BALLARINI
1889
CUCINA
ITALIANA
DAL 1889
INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE – CAST IRON DUTCH OVEN
ISTRUZIONI PER L'USO E LA PULITURA DELLE CASSERUOLA IN GHISA
GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE GUSSEISENBRÄTER
CONSEILS D'UTILISATION DES CASSEROLES EN FONTE
INDICACIONES DE USO Y CACEROLA DE HIERRO FUNDIDO

EN BALLARINI Enameled Cast Iron – A pleasure to cook with and easy to clean

BEFORE USE

Before using your Bellamonte Dutch oven, we recommend you wash it with dish soap and warm water, then dry thoroughly. Place a small amount of cooking oil in your pot before cooking to enhance the cooking performance. Repeat this process before every use. Your Dutch oven is now ready for cooking!

PRECAUTIONS

- Regardless of heat source (electric, gas, induction), enameled cast iron must be heated gradually to avoid thermal shock and possible damage.
- Choose a burner that is smaller or equal in size to the base of your cookware. Do not set the pot over a flame that extends past the bottom of the pan. This may cause discoloration or damage to the enamel.
- Use cookware with wooden or silicone tools.
- Do not pre-heat for an extended period. All cooking should be monitored.
- To avoid risk of burns, always use a potholder or oven mitts.
- Do not place hot Dutch oven on a bare countertop. Always use a trivet to protect the countertop.
- Oven safe to 250 °C (500 °F).

COMPATIBLE WITH A VARIETY OF HEAT SOURCES

- Oven
- Electric Stovetop
- Gas Stovetop
- Radiant Stovetop
- Halogen Stovetop
- Outdoor Grill
- Induction Stovetop: Enameled cast iron is compatible with induction stovetops. When cooking on induction, begin heat on low for 5 minutes, then gradually increase the temperature until the desired temperature is achieved. The booster function should be used with caution.
- Be sure to lift, rather than slide, your Dutch oven off induction stovetops to avoid damage to the cooking surface and cookware base.
- The Dutch oven is safe to use in the oven and on a grill. Allow your pot to cool for at least 15 minutes before submerging in water.
- Do not use in the microwave.
- Dishwasher safe & Foodsafe.

EN BALLARINI Enameled Cast Iron – A pleasure to cook with and easy to clean

AFTER USE

- After the Dutch oven has completely cooled, wash with dish soap and warm water, then dry thoroughly with a clean cloth. Let air dry completely before storing.
- Do not use bleach or abrasive chemicals – if residue is stuck on, soak in warm water to loosen.
- This cookware is dishwasher safe. However, dishwashing detergent may damage your pot and regular washing in a dishwasher may reduce its nonstick properties.

MAINTENANCE

- The pots can be stacked if you use a pan protector in between cookware to avoid scratches.
- Knobs may loosen with use. Gently retighten them if necessary.

IT Ghisa smaltata BALLARINI – puro piacere di cucinare e facilità di pulizia

PRIMA DELL'USO

Prima di utilizzare la casseruola Bellamonte, si consiglia di lavarla con acqua tiepida e un detersivo per piatti e di asciugarla. Consigliamo di versare una piccola quantità di olio da cucina nella casseruola prima dell'uso per migliorare le proprietà dello speciale smalto crema. È opportuno ripetere questa operazione prima di ogni utilizzo. La casseruola in ghisa è ora pronta per la cottura!

PRECAUZIONI

- Indipendentemente dalla fonte di calore utilizzata (elettricità, gas, induzione), i prodotti in ghisa smaltata devono essere riscaldati gradualmente per evitare shock termici e possibili danni.
- Scegliere un elemento che sia più piccolo o di uguale dimensione del fondo della pentola; lasciare che le fiamme del piano di cottura a gas lambiscano i lati della pentola può causare alterazioni di colore o danni allo smalto.
- Si raccomanda di utilizzare di utensili di legno o silicone.
- Non scaldare troppo una casseruola vuota e controllare l'intera cottura.
- Per evitare qualsiasi rischio di scottature, utilizzare sempre una presina o un guanto da forno.
- Non appoggiare un recipiente caldo su una superficie non protetta.
- Temperatura massima 250 °C (500 °F).

UTILIZZABILE CON TUTTI I TIPI DI RISCALDAMENTO

- Forno
- Elettricità
- Gas
- Calore radiante
- Riscaldamento alogeno
- BBQ
- Induzione: La ghisa smaltata è compatibile con i piani di cottura a induzione. In questo caso, preriscaldare il recipiente a un terzo della potenza per 5 minuti. Dopodiché, sarà possibile utilizzare la piena potenza del piano di cottura. La funzione "booster" deve tuttavia essere usata con attenzione.
- Sollevare e non far scivolare il recipiente dai piani di cottura in vetroceramica e a induzione per evitare di danneggiare la superficie di cottura e il fondo del recipiente.
- Il prodotto può anche essere utilizzato in forno o sulla griglia. Lasciate raffreddare il recipiente per almeno 15 minuti prima di metterlo in acqua fredda.
- Non adatto all'uso nel forno a microonde.
- Lavabile in lavastoviglie & per uso alimentare.

IT Ghisa smaltata BALLARINI – puro piacere di cucinare e facilità di pulizia

DOPO L'USO

- Dopo che la casseruola si è raffreddata, lavare in acqua calda con detersivo per piatti e asciugare bene con un panno pulito. Lasciare le casseruole all'aria aperta prima di riporle.
- Non usare candeggina o prodotti chimici abrasivi – se dopo la pulizia rimangono residui, immergere in acqua calda per scioglierli.
- L'uso della lavastoviglie è possibile, ma i detergenti concentrato per lavastoviglie può danneggiare il prodotto con un uso regolare.

MANUTENZIONE

- Non impilare né conservare gli oggetti smaltati senza proteggere la superficie esterna.
- Le manopole e le maniglie possono allentarsi con l'uso. Controllare di tanto in tanto la tenuta e, se necessario, stringere delicatamente le viti.

DE BALLARINI emailliertes Gusseisen – pures Kochvergnügen und wunderbar leicht zu reinigen

VOR GEBRAUCH

Bevor Sie Ihre Bellamonte Kasserolle verwenden, empfehlen wir, sie mit warmen Wasser und Spülmittel zu spülen und dann zu trocknen. Wir empfehlen, vor der Verwendung eine kleine Menge Speiseöl in Ihre Kasserolle zu geben, um die Eigenschaften der speziellen creme-farbenen Emaille zu verstärken. Zögern Sie nicht, diesen Vorgang vor jedem Gebrauch zu wiederholen. Ihre gusseiserne Kasserolle ist jetzt bereit zum Kochen!

VORSICHTSMASSNAHMEN

- Unabhängig von der verwendeten Wärmequelle (Elektro, Gas, Induktion) muss emailliertes Gusseisen-Kochgeschirr nach und nach erhitzt werden, um einen Temperaturschock und mögliche Schäden zu vermeiden.
- Wählen Sie eine Kochfläche, die kleiner oder gleich der Abmessung des Bodens Ihres Produkts ist. Wenn die Flammen von Gaskochfeldern die Seiten des Topfes berühren, kann dies zu Verfärbungen oder Schäden an der Emaille führen.
- Wir empfehlen die Verwendung von Holz- oder Silikonutensilien.
- Eine leere Kasserolle nicht überhitzen; Alle Kochvorgänge sollten immer beobachtet werden.
- Verwenden Sie immer einen Topflappen oder Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Stellen Sie kein heißes Gefäß auf eine ungeschützte Oberfläche.
- Maximale Temperatur 250 °C (500 °F).

VERWENDBAR MIT ALLEN WÄRMEQUELLEN

- Ofen
- Elektro
- Gas
- Strahlung
- Halogen
- BBQ
- Induktion: Emailliertes Gusseisen ist mit Induktionskochfeldern kompatibel. Heizen Sie in diesem Fall Ihr Gefäß 5 Minuten lang mit einem Drittel der Leistung vor. Danach können Sie die volle Leistung des Kochfeldes nutzen. Die „Booster"-Funktion sollte jedoch mit Vorsicht verwendet werden.
- Achten Sie darauf, Ihr Produkt von Glaskeramik- und Induktionskochfeldern abzuheben, anstatt es zu schieben, um eine Beschädigung der Kochfläche und des Gefäßbodens zu vermeiden.
- Sie können Ihr Produkt auch in den Backofen oder auf den Grill geben. Lassen Sie Ihr Gefäß mindestens 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es in kaltes Wasser stellen.
- Nicht für die Mikrowelle geeignet.
- Geschirrspüler geeignet & lebensmittelecht.

DE BALLARINI emailliertes Gusseisen – pures Kochvergnügen und wunderbar leicht zu reinigen

NACH GEBRAUCH

- Nachdem die Kasserolle vom Kochen abgekühlt ist, waschen Sie sie in warmem Wasser mit Spülmittel und trocknen Sie sie gründlich mit einem sauberen Tuch ab. Lassen Sie Kasserollen an der Luft stehen, bevor Sie sie wegräumen.
- Verwenden Sie keine Bleich- oder Scheuermittel – falls nach der Reinigung Rückstände zurückbleiben, weichen Sie sie in warmem Wasser ein, um sie zu lösen.
- Die Reinigung in der Spülmaschine ist möglich, jedoch können die scharfen Reinigung smittel Schäden verursachen und die „Antihaft"-Eigenschaften beeinträchtigen.

PFLEGE

- Stapeln oder lagern Sie keine emaillierten Objekte, ohne die äußere Oberfläche zu schützen.
- Die Knöpfe und Griffe können sich durch Gebrauch mit der Zeit lösen. Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit den festen Sitz und ziehen Sie sie bei Bedarf leicht nach.

FR Les casseroles en fonte émaillée BALLARINI : un réel plaisir de cuisiner et un entretien d'une grande simplicité

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser la cocotte Bellamonte pour la première fois, nous vous recommandons de la laver avec de l'eau chaude et du produit vaisselle, puis de la sécher. Nous vous recommandons d'appliquer un peu d'huile de cuisson dans votre cocotte avant de l'utiliser pour améliorer les propriétés de l'émail crème spécial. N'hésitez pas à répéter cette opération avant chaque utilisation. Votre cocotte en fonte est maintenant prête à être utilisée !

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Quelle que soit la source de chaleur utilisée (électrique, gaz, induction), les batteries de cuisine en fonte émaillée doivent toujours être chauffées progressivement pour éviter tout choc thermique et tout dommage éventuel.
- Choisissez celle dont les dimensions sont inférieures ou égales à celles du fond de votre produit. Si les flammes des plaques de cuisson à gaz touchent les côtés de la cocotte, l'émail risque de se décolorer ou de s'abîmer.
- Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles en silicone ou en bois.
- Ne faites pas trop chauffer la cocotte à vide ; toute cuisson doit être surveillée.
- Pour éviter tout risque de brûlure, utilisez toujours une manique ou un gant de cuisine.
- Ne posez pas de récipient chaud sur une surface non protégée.
- Température maximum 250 °C (500 °F).

TOUS FEUX

- Four
- Électrique
- Gaz
- Rayonnante
- Halogène
- Barbecue
- Induction : La fonte émaillée est compatible avec les plaques de cuisson à induction. Dans ce cas, préchauffez votre récipient à un tiers de la puissance pendant 5 minutes. Puis, vous pouvez augmenter au maximum la puissance votre cuisinière. La fonction « booster » doit en revanche être utilisée avec précaution.
- Veillez à soulever, plutôt qu'à faire glisser, votre produit sur les plaques de cuisson en vitrocéramique et à induction pour éviter d'endommager la surface de cuisson et le fond du récipient.
- Vous pouvez également mettre votre produit au four ou sur un gril. Laissez votre récipient refroidir pendant au moins 15 minutes avant de le mettre dans l'eau froide.
- Ne convient pas au micro-ondes.
- Passe au lave-vaisselle & pour usage alimentaire.

FR Les casseroles en fonte émaillée BALLARINI : un réel plaisir de cuisiner et un entretien d'une grande simplicité

APRÈS UTILISATION

- Une fois que la cocotte a refroidi après la cuisson, lavez-la à l'eau chaude avec du produit vaisselle et séchez-la soigneusement avec un torchon propre. Laissez les cocottes reposer à l'air libre avant de les ranger.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chimiques abrasifs. Si des résidus subsistent après le nettoyage, faites-les tremper dans de l'eau chaude pour les détacher.
- Vous pouvez les mettre au lave-vaisselle mais de détergent concentré peut endommager votre produit lors d'une utilisation régulière et affecter leurs propriétés antiadhésives.

ENTRETIEN

- Veillez à protéger la surface extérieure des objets émaillés avant de les empiler ou de les ranger.
- Les boutons et les poignées peuvent se desserrer à l'usage. Vérifiez de temps en temps le serrage et resserrez-les soigneusement si nécessaire.

ES Cacerola de hierro fundido esmaltado de BALLARINI: el placer de cocinar, con un mantenimiento extremadamente fácil

ANTES DEL USO

Antes de utilizar la cacerola Bellamonte recomendamos que la lave con agua tibia y detergente lavavajillas, y que luego la seque. Recomendamos aplicar una pequeña cantidad de aceite de cocina en la cacerola antes de usarla para mejorar las propiedades del esmalte especial. Puede repetir esta operación antes de cada uso. ¡La cacerola de hierro fundido ya está lista para cocinar!

PRECAUCIONES

- Independientemente de la fuente de calor utilizada (eléctrica, gas, inducción), las ollas de hierro fundido esmaltado deben calentarse progresivamente para evitar el choque térmico y posibles daños.
- Seleccione un elemento que sea menor o igual a la dimensión del fondo de su producto. Permitir que las llamas de las cocinas de gas toquen los lados de la olla puede causar decoloración o daños en el esmalte.
- Recomendamos usar utensilios de madera o silicona.
- No caliente en exceso una cacerola vacía, toda la cocción debe ser controlada.
- Para evitar cualquier riesgo de quemaduras, utilice siempre una agarradera o un guante de cocina.
- No coloque recipientes calientes sobre superficies sin protección.
- Temperatura máxima 250 °C (500 °F).

PUEDE USARSE CON TODAS LAS FUENTES DE CALOR

- Horno
- Eléctrico
- Gas
- Radiante
- Halógeno
- Barbacoa
- Inducción: El hierro fundido esmaltado es compatible con las placas de inducción. En este caso, precaliente su recipiente a un tercio de la potencia durante 5 minutos. Así podrá utilizar la potencia máxima de la placa de cocción. Sin embargo, la función «booster» debe utilizarse con cuidado.
- Intente levantar, en lugar de deslizar, el producto de las encimeras de vitrocerámica e inducción para evitar dañar la superficie de cocción y el fondo del recipiente.
- También puede colocar el producto en el horno o en laparrilla. Deje que el recipiente se enfríe durante al menos 15 minutos antes de ponerlo en agua fría.
- No apto para uso en microondas.
- Apto para lavavajillas & apto para alimentos.

ES

Cacerola de hierro fundido esmaltado de BALLARINI: el placer de cocinar, con un mantenimiento extremadamente fácil

DESPUÉS DEL USO

- Una vez que la cazuela se haya enfriado tras la cocción, lávela en agua tibia con jabón para platos y séquela bien con un paño limpio. Deje la cacerola un tiempo al aire antes de guardarla.
- No utilice lejía ni productos químicos abrasivos – si quedan residuos después de limpiarla, póngalos en remojo en agua tibia para ablandarlos.
- Puede meterse en el lavavajillas, pero los detergentes fuertes concentrados pueden causar daños y afectar a las propiedades «antiadherentes» si se usan de forma regular.

MANTENIMIENTO

- Puede almacenar y apilar los productos esmaltados siempre y cuando aplique una capa protectora entre objetos para evitar rasguños.
- Los pomos y las asas pueden aflojarse con el uso. Compruebe su ajuste de vez en cuando y vuelva a apretarlos suavemente si es necesario.

NL BALLARINI geëmailleerd gietijzer – puur kookplezier en heerlijk makkelijk schoon te maken

VÓÓR GEBRUIK

Voordat u uw Bellamonte braadpan gebruikt, raden wij u aan hem af te wassen met warm water en afwasmiddel en hem daarna af te drogen. Wij raden u aan een klein beetje bakolie in uw braadpan te doen vóór gebruik, om de eigenschappen vande speciale crême emaille te verbeteren. Aarzel niet om deze handeling vóór elk gebruik te herhalen. Uw gietijzeren braadpan is nu klaar om mee te koken!

VOORZORGSMAATREGELEN

- Ongeacht de gebruikte warmtebron (elektrisch, gas, inductie) moet geëmailleerd gietijzeren kookgerei geleidelijk worden verwarmd om thermische schokken en eventuele schade te voorkomen.
- Kies een element dat kleiner of gelijk is aan de afmeting van de bodem van uw product; als de vlammen van gasfornuizen de zijkanten van de pan raken, kan dat verkleuring of beschadiging van het email veroorzaken.
- Wij raden het gebruik van houten of siliconen keukengerei aan.
- Verwarm een lege braadpan niet te heet; al het koken moet gecontroleerd worden.
- Om elk risico op brandwonden te vermijden, moet u altijd een pannenlap of ovenwant gebruiken.
- Verplaats een heet kookpotje niet op een onbeschermd oppervlak.
- Maximum temperatuur 250 °C (500 °F).

TE GEBRUIKEN OP ALLE SOORTEN WARMTEBRONNEN

- Oven
- Electrisch
- Gas
- Radiant
- Halogeen
- Barbeque
- Inductie: Geëmailleerd gietijzer is compatibel met inductiekookplaten. In dat geval verwarmt u uw kookpot gedurende 5 minuten voor op een derde van het vermogen. Daarna kunt u het volle vermogen van de kookplaat gebruiken. De "booster"-functie moet echter met voorzichtigheid gebruikt worden.
- Houd er rekening mee dat u uw product van een glaskeramische of inductiekookplaat tilt, en niet schuift, om beschadiging van het kookoppervlak en de bodem van de pan te voorkomen.
- U kunt uw product ook in de oven of op de grill plaatsen. Laat uw pan minstens 15 minuten afkoelen voordat u het in koud water legt.
- Niet voor gebruik in de magnetron.
- Vaatwasserveilig & voedselveilig.

NL BALLARINI geëmailleerd gietijzer – puur kookplezier en heerlijk makkelijk schoon te maken

NA GEBRUIK

- Als de braadpan is afgekoeld van het koken, afwassen in warm water met afwasmiddel en goed afdrogen met een schone doek. Laat braadpannen in de open lucht staan voordat u ze opbergt.
- Gebruik geen bleekmiddel of schurende chemicaliën – als er na het schoonmaken resten achterblijven, laat ze dan in warm water weken om los te maken.
- Vaatwasmachinegebruik is mogelijk, maar de geconcentreerde schoonmaakmiddelen kunnen schade veroorzaken en de "anti-kleef"-eigenschappen aantasten.

ONDERHOUD

- De geëmailleerde voorwerpen niet stapelen of opbergen zonder iets ertussen te leggen ter bescherming.
- De knoppen en handgrepen kunnen door gebruik losser gaan zitten. Controleer van tijd tot tijd of ze goed vastzitten en draai ze indien nodig voorzichtig weer vast.

JP BALLARINI（バッラリーニ） 鋳物ほうろう鍋のお取扱いについて

ご使用の前に

中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、温水で洗い流してください。洗った後は、乾いた布で水気をふき取ってください。中面のほうろう加工を長く保つため、調理前に少量の油をなじませることをお勧めします。

ご使用上の注意事項

- 急激な温度変化はほうろう加工を傷める原因になります。熱源の種類に関わらず、弱火で予熱してからご使用ください。
- 蓄熱性が高いので、鍋が十分温まれば弱火から中火で調理いただけます。
- ガスコンロで強火で調理した場合は、鍋の側面が焦げてくすんだり、傷んでしまうおそれがあります。
- 金属製のキッチンツールはほうろう加工を傷つけてしまうおそれがあるので、木製かシリコン製のものをお使いください。火傷の危険を避けるため、常に鍋掴みやオーブン用手袋を使用してください。
- 空焚きはしないでください。加熱中は鍋から離れないでください。
- 高い所から落とすなど急激な衝撃を与えたり、空炊きをした場合に水等をかけて急冷しないでください。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 天ぷら等の料理では、油温を200°C以上にしないでください。
- 調理中・調理後は鍋本体とつまみが熱くなります。必ず鍋つかみをご使用ください。
- 加熱調理した鍋は非常に熱くなっており、耐熱加工されていない場所には置かないでください。
- 鍋の耐熱温度は250 °C (500 °F)です。

使用可能な熱源

- オーブン
- IH
- ガス
- ラジエント
- 電気
- ハロゲン
- 食器洗い乾燥機がお使いいただけます。
- IHにてお使いの場合、予熱は弱火（おおよそ三分の一の出力）で5分ほど行ってください。「ブースター」機能による急激な温度変化はほうろう加工を傷めるおそれがあります。
- IHなどのトッププレートから本製品を動かす際は、横にスライドするとトッププレートや鍋の底が傷つくおそれがあるため、持ち上げて移動させてください。
- グリルでご使用いただけます。

JP BALLARINI（バッラリーニ） 鋳物ほうろう鍋のお取扱いについて

- 鍋を冷水につける前に少なくとも15分程は自然に冷ましてください。
- 電子レンジではご使用いただけません。
- ストーブの上ではご使用いただけません。

ご使用後

- 調理後、鍋が冷めてから、中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジでの手洗いをおすすめします。スチールたわし、磨き粉、アルカリ性洗剤などは使用しないでください。洗った後は、乾いた布で水気をふき取ってください。水分が残ったまま保管するとサビの原因につながります。
- 漂白剤や研磨剤のご使用はお控えください。しつこい汚れは、水やぬるま湯に十分浸した後、中性洗剤を含ませたスポンジで丁寧に落としてください。焦げ付きを落とすのに金属製の固いものを使用しないでください。
- 食器洗い乾燥機をご使用の場合も、漂白剤の使用や漂白成分を含んだ洗剤のご使用は避けてください。

お手入れ

- 他の鍋と積み重ねて収納する場合は、ほうろう加工に傷が付かないよう、間に布などを挟むことをお勧めします。
- 長く使用していると、つまみのネジにゆるみが生じることがあります。脱落によるやけどの危険性がありますので、つまみがゆるんだ際は締め直して下さい。

使用前

在使用 Bellamonte 锅之前，建议您使用温水和洗碗液清洗，然后晾干。我们建议，使用前，在锅中加入少量的食用油，以增强特制奶油色珐琅质的性能。每次使用前，请记得重复这一操作。您的铸铁锅现在可以开始烹饪了！

预防措施

- 无论使用何种热源（电、燃气、电磁炉），珐琅铸铁都必须逐步加热，以避免热冲击和可能的损坏。
- 选择小于或等于产品底部尺寸的元件；燃气灶上的火焰接触锅边可能导致珐琅变色或受损。
- 我们建议使用木质或硅胶炊具。
- 请勿过度加热空锅；所有烹饪都应在旁照看。
- 为避免烫伤风险，请始终使用隔热垫或烤箱手套。
- 请勿将高温容器放在无保护的表面上。
- 最高温度250 °C (500 °F)。

适用于所有类型的热源

- 烤箱
- 电炉
- 燃气灶
- 电陶炉
- 光波炉
- BBQ
- 洗碗机安全
- 食品安全
- 电磁炉：珐琅铸铁与电磁炉兼容。使用电磁炉时，以三分之一的功率预热容器 5 分钟。之后，可以使用电磁炉的最大功率。然而，应该小心使用“爆炒”功能。
- 小心将产品从玻璃陶瓷和电磁炉上提起，而不是滑动，以免损坏烹饪表面和容器底部。
- 您也可以将产品放入烤箱或放在烤架上。将容器放入冷水之前，至少冷却 15 分钟。
- 不适用于微波炉。

ZH BALLARINI 保养和使用

使用后

- 锅在结束烹饪和冷却后，用洗碗剂在温水中清洗，并用干净的抹布彻底擦干。储存前，将锅置于通风处。
- 请勿使用漂白剂或磨蚀性的化学品–如果清洁后仍有残留物，可在温水中浸泡，直至脱落。
- 可以用洗碗机清洗，但是，经常使用浓缩的洗碗机清洁剂可能会损坏您的产品，并影响“不粘”特性。

维护

- 如果在中间放一层保护层以避免刮伤，本产品可以叠放在一起。
- 旋钮和把手可能会因使用而松动。不时检查紧固度，必要时，轻轻重新拧紧。

BALLARINI - Member of the ZWILLING Group

ZWILLING J.A. Henckels AG
Gruenewalder Strasse 14-22
42657 Solingen Germany
www.zwilling.com
www.ballarini.com