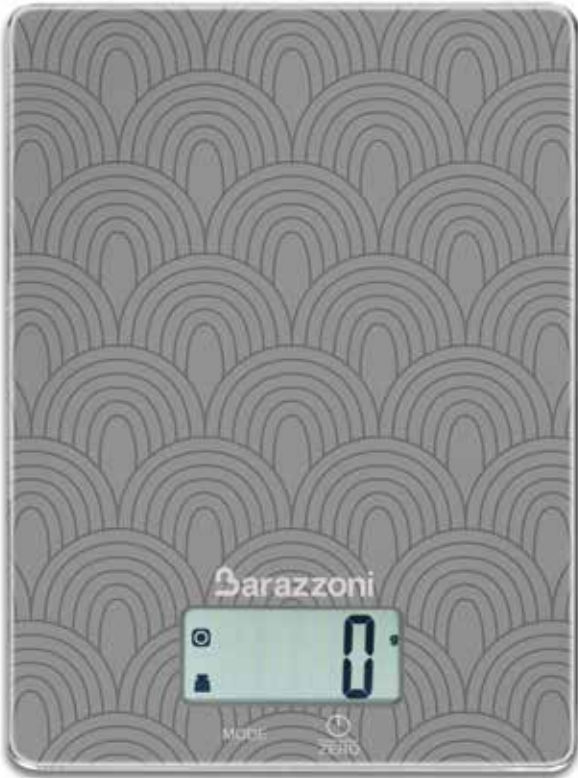


BILANCIA DA CUCINA DIGITALE

Permette di pesare con precisione solidi e liquidi (con una funzione specifica per il latte). L'utilizzo è semplice ed intuitivo, con solo due bottoni. La forma piatta e rettangolare inoltre vi permetterà di utilizzare il contenitore che più vi è comodo. Batterie incluse.

It allows to accurately weigh solid and liquid (with a specific function for milk). The use is very simple and intuitive, with only two buttons. The flat and rectangular shape will also allow you to use the most convenient container. Batteries included.

	cm	mm/h	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>	master <i>pcs</i>
BILANCIA DA CUCINA DIGITALE <i>DIGITAL KITCHEN SCALE</i>	23x27	18	802080050	8007267144876 12	



Spegnimento automatico
Auto off

Portata massima 5 Kg.
Max. weight capacity 5 Kg.

Scarto massimo 1 gr.
Max. nonconformity 1 gr.

**Display LCD
vetro temperato**
LCD display in tempered glass



BILANCIA DIGITALE PESAPERSONE

La bilancia pesapersona elettronica Barazzoni è realizzata in vetro temperato trasparente spessore 6 mm. Questo rende la sua superficie liscia e piacevole il contatto con la pelle. Lo schermo LCD 74x30,5 mm indica con cifre chiare e facilmente leggibili, anche a distanza, il peso in Kg. Questa bilancia diventerà un partner irrinunciabile nella cura del benessere del vostro corpo.

Barazzoni's electronic personal weighing scale is made of 6 mm transparent tempered glass. This makes its surface smooth and pleasant contact with the skin. Its 74x30,5 mm LCD display shows the weight with clear and easy-reading numbers, even in the distance. The weight is measured in Kg. This scale will become an indispensable partner in the well-being of your body.

	cm	mm/h	cod. art. <i>item code</i>	cod. barre <i>ean barcode</i>	master <i>pcs</i>
BILANCIA DIGITALE PESAPERSONE <i>DIGITAL PERSONAL WEIGHING SCALE</i>	33x33	30	802080090	8007267144920 5	



Accensione e spegnimento automatico
Auto on/off

Portata massima 150 Kg.
Max. weight capacity 150 Kg.

Scarto massimo 100 gr.
Max. nonconformity 100 gr.



VENDITA PROMOZIONALE

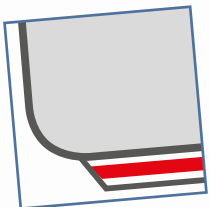
ACCIAIO INOX

Promotional sale – stainless steel

Pentolame in acciaio inox 18/10 con triplo fondo. Adatto alle vendite promozionali.

18/10 stainless steel cookware with 3-layer bottom for promotional sales.

made in Italy



FONDO TRIPLEN

A 3 strati acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione del calore
_adatto all'induzione
3 layers bottom steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction

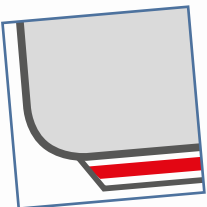
96 PEZZI
PIECES
+ 15 coperchi
lids

cod. art. 2769111
cod. barre 8007267118242

cm lt mm/h inch

PENTOLA STOCKPOT	18 (x6)	3,1	155	7
CASSERUOLA CASSEROLE	16 (x24)	1,4	82	6 1/4
	18 (x12)	2	95	7
	20 (x12)	2,7	105	7 3/4
CASSERUOLA ML SAUCEPAN	14 (x24)	0,9	75	5 1/2
BOLLILATTE MILK POT	12 (x18)	1	115	4 3/4
COPERCHIO LID	16 (x9)			6 1/4
	18 (x3)			7
	20 (x3)			7 3/4

PALL-BOX
60 x 80 x 86 cm



FONDO TRIPLEN

A 3 strati acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione del calore
_adatto all'induzione
3 layers bottom steel-aluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction

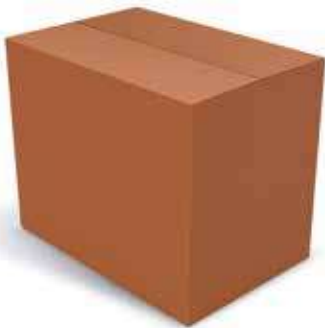
32 PEZZI
PIECES
+ 5 coperchi
lids

cod. art. 2769037
cod. barre 8007267118235

cm lt mm/h inch

PENTOLA STOCKPOT	18 (x2)	3,1	155	7
CASSERUOLA CASSEROLE	16 (x8)	1,4	82	6 1/4
	18 (x4)	2	95	7
	20 (x4)	2,7	105	7 3/4
CASSERUOLA ML SAUCEPAN	14 (x8)	0,9	75	5 1/2
BOLLILATTE MILK POT	12 (x6)	1	115	4 3/4
COPERCHIO LID	16 (x3)			6 1/4
	18 (x1)			7
	20 (x1)			7 3/4

MINI SET
PROMOZIONALE
38 x 56 x 46 cm



PENTOLE A PRESSIONE

VENDITA PROMOZIONALE

La pentola a pressione è lo strumento più idoneo per una cottura veloce e salutare! Accelera notevolmente i tempi di cottura, con un conseguente risparmio di tempo ed energia; è sinonimo di cucina sana, leggera e ricca di gusto. La cottura nella pentola a pressione infatti valorizza il sapore dei cibi senza alterarne i principi nutritivi.

The pressure cooker is the ideal tool for a fast and healthy cooking! The pressure cooker assures time and energy saving advantages. A pressure cooker guarantees a healthy, light and at the same time tasty cooking. The pressure cooker enhances flavors and aromas of food while preserving its nutritional values: ideal for those who wish light and natural foods without giving up the pleasures of the table.

VALVOLA DI ESERCIZIO

a due regolazioni,
una di funzionamento
e una di sfiato

*Operating valve
with two adjustments,
one for operating, one for blowing*



made in Italy

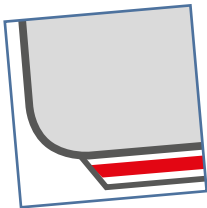
VALVOLA DI PRESSIONE BLOCCALEVA

impedisce l'apertura
accidentale del coperchio

*Pressure indicator - lever lock,
avoids accidental pening of the lid*

FONDO TRIPLIN

A 3 strati
acciaio-alluminio-acciaio
_ottimale distribuzione
del calore
_adatto all'induzione



*3 layers bottom
steel-alluminum-steel
_excellent heat distribution
_suitable for induction*

7 RIPIANI DA 12 PEZZI

Totale 84 pentole a pressione per bancale

7 shelves, 12 pieces per shelf

Total 84 pressure cookers per pallet



CUOCI VELOCE



cm	lt	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode
----	----	------	------	------------------------	---------------------------

22	5	225	8 3/4	533045005080	8007267102104
----	---	-----	-------	--------------	---------------

VOILÀ



22	5	225	8 3/4	53104500508000	8007267106652
----	---	-----	-------	----------------	---------------

TATA



22	5	225	8 3/4	531045005080	8007267090838
----	---	-----	-------	--------------	---------------



MORETTA

Una collezione total black, concepita per un pubblico dinamico e attento alla qualità dello strumento di cottura. La nuova linea di padelle Moretta si caratterizza per un ottimo rapporto qualità prezzo e si propone in un vasto assortimento. Per una cucina con gusto e leggerezza. Un must che non può mancare in nessuna cucina. La padella antiaderente è uno strumento fondamentale per chi nella propria cucina, predilige una cottura leggera e salutare.

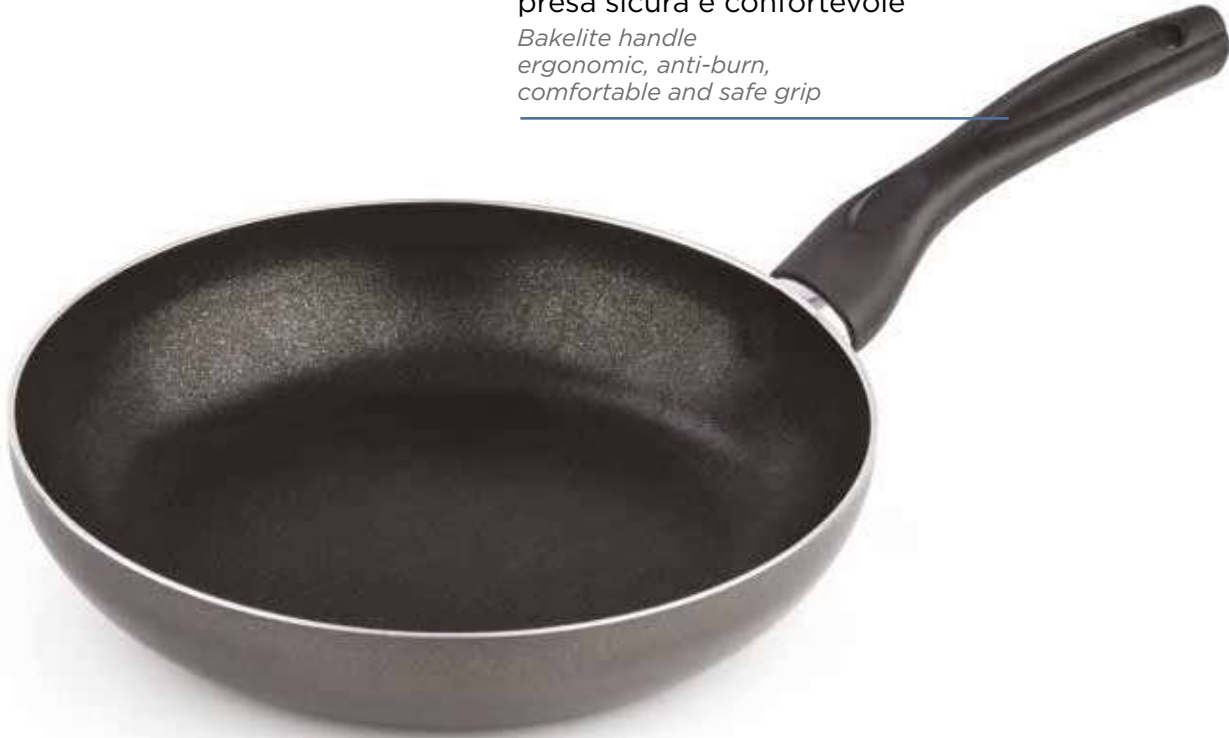
A total black collection, conceived for a dynamic public, attentive to the cooking tools' quality. The new line of Moretta frying pans has an excellent value for money and a wide range: from a 18 to a 32 diameter. Perfect for a light and good-tasting cooking. It represents a "must" in the kitchen: the non-stick frying pan is present in most Italian kitchens and thanks to its inner coating is really appreciated because it prevents the food from sticking. For whom prefer a light and healthy cooking, the non-stick frying pan represents a fundamental tool. This frying pan, thanks to its coating, does not require the excessive use of fats for the preparation of food.

made in Italy

MANICO IN BAKELITE

ergonomico, anti-scottatura,
presa sicura e confortevole

Bakelite handle
ergonomic, anti-burn,
comfortable and safe grip



	cm	lt	mm/h	inch	cod. art.	cod. barre	master
					item code	ean barcode	pcs
PADELLA FRYING PAN	18	0,8	39	7	85110601881	8007267129385	6
	20	1	43	7 ³ / ₄	85110602081	8007267129392	6
	22	1,3	46	8 ³ / ₄	85110602281	8007267129408	6
	24	1,5	51	9 ¹ / ₂	85110602481	8007267129415	6
	26	2,1	52	10 ¹ / ₂	85110602681	8007267129422	6
	28	2,5	56	11	85110602881	8007237129439	6
	30	2,9	60	11 ³ / ₄	85110603081	8007267129446	6
	32	3,6	59	12 ¹ / ₂	85110603281	8007267129453	6



COPERCHIO VETRO SILICONE

Il completamento ideale per tutte le pentole e padelle di casa! Molto funzionale, si tratta di un coperchio di vetro temperato, resistente alle alte temperature, con bordo antigraffio. Morbido, il bordo in silicone non graffia né rovina il bordo di pentole e padelle. Il pomolo è atermico con finitura soft touch. Il doppio sfiato per il vapore aiuta a mantenere la giusta umidità di cottura.

The ideal complement to all pots and pans! Very functional, it is a tempered glass lid, high temperature resistant, with anti-scratch edge. Soft, the silicone edge does not scratch or ruin the edge of pots and pans. The knob is heatproof with soft touch finish. The double steam vent helps to keep the right humidity of cooking.

COPERCHIO
VETRO SILICONE
TEMPERED GLASS LID
WITH SILICONE EDGE

BORDO IN SILICONE

non graffia
né rovina il bordo
di pentole e padelle
Silicon edge, it does
not scratch or ruin
the edge of pots
and pans

POMOLO ATERMICO

con finitura
soft touch
Heatproof knob,
soft touch finish



SALVAPADELLA

Il salvapadella di Barazzoni è un accessorio per la cucina, utile e divertente. La sua funzione è quella di proteggere il rivestimento interno delle pentole e padelle quando vengono riposte negli armadietti della cucina. Il rivestimento antiaderente così protetto dura più a lungo. Leggero e flessibile. Colorato e con una forma divertente porta fantasia e vivacità in cucina, perché amiamo le nostre padelle!

Barazzoni's pan/cookware scratch protector pad has the function to protect pots and pans inner coating when they are placed in the kitchen cabinets. Extends the life of your non-stick cookware. Lightweight and flexible. Colorful and fun, spread joy and vivacity in the kitchen, just because we love our pans!



SALVAPADELLA
PAN/COOKWARE
SCRATCH
PROTECTOR PAD



cm	mm/h	inch	cod. art. item code	cod. barre ean barcode	master pcs
33,5	2	13 5/16	80150700	8007267128388	12
33,5	2	13 5/16	80150705	8007267128395	12
33,5	2	13 5/16	80150710	8007267128401	12



DETERGENTE UNIVERSALE

SPECIFICO PER L'ACCIAIO INOX. PULISCE SENZA GRAFFIARE!

Nel vasto assortimento Barazzoni non poteva mancare un prodotto per pulire l'acciaio inox in profondità, ma senza graffiare!

*SPECIFIC FOR STAINLESS STEEL. CLEANS WITHOUT SCRATCHING!
In the vast assortment Barazzoni could not miss a product to clean the stainless steel in depth, but without scratching!*

made in Italy

	ml	cod. art.	cod. barre	master
		<i>item code</i>	<i>ean barcode</i>	<i>pcs</i>
DETERGENTE UNIVERSALE <i>UNIVERSAL CLEANER</i>	500	802191000	8007267150778	6

500 ml

Profumazione limone
Lemon fragrance

Non abrasivo
Non-abrasive

Ideale per tutti i tipi di metalli,
vasche da bagno, box doccia,
scarpe da ginnastica
e tanti altri oggetti
*Ideal for all types of metal,
bathtubs, shower stalls,
sneakers and many other items*



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

*Declaration
of compliance*



Si dichiara che le pentole a pressione Barazzoni sono progettate, realizzate e provate in applicazione alla direttiva n° 97/23/CE e alla direttiva n. 2014/68/UE e delle NORME di prodotto UNI EN 12778.

We declare that Barazzoni pressure cookers are conceived, manufactured and tested in compliance with regulation n° 2014/68/UE and product regulation UNI EN 12778.

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.

We declare that the cookware, 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; Decree President of the Republic 777/1982; Ministerial Decree n. 140 11/11/2013; Regulation (EC) n.178/2002; Regulation (EC) n.1935/2004; Regulation (EC) n. 1895/2005; Regulation (EC) n. 10/2011; Regulation (EC) n. 284/2011 and specific rules.

IMPORTANTE! Piastre ad induzione

laCaffettiera inox 2 tazze e laCaffettiera Bianca ibrida 3 tazze.

Utilizzare il diametro più piccolo presente sulla piastra ad induzione. Utilizzare una potenza massima relativa a quella piastra (7-9). Alcuni piani ad induzione potrebbero non essere compatibili con i diametri ridotti della caffettiera.

Leggere attentamente le istruzioni del piano di cottura prima dell'utilizzo.

IMPORTANT! Induction cooktops

laCaffettiera inox 2 cups and laCaffettiera hybrid White 3 cups.

Use the smallest diameter present on the induction cooktop. Use the maximum power of the plate (7-9). Some induction cooktops might not be compatible with the reduced diameter of the coffee pot.

Read the instructions carefully before use.

Ringraziamenti

Thanks to

Bertinotti Arredamenti - Arona (NO)
Mobili Cominazzi - Cavallirio (NO)
La casa di Agnese - Gattico (NO)
Ristorante Gustare oltre cucina - Borgomanero (NO)

Crediti

Credits

Design: Anna Vagnone Design
Photo: Francesco Ragni, Manuela Lovo
Text: Silvina Felici
Print: Press Grafica s.r.l.

Barazzoni

Barazzoni S.p.A.
Via Cesare Battisti 46
28045 Invorio (NO) Italy
T. +39 0322 253100
F. +39 0322 253150

info@barazzoni.it
barazzoni.it



ZG002020
gennaio 2020

