



ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

GEMÜSESCHNEIDER

USER MANUAL

VEGETABLE CUTTER

INSTRUKCJA OBSŁUGI

KRAJALNICA DO WARZYW

ISTRUZIONI D'USO

TAGLIA VERDURE

MANUEL D'UTILISATION

COUPE LÉGUMES

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CORTA VERDURAS



■ **RCGT-2**

Deutsch	3
English	5
Polski	8
Italiano	11
Français	14
Español	17

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert.
- Das Ihnen vorliegende Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen benutzt werden.
- Das Gerät von Kindern fernhalten.
- Um Verletzungen vorzubeugen, seien Sie stets vorsichtig bei der Wartung des Gerätes, insbesondere der Schneidscheiben.
- Seien Sie vorsichtig während der Reinigung und der Instandhaltung des Gerätes und seien Sie sich der Restrisiken bewusst, um Unfälle zu vermeiden.
- Sehr scharfe Messer - nicht berühren!

II. AUFBAU DES GERÄTES



1. Hebel
2. Sperrbolzen zum Blockieren des Hebels
3. Führungen des Stößels
4. Sperrbolzen zum Blockieren des Hebels und Stößels
5. Stößel
6. Sperrbolzen zum Blockieren der Klinnen
7. Klinnen
8. Befestigungsschrauben für die FüÙe

III. ANWENDUNGSGEBIET

Der Gemüseschneider dient zum Schneiden von Gemüse, aber auch Obstsorten, die zu diesem Zweck geeignet sind.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäÙer Verwendung haftet allein der Betreiber.

IV. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Bei Erhalt der Ware, prüfen Sie die Verpackung auf Unversehrtheit und öffnen Sie diese. Wenn die Verpackung Beschädigungen aufweist, so setzen Sie sich innerhalb von 3 Tagen mit der Transportgesellschaft und Ihrem Vertriebspartner in Verbindung und dokumentieren Sie so gut wie möglich die Beschädigungen. Stellen Sie das volle Paket nicht verkehrt herum auf! Sollten Sie das Paket weiter transportieren, achten Sie bitte darauf, dass es horizontal und stabil gehalten wird. Es wird darum gebeten, das Verpackungsmaterial (Pappe, Plastikbänder und Styropor) zu behalten, um im Servicefall das Gerät bestmöglich geschützt zurücksenden zu können!

V. BEDIENUNG

- Reinigen Sie alle Teile und das gesamte Zubehör vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser.
- Befestigen Sie den Gemüseschneider auf einer geraden, stabilen und trockenen Fläche (Werkbank) fern vom Rand oder Kante der Befestigungsfläche.

MONTAGEANLEITUNG

- Bringen Sie alle vier Füße mit Hilfe der mitgelieferten Befestigungsschrauben (8) an.
- Bauen Sie den Stößel (5) und den Hebel (1) ab, bevor Sie die Klängen (7) abbauen. Entfernen Sie den Sperrbolzen zum Blockieren des Hebels und Stößels. Entfernen Sie danach den Stößel von den Führungen des Stößels (3). Entfernen Sie den Sperrbolzen zum Blockieren des Hebels (2) und bauen Sie den Hebel (1) ab.
- Platzieren Sie die Klängen im Gemüseschneider. Berücksichtigen Sie dabei die Montageöffnungen an den Klängen und Sperrbolzen(6) am Gehäuse des Geräts.
- Bringen Sie den Stößel (5) an den Führungen (3) an.
- Bauen Sie den Hebel unter Berücksichtigung der Sperrbolzen(2) und (4) an richtigen Stellen an. Den Sperrbolzen (2) kann man in 6 unterschiedlichen Stellungen einbauen. Man kann sie beliebig kombinieren.
- Der Zwiebelschneider ist nun betriebsbereit. Befördern Sie den Hebel (1) nach oben. Legen Sie ein Gemüse direkt auf die Klängen (7). Drücken Sie den Hebel mit einer ruckartigen Bewegung nach unten. Das Gemüse wird geschnitten.
- **VORSICHT!** Die Klängen sind sehr scharf! Achten Sie darauf, dass sich Ihre Hände / Finger nicht im Schneidebereich befinden!

VI. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie die Maschine täglich und gründlich, um Langlebigkeit und Effizienz des Gerätes zu gewährleisten. Nutzen Sie zur Reinigung warmes Wasser und Seife, Alkohol oder Reinigungsmittel ohne Scheuermittel, Bleichmittel oder Salzsäure. Benutzen Sie keine Putzmittel wie Stahlwolle oder Stahlbürsten, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.



USER MANUAL

VEGETABLE CUTTER



■ RCGT-2

I. PRECAUTIONS

- It is forbidden to use the device if damaged or defective.
- The device can't be used by persons with physical or mental disabilities or children or persons with insufficient experience, and/or insufficient knowledge.
- Device must be kept away from children.
- To prevent injuries, always be careful with the maintenance of the device, particularly with the maintenance of the blades.
- When cleaning or servicing the device be aware of all possible dangers or residual risks.
- The blades are very sharp - do not ever touch them!

II. THE CONSTRUCTION OF THE DEVICE



1. lever
2. lever locking pin
3. guide rods
4. locking pin of lever and pusher
5. pusher
6. locking pins of the cutting blades
7. cutting blades
8. screws for fixing the feet

III. APPLICATION

The vegetable cutter is designed for vegetables as well as some fruits.

We do not take any responsibility for improper use. Any damage resulting from a non-conform use of the device has to be paid by the user!

IV. BEFORE FIRST USE

Upon receipt of the goods, check the packaging for integrity and open it. If the packaging is damaged, please contact your transport company and distributor within 3 days, and document the damages as detailed as possible. Do not turn the package upside down! When transporting the package, please ensure to keep it horizontal and stable. Please keep all packaging materials (cardboard, plastic tapes and styrofoam), so that in case of return, the device can be sent back to the service centre in accurate condition.

V. USE OF THE DEVICE

- Before using it for the first time, the device must be cleaned with a mild detergent.
- Please put the machine on an even place, which is tilt resistant and can support the combined weight of the machine.

ASSEMBLING THE DEVICE

- Assemble the four legs with four screws (8).
- Before assembling the cutting blades (7), the pusher (5) and the lever (1) should be dismantled. Take off the locking pin of lever and pusher and take out the pusher from the guiding rods (3). Take off the lever locking pin (2) and take out the lever (1).
- Place the cutting blades inside the slicer, taking into account the fixing holes in the cutting blades and the locking pins (6) in the main body of the device.
- Mount back the pusher (5) on the guiding rods (3).
- Mount back the lever by putting the locking pins (2) and (4) at their places. Lever locking pin (2) has 6 different connection combinations – they can be used freely according to the customer wishes.
- Device is ready to work. Pull the lever (1) up, place the vegetable (or fruit) directly on the blades and move the lever firmly downward. The vegetable / fruit will be cut.
- **WARNING:** the blades are very sharp! Always remove hands / fingers from the cutting area before cutting!

VI. CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the device every day accurately for a correct operation and longevity of the equipment. Clean the surfaces with water and soap or alcohol. Please do not use detergents with abrasives or substances based on chlorine or soda (chlorine water, muriatic acid), steel wool or similar products. They can cause immense damage!

INSTRUKCJA OBSŁUGI

KRAJALNICA DO WARZYW

I. ZALECENIA ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie wolno używać urządzenia jeśli jest uszkodzone lub niesprawne.
- Urządzenie nie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej, dzieci, osoby bez doświadczenia lub wiedzy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od dzieci.
- W celu zapobiegania skaleczeniom należy zawsze zachować ostrożność podczas wykonywania prac związanych z konserwacją urządzenia.
- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia i wykonywania prac mających na celu utrzymanie urządzenia w należytym stanie oraz być świadomym zagrożeń, co pozwoli na uniknięcie wypadków.
- Noże są bardzo ostre – nie należy ich nigdy dotykać!

II. BUDOWA URZĄDZENIA



1. dźwignia
2. sworzeń blokujący dźwignię
3. prowadnice
4. sworzeń blokujący dźwignię i popychacz
5. popychacz
6. sworznie blokujące ostrza tnące
7. ostrza tnące
8. śruby mocujące nóżki

III. OBSZAR ZASTOSOWANIA

Krajalnica do warzyw przeznaczona jest do szatkowania warzyw ale również do nadających się do tego celu owoców.

Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.

■ RCGT-2

IV. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

W momencie otrzymania towaru należy sprawdzić opakowanie pod kątem występowania ewentualnych uszkodzeń i otworzyć je. Jeżeli opakowanie jest uszkodzone prosimy o skontaktowanie się w przeciągu 3 dni z przedsiębiorstwem transportowym lub Państwa dystrybutorem oraz o udokumentowanie uszkodzeń w jak najlepszy sposób. Prosimy nie stawiać pełnego opakowania do góry nogami! Jeżeli opakowanie będzie ponownie transportowane prosimy zadbać o to, by było ono przewożone w pozycji poziomej i by było stabilne ustawione. Prosimy o zachowanie elementów opakowania (tektury, plastikowych taśm oraz styropianu), aby w razie konieczności oddania urządzenia do serwisu można go było jak najlepiej ochronić na czas przesyłki!

V. UŻYTKOWANIE

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie elementy i akcesoria ciepłą wodą.
- Urządzenie powinno być zamocowane na równym, stabilnym i suchym miejscu (stole roboczym) z dala od krawędzi lub brzegów miejsca posadowienia.

MONTAŻ URZĄDZENIA

- Zamocować wszystkie cztery nóżki przy pomocy dołączonych czterech śrub (8).
- Przed zamontowaniem ostrzy tnących (7), należy zdemontować popychacz (5) oraz dźwignię (1). Wyjąć sworzeń blokujący dźwignię i popychacz i wyjąć popychacz z prowadnic (3). Wyjąć sworzeń blokujący dźwignię (2) i zdemontować dźwignię (1).
- Umieścić ostrza tnące wewnątrz krawalnicy biorąc pod uwagę otwory montażowe w obudowie ostrzy tnących oraz sworznie blokujące (6) w obudowie urządzenia.
- Zamontować popychacz (5) na prowadnicach (3).
- Zamontować dźwignię umieszczając sworznie blokujące (2) oraz (4) w odpowiednich miejscach. Sworzeń blokujący (2) może być zamontowany w 6 różnych kombinacjach połączeń – można je używać w dowolnej konfiguracji.
- Urządzenie jest gotowe do pracy. Podnieść dźwignię (1) do góry, umieścić warzywo bezpośrednio na ostrzach tnących, następnie zdecydowanym, mocnym ruchem w dół opuścić dźwignię. Warzywo zostanie poszatowane.
- **UWAGA!** Ostrza są bardzo ostre! Przed cięciem zawsze należy upewnić się że dłonie / palce nie znajdują się w obszarze cięcia!

VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W celu zapewnienia długiej żywotności i wydajności urządzenia maszynę należy codziennie dokładnie czyścić. Do czyszczenia należy używać ciepłej wody oraz mydła, alkoholu lub środków czystości nie zawierających środków do szorowania, środków wybielających lub kwasu solnego. Nie należy używać przyrządów do czyszczenia takich jak druciaki czy szczotki stalowe, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia.



ISTRUZIONI D'USO

TAGLIA VERDURE



■ RCGT-2

I. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Non usare questo apparecchio in caso di mal funzionamento.
- Il presente apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con esperienza e conoscenza inadeguate.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Fare molta attenzione durante la manutenzione dell'apparecchio, onde evitare lesioni.
- Fare attenzione durante le operazioni di pulizia e di manutenzione dell'apparecchio e prendere coscienza dei rischi residui, al fine di evitare incidenti.
- Lama altamente affilata - non toccare!

II. COMPOSIZIONE DELL'APPARECCHIO



1. Leva
2. Bulloni di bloccaggio della leva
3. Guide del pestello
4. Bulloni di bloccaggio della leva e del pestello
5. Pestello
6. Bulloni di bloccaggio delle lame
7. Lama
8. Viti di montaggio dei piedi

III. CAMPO D'UTILIZZO

Il taglia verdure viene utilizzato per tagliare ortaggi e vari tipi di frutta idonei all'apparecchio.

Tutti i danni causati da un uso improprio del dispositivo sono a carico dell'utente stesso.

IV. PRIMA DELL'UTILIZZO INIZIALE

Al ricevimento della merce, verificare l'integrità dell'imballo e procedere all'apertura. Qualora l'imballo risulti danneggiato, contattare entro 3 giorni la società addetta al trasporto e il suo corriere, fornendo più dettagli possibili circa il danno! Non capovolgere il pacco sottosopra! Se il pacco è destinato a un ulteriore trasporto, assicurarsi che venga tenuto in orizzontale e in posizione stabile. Conservare inoltre i materiali dell'imballaggio (cartone, fascette di plastica e polistirolo), così che, in caso di assistenza, il prodotto possa essere rispedito con la migliore protezione possibile!

V. USO

- Pulire tutte le parti e gli accessori con acqua tiepida prima dell'utilizzo iniziale.
- Fissare il taglia verdure su una superficie piana, stabile e asciutta (banco di lavoro), lontano dal bordo o dagli spigoli della superficie di fissaggio.

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

- Montare i 4 piedi con l'aiuto delle viti di fissaggio (8) incluse nella fornitura. Smontare il pestello (5) e la leva (1) prima di procedere allo smontaggio delle lame (7). Rimuovere i bulloni di bloccaggio che fissano la leva e il pestello. Rimuovere poi il pestello dalle guide del pestello stesso (3). Rimuovere i bulloni di bloccaggio (2) che fissano la leva e smontare la leva (1).
- Posizionare le lame nel taglia verdure, facendo attenzione ai fori di montaggio sulle lame e ai bulloni di bloccaggio (6) sull'alloggiamento dell'apparecchio.
- Fissare il pestello (5) alle guide (3).
- Porre la leva nella corretta posizione, tenendo conto dei bulloni di bloccaggio (2) e (4). Il bullone di bloccaggio (2) può essere montato in 6 diverse posizioni, da combinare a piacere.
- Il taglia verdure è ora pronto per l'uso. Spostare la leva (1) verso l'alto. Mettere una verdura direttamente sulle lame (7). Premere la leva con un movimento a scatti verso il basso. La verdura verrà tagliata.
- **ATTENZIONE!** Le lame sono molto taglienti! Tenere le mani e le dita lontano dalla zona di taglio!

VI. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire la macchina giornalmente e in modo accurato, al fine di garantire la durata e l'efficienza del dispositivo. Per la pulizia utilizzare acqua calda e sapone, alcool oppure detergenti privi di sostanze abrasive, candeggina o acido cloridrico. Non usare prodotti di pulizia come lana o spazzole d'acciaio, per non danneggiare la superficie del dispositivo.

MANUEL D'UTILISATION

COUPE LÉGUMES

I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou n'ayant pas d'expérience.
- Tenez l'appareil en dehors de la portée des enfants.
- Pour éviter les blessures, faites toujours preuve de vigilance lors de l'entretien de l'appareil, faites particulièrement attention aux lames.
- Pour éviter les accidents, faites preuve de prudence lors du nettoyage et de l'utilisation de l'appareil.
- Lames très aiguisées - ne pas toucher!

II. APERÇU DE L'APPAREIL



1. Levier
2. Tête de verrouillage du levier
3. Maintiens du presseur
4. Tête de verrouillage du levier et du presseur
5. Presseur
6. Tête de verrouillage (avec écrous) des lames
7. Lames
8. Vis de fixation pour les pieds

III. DOMAINE D'APPLICATION

Le coupe légumes a été conçu pour la découpe de légumes mais aussi pour certains fruits qui peuvent être découpés de cette manière.

Seul l'utilisateur sera tenu responsable des dommages provoqués par l'appareil en cas de non-respect des consignes.

■ RCGT-2

IV. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Dès réception de la marchandise, vérifiez l'état et l'intégrité de l'emballage puis ouvrez-le. Dans le cas où le colis semble endommagé, veuillez prendre contact avec la société de transport et la société de vente dans les 3 jours en donnant en maximum d'informations et/ou de photos afin de décrire au mieux les dommages constatés. Ne mettez pas le paquet à l'envers! Si le paquet doit être transporté, faites attention à ce qu'il soit stable et tenu à l'horizontale. Veuillez garder l'emballage de l'appareil (carton, plastique, polystyrène) afin de pouvoir le renvoyer dans les meilleures conditions en cas de besoin.

V. UTILISATION

- Avant la première utilisation, veuillez nettoyer tous les accessoires et composants de l'appareil avec de l'eau chaude.
- Installez le coupe légumes sur une surface stable, plate, sèche et éloigné du bord de la surface sur laquelle vous l'avez placé.

INSTRUCTION DE MONTAGE

- Montez les quatre pieds à l'aide des vis de fixation fournies (8) à la structure de l'appareil.
- Démontez le presseur (5) et le levier (1) avant de démonter les lames (7).
- Retirez les têtes de verrouillage qui bloquent le levier et le presseur. Retirez ensuite le presseur des maintiens du presseur (3). Retirez la tête de verrouillage du levier (2) et retirez le levier (1).
- Placez les lames dans le coupe légumes. Prenez en considération les trous de montage présents sur les lames et sur les têtes de verrouillage de la structure de l'appareil.
- Insérez le presseur (5) sur les maintiens (3).
- Remontez le levier en prenant en considération les têtes de verrouillage (2) et (4) à remettre aux bons endroits. La tête de verrouillage (2) peut être montée en 6 positions différentes. Vous pouvez la monter comme bon vous semble et faire des combinaisons.
- Le coupe légumes est désormais prêt à l'emploi. Relevez le levier (1) vers le haut. Posez votre légume directement sur les lames (7). Puis pressez le levier vers le bas de manière saccadée. Le légume sera alors découpé.
- **PRUDENCE!** Les lames sont très coupantes ! Veillez à ce que vos mains / doigts ne se trouvent pas dans le secteur de coupe!

VI. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour garantir la longévité et l'efficacité de votre appareil, nettoyez-le tous les jours en profondeur. Pour le nettoyage, utilisez de l'eau chaude et du savon, de l'alcool, du produit nettoyant sans agent abrasif, du blanchissant ou de l'acide chlorhydrique. N'utilisez pas de laine d'acier ni de brosse métallique afin de ne pas endommager la surface de l'appareil.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CORTA VERDURAS



■ RCGT-2

I. MEDIDAS DE SEGURIDAD

- No utilice esta máquina si no funciona correctamente.
- Esta máquina no está diseñada para su uso por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimiento.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- Para evitar lesiones, preste especial atención siempre que realice el mantenimiento de la máquina, en particular el de las cuchillas.
- Tenga cuidado durante la limpieza y el mantenimiento de la máquina, y sea consciente de los riesgos residuales para evitar accidentes.
- ¡Cuchillas muy afiladas! ¡No tocar!

II. ESTRUCTURA DE LA MÁQUINA



1. Palanca
2. Perno para bloquear la palanca
3. Guías para la prensa
4. Perno para bloquear la palanca y la prensa
5. Prensa
6. Perno para bloquear las cuchillas
7. Cuchillas
8. Tornillos de sujeción para los pies

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este corta verduras sirve no solo para cortar verduras sino también otro tipo de frutas susceptibles de ser cortadas con este procedimiento.

El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado de la máquina.

IV. ANTES DEL PRIMER USO

Cuando reciba el producto, cerciórese de que el embalaje no está dañado y ábralo. En caso de que el embalaje presentara desperfectos, póngase en contacto tanto con el transportista como con el vendedor en un plazo de 3 días y documente lo mejor posible el alcance de los daños. ¡No le dé nunca la vuelta al paquete! Si necesita transportarlo, asegúrese de que se mantenga estable y en posición horizontal. ¡Rogamos no deseche el material del embalaje (cartón, bridas y poliestireno) para poder enviarlo de vuelta lo mejor protegido posible en caso de reparación!

V. UTILIZACIÓN

- Limpie todas las piezas y los accesorios con agua caliente antes del primer uso.
- Fije el corta verduras sobre una superficie recta, estable y seca (banco de trabajo), lejos del borde de dicha superficie.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

- Monte los cuatro pies con ayuda de los tornillos de sujeción provistos a tal efecto (8).
- Desmonte la prensa (5) y la palanca (1), antes de desmontar las cuchillas (7). Quite el perno que bloquea la palanca y la prensa. A continuación, saque la prensa de las guías (3). Finalmente, retire el perno que bloquea la palanca (2) y desmóntela (1).
- Coloque las cuchillas en el corta verduras. Preste atención a los orificios de montaje de las cuchillas y los pernos (6) en la estructura de la máquina.
- Monte la prensa (5) en las guías (3).
- Monte la palanca en el lugar correspondiente, teniendo en cuenta los pernos (2) y (4). El perno (2) se puede insertar en 6 puntos distintos. Podrá combinarlos a su gusto.
- El corta verduras ya está listo para funcionar. Tire de la palanca (1) hacia arriba. Ponga una verdura en las cuchillas (7). Accione la palanca con un movimiento seco hacia abajo. La verdura quedará cortada.
- ¡ATENCIÓN! ¡Las cuchillas están muy afiladas! ¡Tenga cuidado de no poner las manos o los dedos en el área de corte!

VI. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie a fondo la máquina tras cada uso para garantizar su durabilidad y eficiencia. Para limpiarla, utilice agua caliente y jabón, alcohol o productos de limpieza sin agentes agresivos, como legía o cloro. Para no dañar la superficie de esta máquina, evite utilizar escobillas o estropajos metálicos para su limpieza.



UNSER HAUPTZIEL IST DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER KUNDEN!
BEI FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE UNTER:

OUR CUSTOMERS' SATISFACTION IS OUR MAIN GOAL!
PLEASE CONTACT US WITH QUESTIONS AT:

NASZYM GŁÓWNYM CELEM JEST SATYSFAKCJA KLIENTÓW
W PRZYPADKU PYTAŃ PROSIMY O KONTAKT Z PRZEDSTAWICIELEM
W DANYM KRAJU:

NOTRE BUT PREMIER EST VOTRE SATISFACTION!
POUR TOUTE QUESTION, CONTACTEZ NOUS SUR:

NUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL ES LA SATISFACCIÓN DE NUESTROS CLIENTES!
SI TIENE PREGUNTAS, POR FAVOR PÓNGANSE EN CONTACTO CON NOSTROS EN:

I NOSTRO PRINCIPALE OBIETTIVO È LA SODDISFAZIONE DEI NOSTRI CLIENTI!
PER EVENTUALI DOMANDE PER FAVORE, CI CONTATTINO SOTTO:

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Dekoracyjna 3
65-155 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de