

BEDIENUNGSANLEITUNG

ZWIEBELSCHNEIDER

USER MANUAL

ONION SLICER

INSTRUKCJA OBSŁUGI

KRAJALNICA DO CEBULI

ISTRUZIONI D'USO

TAGLIA CIPOLLE

MANUEL D'UTILISATION

COUPE OIGNONS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CORTADOR DE CEBOLLAS

■ **RCZS-I**

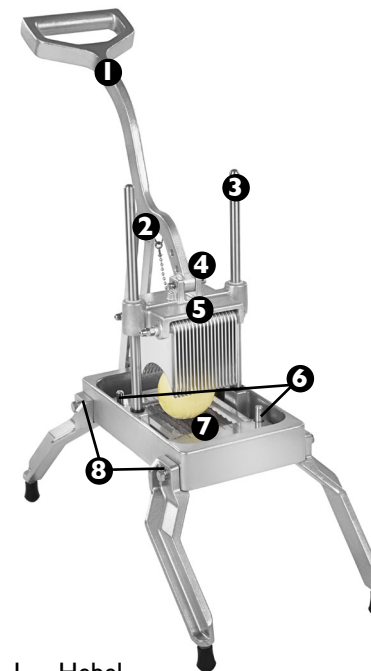


Deutsch	3
English	6
Polski	10
Italiano	14
Français	18
Español	22

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 oder mit mangelnder Erfahrung bzw. 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 (mit Muttern) zum Blockieren der Klingen
7. Klingen
8. Befestigungsschrauben für die Füße

III. ANWENDUNGSGEBIET

Der Zwiebelschneider dient zum Schneiden von Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten und anderer zu diesem Zweck geeigneten Gemüsesorten.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer 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 Zwiebelschneider 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 Klingen (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 Klingen im Zwiebelschneider. Berücksichtigen Sie dabei die Montageöffnungen an den Klingen und am Gehäuse des Gerätes. Schieben Sie den Sperrbolzen (6) in die Montageöffnungen hinein und bringen Sie die Muttern von unten an.
- Bringen Sie den Stößel (5) an den Führungen (3) an.
- Bauen Sie den Hebel unter Berücksichtigung der Sperrbolzen (2) und (4) an der richtigen Stelle 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 Klingen (7). Drücken Sie den Hebel mit einer ruckartigen Bewegung nach unten. Das Gemüse wird geschnitten.

- **VORSICHT!** Die Klingen 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.

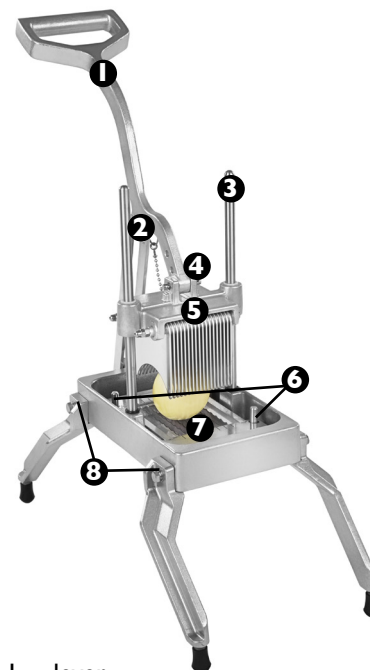
USER MANUAL

ONION SLICER

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. cutting blades locking pins with nuts
7. cutting blades
8. screws for fixing the feet

■ RCZS-I

III. APPLICATION

The onion slicer is designed for slicing onions, tomatoes, and other similar vegetables.

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 dismounted. 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 in the main body of the device. Assemble there the locking pins of the cutting blades with nuts (6) underneath 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 directly on the blades and move the lever firmly downward. The vegetable will be sliced.
- **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!

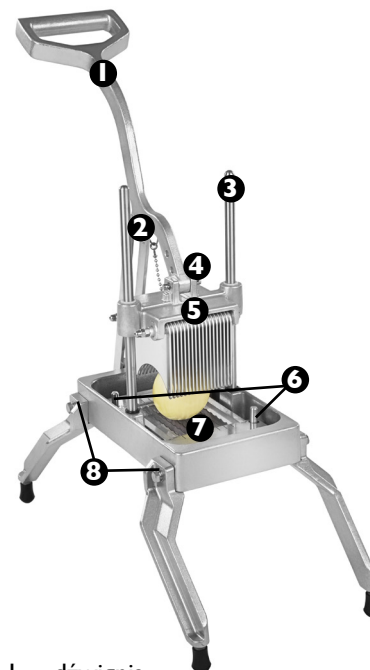
INSTRUKCJA OBSŁUGI

KRAJALNICA DO CEBULI

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 popychacza
4. sworzeń blokujący dźwignię i popychacz
5. popychacz
6. sworznie blokujące (wraz z nakrętkami) ostrza tnące
7. ostrza tnące
8. śruby mocujące nóżki

■ RCZS-I

III. OBSZAR ZASTOSOWANIA

Krajalnica do cebuli przeznaczona jest do szatkowania cebuli, ziemniaków, pomidorów oraz innych nadających się do tego celu warzyw.

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

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 krajalnicy biorąc pod uwagę otwory montażowe w obudowie ostrzy tnących oraz w obudowie urządzenia. Wsunąć w te otwory sworznie blokujące (6) i zabezpieczyć nakrętkami od spodu 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!

ISTRUZIONI D'USO

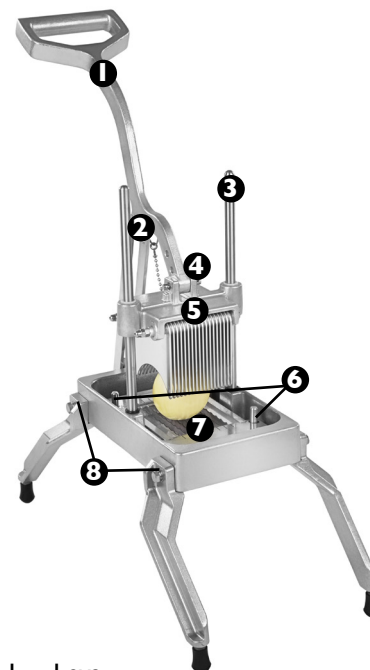
TAGLIA CIPOLLE

■ RCZS-I

I. TAGLIA CIPOLLE

- 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. Führungen des Stößels
4. Bulloni di bloccaggio della leva e del pestello
5. Pestello
6. Bulloni di bloccaggio delle lame (con dadi)
7. Lama
8. Viti di fissaggio per i piedi

III. CAMPO D'UTILIZZO

Il taglia cipolle viene utilizzato per affettare cipolle, patate, pomodori e altri tipi di verdure 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 cipolle 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 utilizzando le viti di fissaggio (8) incluse nella fornitura.
- Smontare il pestello (5) e la leva (1) prima di procedere allo smontaggio delle lame.
- Rimuovere i bulloni di bloccaggio che fissano la leva e il pestello (3). Rimuovere poi il pestello dalle guide del pestello stesso (3). Rimuovere i bulloni di bloccaggio che fissano la leva (2) e smontare la leva (1).
- Posizionare le lame nel taglia cipolle, facendo attenzione ai fori di montaggio sulle lame e sull'alloggiamento dell'apparecchio. Spingere i bulloni (6) all'interno dei fori di montaggio e montare i dadi da sotto.
- 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 cipolle 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.

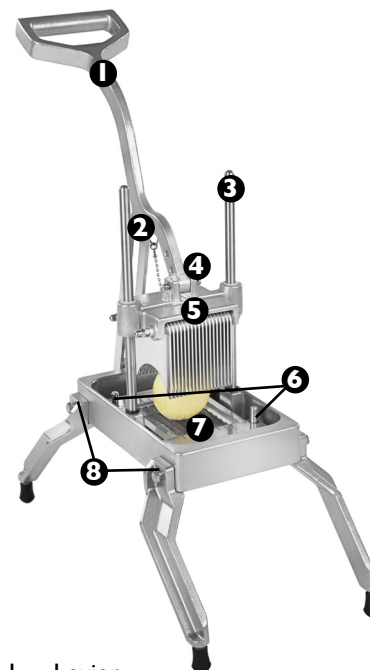
MANUEL D'UTILISATION

COUPE OIGNONS

I. COUPE OIGNONS

- 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. APERCU 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

■ RCZS-I

III. DOMAINE D'APPLICATION

Le coupe oignons a été conçu pour la découpe d'oignons, pommes de terre, tomates et autres légumes pouvant être coupés de cette manière.

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

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 oignons sur une surface stable, plate, sèche et éloignée 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).
- Installez les lames dans le coupe oignons. Prenez en considération les trous présents sur les lames et sur la structure de l'appareil. Insérez la tête de verrouillage des lames (6) et vissez les écrous par le dessous.
- 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 oignons 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.

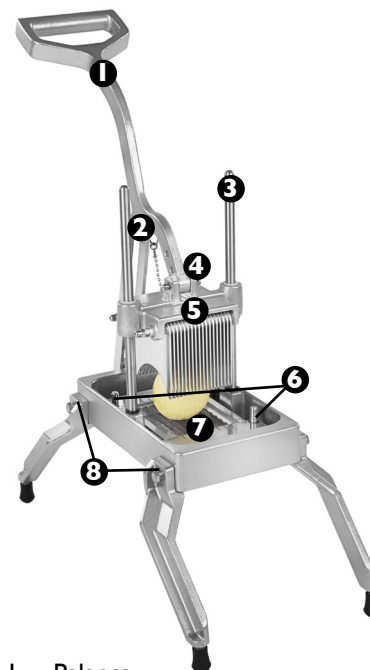
MANUAL DE INSTRUCCIONES

CORTADOR DE CEBOLLAS

I. CORTADOR DE CEBOLLAS

- 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 atención siempre que realice el mantenimiento de la máquina, en particular 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. Pernos para bloquear (con tuercas) las cuchillas
7. Cuchillas
8. Tornillos de sujeción para los pies

■ RCZS-I

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este cortador de cebollas sirve no solo para cortar cebollas, sino también patatas, tomates y otros vegetales susceptibles de cortar con este procedimiento.

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

IV. ANTES DEL PRIMER USO

Cuando reciba el producto, cerciórese de que el embalaje no presenta daños y ábralo. En caso de que el embalaje presentara desperfectos, póngase en contacto con el transportista y 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 cortador de cebollas 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 cortador de cebollas. Preste atención a los orificios de montaje situados en las cuchillas y en la estructura de la máquina. Introduzca los pernos (6) en dichos orificios y enrosque las tuercas por debajo.
- 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 cortador de cebolla ya está listo para funcionar. Tire de la palanca (1) hacia arriba. Ponga un vegetal en las cuchillas (7). Accione la palanca con un movimiento seco hacia abajo y el vegetal quedará cortado.
- ¡PRECAUCIÓN! ¡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 lejía o cloro. Para no dañar la superficie de esta máquina, evite utilizar escobillas o estropajos metálicos para su limpieza.



NOTIZEN | NOTES

NOTIZEN | NOTES



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