



dal 1851

# Calderoni F.lli

LISTINO SERIE VEZZO

# Uso e Manutenzione

I manici, le lame, i materiali impiegati per la costruzione del prodotto, rispettano i requisiti igienici sanitari stabiliti in ambito nazionale e comunitario CEE e pertanto sono garantiti “per ALIMENTI” (D.M. 4 - 4 - 85).

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto, prima di utilizzare il prodotto, in quanto esse forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza nell'uso e la manutenzione.

Dopo aver tolto i prodotti dall'imballaggio, assicurarsi dell'integrità degli stessi. In caso di dubbio, non utilizzare i prodotti e rivolgersi alla Ditta fornitrice o al rivenditore.

E' norma preliminare quella di lavare accuratamente i prodotti, prima di metterli in uso, con acqua calda e sapone e, dopo averli risciacquati, di asciugarli con attenzione.

I prodotti dovranno essere destinati al solo uso per i quali sono stati espressamente progettati. Il costruttore o suo mandatario, non può essere considerato responsabile per danni causati da usi impropri od errori.

I pezzi non devono rimanere per lungo tempo a contatto di residui alimentari o immersi nel liquido di lavaggio.

Alcune sostanze contenute nei cibi, quali acido acetico, citrico, lattico e cloruro di sodio sono dannosissime per il materiale di base e ne alterano l'aspetto, producendo attacchi corrosivi, in special modo sulle lame dei coltelli.

E' buona norma d'uso pertanto lavare con prodotti appropriati e prevedere una perfetta risciacquatura e rapida asciugatura.

Sono da evitare, nella maniera più assoluta, detersivi sintetici clorati o prodotti candeggianti, nonché prodotti abrasivi o contenenti polveri abrasive.

Non lasciare i pezzi nella lavastoviglie a fine ciclo per lungo tempo, ma estrarli prontamente provvedendo all'asciugatura, riponendoli in ambiente non umido ed aerato.

L'asciugatura in lavastoviglie non è in genere sufficiente per evitare i danni derivanti dalla corrosione, pertanto è necessario effettuare una accurata asciugatura a mano, immediatamente dopo il ciclo di lavaggio.

Riporre nel contenitore adatto (preferibilmente non metallico), non affiancare a prodotti di metalli diversi e assicurarsi che il contenitore sia asciutto.

L'argento tende, col tempo e a contatto con alcuni alimenti, a scurirsi soprattutto in alcune parti estreme dei pezzi.

Si tratta di un fenomeno naturale di sulfurizzazione, facilmente rimovibile con alcuni prodotti non abrasivi presenti in commercio che assicurano risultati eccellenti.

Si rammenta alla affezionata Clientela che tutti i prodotti Calderoni sono coperti da garanzia per difetti di lavorazione o finitura, ma non per quelli derivanti da un uso improprio o da scorretta manutenzione.

Si consiglia, pertanto, di attenersi rigidamente a queste semplici norme per garantire ai prodotti una lunga durata ed un aspetto consono alla qualità offerta.

# Serie Vezzo

## Pentolame

CODICE	ARTICOLO	MISURA	CAPACITÀ	PREZZO AL PUBBLICO
4310V10002	<b>Pentola</b>	Ø cm. 18	lt. 4	<b>43,35</b>
4310V10004		Ø cm. 22	lt. 6 1/2	<b>59,10</b>
4310V10006		Ø cm. 26	lt. 10 3/4	<b>78,50</b>
4310V11002	<b>Casseruola</b>	Ø cm. 18	lt. 2 1/2	<b>37,20</b>
4310V11004		Ø cm. 22	lt. 4	<b>47,80</b>
4310V11005		Ø cm. 24	lt. 5	<b>56,00</b>
4310V11006		Ø cm. 26	lt. 6 1/2	<b>60,75</b>
4410V11501	<b>Casseruola ovale con coperchio</b>	cm. 28	lt. 4 1/4	<b>119,00</b>
4310V12002	<b>Casseruola con manico lungo</b>	Ø cm. 14	lt. 1	<b>24,50</b>
4310V13003	<b>Padella antiaderente con manico lungo</b>	Ø cm. 26		<b>57,70</b>
4310V14005	<b>Teglia 2 maniglie</b>	Ø cm. 24	lt. 2 3/4	<b>44,85</b>
4310V14006		Ø cm. 26	lt. 3	<b>52,00</b>
4310V14501	<b>Bollilatte</b>	Ø cm. 12	lt. 1	<b>23,50</b>
4310V15002	<b>Colatoio / cuociverdura</b>	Ø cm. 24	lt. 5	<b>47,00</b>
4310V16001	<b>Colino metallico</b>	Ø cm. 14		<b>38,60</b>
4410V16502	<b>Cuoci &amp; versa con coperchio e cestello</b>	Ø cm. 22	lt. 6 1/2	<b>131,00</b>
4410X22001	<b>Pesciera con coperchio e griglia</b>	cm. 50x16x13		<b>287,00</b>
4410K21002	<b>Brasiera rettangolare con coperchio</b>	cm. 35x25x7		<b>134,30</b>
4310G20001	<b>Brasiera rettangolare senza coperchio</b>	cm. 30x20x5		<b>49,00</b>
4310G21003	<b>Tortiera con anello</b>	Ø cm. 30		<b>43,00</b>

CODICE	ARTICOLO	MISURA	CAPACITÀ	PREZZO AL PUBBLICO
4310X28001	<b>Cuocilasagna a 10 strati</b>			<b>51,50</b>
4310V17001	<b>Coperchio rotondo</b>	Ø cm. 14		<b>10,25</b>
4310V17003		Ø cm. 18		<b>12,35</b>
4310V17005		Ø cm. 22		<b>15,85</b>
4310V17006		Ø cm. 24		<b>17,60</b>
4310V17007		Ø cm. 26		<b>19,40</b>
4310X29002	<b>Sottopentola rotondo inox con piedini</b>	Ø cm. 18 h. 1,2		<b>12,50</b>

## Mestolame

CODICE	ARTICOLO	PREZZO AL PUBBLICO
4310G18011	Cucchiaione	14,10
4310G18012	Forchettone	13,00
4310G18013	Paletta	15,10
4310G18014	Schiumarola	18,00
4310G18015	Mestolo	19,00
4310G18016	Asta appendimestoli	12,20
4410V18001	Confezione 6 pezzi mestolame	91,40
4310G18017	Mestolino	17,00
4410V18002	Confezione 7 pezzi mestolame	108,40
4310G18018	Cucchiaione spaghetti	19,00
4410V18003	Confezione 8 pezzi mestolame	127,40

## Servizi

CODICE	ARTICOLO	MISURA	PREZZO AL PUBBLICO
4410V100 01	<b>BATTERIA 13 PEZZI (Composizione standard):</b>		<b>366,50</b>
	Pentola 2 maniglie	Ø cm.22	
	Casseruola 2 maniglie	Ø cm.18	
	Casseruola 2 maniglie	Ø cm.22	
	Casseruola manico lungo	Ø cm.14	
	Teglia 2 maniglie	Ø cm.24	
	Colatoio / cuociverdura	Ø cm.24	
	Coperchio rotondo	Ø cm.14	
	Coperchio rotondo	Ø cm.18	
	Coperchio rotondo	Ø cm.22	
	Coperchio rotondo	Ø cm.24	
	Mestolo		
	Schiumarola		
	Forchettone		

CODICE	ARTICOLO	MISURA	PREZZO AL PUBBLICO
4410V100 02	<b>BATTERIA 19 PEZZI (Composizione standard):</b>		<b>547,55</b>
	Pentola 2 maniglie	Ø cm.18	
	Pentola 2 maniglie	Ø cm.22	
	Casseruola 2 maniglie	Ø cm.18	
	Casseruola 2 maniglie	Ø cm.22	
	Casseruola manico lungo	Ø cm.14	
	Teglia 2 maniglie	Ø cm.24	
	Padella manico lungo	Ø cm.26	
	Colatoio / Cuociverdura	Ø cm.24	
	Colino metallico	Ø cm.14	
	Coperchio rotondo	Ø cm.14	
	Coperchio rotondo	Ø cm. 18	
	Coperchio rotondo	Ø cm.22	
	Coperchio rotondo	Ø cm.24	
	Confezione 6 pezzi mestolame		

## Pentole a pressione

CODICE	ARTICOLO	MISURA	PREZZO AL PUBBLICO
4310B10002	<b>Pentola a pressione lt. 5</b>	Ø cm. 22	<b>113,00</b>
4310B10003	<b>Pentola a pressione lt. 7</b>	Ø cm. 22	<b>121,50</b>

## Ricambi

5320B10001	<b>Valvola</b>		<b>11,50</b>
5320B20002	<b>Blocca leva</b>		<b>5,80</b>
5320B20001	<b>Guarnizioni in gomma per pentole da lt. 5 - 7</b>		<b>3,70</b>
5320B20011	<b>Gommino di sicurezza</b>		<b>4,20</b>

# Indice

- 2 Uso e manutenzione
- 3 Pentolame
- 5 Mestolame - Servizi
- 6 Pentole a pressione

# L'azienda

## Soluzioni più funzionali in cucina, in tavola

La **Calderoni Fratelli S.p.A.** è un'azienda nata nell'ormai lontano 1851 ed è oggi alla quarta generazione. Azienda specializzata nel settore casalinghi, in acciaio inox 18/10, in alpacca argentata. Il pentolame, la posateria, il vasellame sono le tre diversificazioni settoriali che vengono proposte in Italia e nel mondo, sia nei migliori negozi di casalinghi, sia al canale alberghiero. Una produzione dalla gamma inusuale di proposte, che, pur differenziandosi notevolmente nell'utilizzo e nel design, hanno due punti in comune che racchiudono la filosofia produttiva e commerciale dell'azienda:

1. L'utilizzo del miglior materiale possibile, della lavorazione più accurata, del rapporto prezzo/qualità più ottimale;
2. L'attenzione estrema, già in fase di progettazione, nel proporre oggetti estremamente funzionali e, elemento d'importanza primaria, di notevole vendibilità.

Dunque, tutto ciò che usualmente s'intende e si congloba nei termini qualità e vendibilità. Al prodotto è affiancato naturalmente il servizio postvendita ed una comunicazione specifica sull'immagine della marca e del prodotto. Il tutto in sintonia con i più moderni e razionali dettami della nostra era della comunicazione.



FABBRICA DI POSATERIA, PENTOLAME, VASELLAME DA TAVOLA  
IN ALPACCA ARGENTATA ED ACCIAIO INOSSIDABILE

### **Amministrazione e Stabilimento:**

28881 CASALE CORTE CERRO (VB) - Via G. Marconi, 3 - ITALY

**Web:** [www.calderonifratelli1851.com](http://www.calderonifratelli1851.com)