

tescoma

Handy

Spiral cutter, 3 blades
Spirálový kráječ, 3 čepele
Spiralizzatore, 3 lame
Cortador espiral, 3 cuchillas
Espiralizador, 3 lâminas
Hand-Spiralschneider,
3 Schneidaufsätze
Trancheuse spirale, 3 lames
Krajarka spiralna, 3 ostrza
Špirálový kráječ, 3 čepele
Спиральный нож, 3 лезвия

Art.: 643610



Legend / Popis / Legenda / Descripción
Legenda / Beschreibung / Description
Opis / Popis / Описание

Protective handle / Ochranná rukojeť
Impugnatura di sicurezza / Mango protector
Tampa de proteção / Schutzgriff
Poignée protectrice / Ochronna rękkojeść
Ochranná rukoväť / Защитная ручка

3 blades / 3 čepele / 3 lame / 3 cuchillas
3 lâminas / 3 schneidaufsätze / 3 lames
3 ostrza / 3 čepele / 3 лезвия

A noodles / nudličky / noodles / noodles
noodles / dünne streifen / nouilles
nitki / rezance / лапша

B spaghetti / špagety / spaghetti / espaguetis
esparguete / spaghetti / spaghettis
spaghetti / špagety / спагетти

C spiral chips / spirálové plátky
chips a spirale / espirales
espiral / spiralscheiben
tranches en spirale / spirale
špirálové plátky / спиральные дольки

Reservoir with removable bottom / Zásobník s odnímatelným dnem
Recipiente con fondo rimovibile / Depósito con fondo extraíble
Depósito com fundo amovível / Auffangbehälter mit abnehmbarem Boden
Réservoir avec fond amovible / Pojemnik ze zdejmowanym dnem
Засобник с однімателнім дном / Контейнер со съємним дном



en Instructions for use

Excellent for preparing thin noodles, spaghetti and spiral chips from carrots, cucumbers, zucchinis, white radishes, beetroots, potatoes, apples, etc. With 3 blades made of high-grade stainless steel and protective handle for easily cutting without any residues. Dishwasher safe. 3-year warranty.

Spiral cutter HANDY comes with 3 blades.

Yellow for thin noodles (2 x 3 mm) from radishes, carrots, zucchinis, potatoes, cucumbers, etc.

Green for spaghetti (3 x 5 mm) from cucumbers, zucchinis, radishes, beetroot, potatoes, onions, apples, etc.

Orange for spiral chips (2 mm thick) from carrots, cucumbers, radishes, zucchinis, beetroot, onions, apples, etc.

Application

Place the spiral cutter, with the bottom attached, onto a flat surface and attach the chosen blade to the reservoir (1). Remove green ends and tough skins from vegetables or fruits, remove stems from apples. Cut large food into pieces not exceeding 7 cm in diameter and 10 cm in length. Press the wider end of the vegetables or fruits onto the hollow stainless steel centre of the blade (2) and punch the protective handle into the loose end of the vegetable or fruit



so that the centre of the handle is oriented against the centre of the blade. Rotate the protective handle clockwise while pressing it downwards. Hold the spiral cutter. The cut food will accumulate in the reservoir (3). Remove the bottom of the reservoir after cutting and transfer the contents (4).

Cleaning and maintenance

Disassemble the spiral cutter before first use, wash, leave to dry and assemble again. Clean the spiral cutter after each use. The cutter is dishwasher safe. Store the spiral cutter assembled, with the blades and protective handle placed on the reservoir (5).

Notice: The stainless steel blades of the cutter are very sharp. Always cut food with the protective handle on. Be very careful when using the cutter.

cs Návod k použití

Vynikající pro přípravu tenkých nudliček, špaget a spirálových plátků z mrkve, okurky, cukety, bílé ředkve, červené řepy, brambor, jablka apod. Se 3 čepelemi z prvotřídní nerezavějící oceli a ochrannou rukojetí pro snadné krájení beze zbytků. Vhodné do myčky. 3 roky záruka.

Spirálový kráječ HANDY je dodáván se 3 čepelemi.

Žlutá pro tenké nudličky (2 x 3 mm) z ředkve, mrkve, cukety, brambor, okurky apod.

Zelená pro špagety (3 x 5 mm) z okurky, cukety, ředkve, červené řepy, brambor, cibule, jablka apod.

Oranžová pro spirálové plátky (tl. 2 mm) z mrkve, okurky, ředkve, cukety, červené řepy, cibule, jablka apod.

Použití

Spirálový kráječ s nasazeným dnem umístěte na rovnou plochu, na zásobník nasadte zvolenou čepel (1). Zeleninu nebo ovoce zbavte natí a tuhé slupky, z jablka odstraňte stopku. Větší potraviny naporcujte tak, aby byl jejich průměr max. 7 cm a délka max. 10 cm. Širší konec zeleniny nebo ovoce napíchněte na dutý nerezový střed čepele (2) a ochrannou rukojeť zapíchněte do volného konce zeleniny nebo ovoce tak, aby střed rukojeti směřoval proti středu čepele. Ochrannou rukojetí otáčejte po směru hodinových ručiček a současně ji tlačte dolů, spirálový kráječ přidržíte, nakrájené potraviny se shromažďují v zásobníku (3). Po ukončení krájení sejměte dno zásobníku a obsah přemístěte (4).

Čištění a skladování

Před prvním použitím spirálový kráječ rozložte, umyjte, nechte oschnout a složte zpět. Spirálový kráječ čistěte po každém použití, je vhodný do myčky. Spirálový kráječ skladujte sestavený, s čepelemi a ochrannou rukojetí umístěnými na zásobníku 🔧.

Upozornění: Nerezové čepele kráječe jsou velmi ostré. Potraviny krájejte vždy s nasazenou ochrannou rukojetí, dbejte zvýšené opatrnosti.

it Istruzioni per l'uso

Ideale per ricavare noodles, spaghetti e chips a spirale da carote, cetrioli, zucchine, radicchio bianco, barbabietole, patate, mele, ecc. Con 3 lame in acciaio inossidabile e impugnatura di sicu-rezza per affettare con facilità e senza lasciare residui. Lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

Lo Spiralizzatore HANDY ha in dotazione 3 lame.

Gialla per noodles (2 x 3 mm) di ravanelli, carote, zucchine, patate, cetrioli, ecc.

Verde per spaghetti (3 x 5 mm) di cetrioli, zucchine, ravanelli, barbabietole, patate, cipolle, mele, ecc.

Arancione per chips a spirale (spessore 2 mm) di carote, cetrioli, ravanelli, zucchine, barba-bietole, cipolle, mele, ecc.

Utilizzo

Posizionare lo spiralizzatore, con il fondo applicato, su di una superficie piana e applicare la lama desiderata al recipiente 🔪. Rimuovere le estremità e le parti dure di frutta e verdura, togliere il picciolo dalle mele. Tagliare gli ortaggi in pezzi non più grandi di 7 cm di diametro e 10 cm di lunghezza. Premere la parte più larga dell'ortaggio sulla parte cava centrale della lama in acciaio inox 🔪 e inserire l'impugnatura di sicurezza nella parte opposta dell'ortaggio in modo che il centro dell'impugnatura sia rivolto verso il centro della lama. Ruotare l'impugnatura di sicurezza in senso orario premendo contemporaneamente verso il basso. Tenere lo spiralizzatore. Gli alimenti affettati si raccoglieranno nel recipiente 🔪. Rimuovere il fondo del recipiente dopo avere affettato e trasferire il contenuto 🔪.

Pulizia e manutenzione

Smontare lo spiralizzatore prima del primo utilizzo, lavare, lasciar asciugare e assemblare nuovamente. Pulire lo spiralizzatore dopo ogni utilizzo. Lo spiralizzatore è lavabile in lava-stoviglie. Riporre lo spiralizzatore assemblato, con le lame e l'impugnatura di sicurezza appli-cate al recipiente 🔧.

Avvertenza: Le lame in acciaio inox dello spiralizzatore sono molto affilate. Tagliare sempre gli alimenti con l'impugnatura di sicurezza inserita. Prestare la massima attenzione nel maneggiare lo spiralizzatore.

es Instrucciones de uso

Excelente para preparar noodles finos, espaguetis y espirales de zanahorias, calabacines, pepinos, rábano, remolacha, patatas, manzanas, etc. Con 3 cuchillas fabricadas de acero inoxidable de alta calidad y mango protector para cortar fácilmente sin dejar residuos. Apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

El Cortador espiral HANDY viene con 3 cuchillas.

Amarillo para noodles finos (2 x 3 mm) para rábanos, zanahorias, calabacines, patatas, pepinos, etc.

Verde para espaguetis (3 x 5 mm) para pepinos, calabacines, rábanos, remolacha, patatas, cebollas, manzanas, etc.

Naranja para espirales (2 mm de grosor) para zanahorias, pepinos, rábanos, calabacines, remolacha, cebollas, manzanas, etc.

Modo de empleo

Colocar el cortador espiral, con el fondo unido, sobre una superficie plana y unir la cuchilla deseada al deposito 🔪. Retirar los extremos verdes y las pieles duras de las verduras o frutas, retirar los tallos de las manzanas. Cortar los alimentos grandes en piezas que no excedan los 7 cm de diámetro y los 10 cm de largo. Presionar el extremo más ancho de las verduras o frutas sobre el hueco del centro de acero inoxidable de la cuchilla 🔪 y perforar el mango protector en el extremo libre de la verdura o fruta de forma que el centro del mango esté orientado frente al centro de la cuchilla. Girar el mango protector hacia la derecha mientras lo presiona hacia abajo. Sujetar el cortador espiral. El alimento cortado se acumulará en el depósito 🔪. Retirar el fondo del depósito después de cortar y trasladar el contenido 🔪.

Limpeza y mantenimiento

Desmontar el cortador espiral antes del primer uso, lavar, dejar secar y montar de nuevo. Limpiar el cortador espiral después de cada uso. El cortador es apto para lavavajillas. Guardar el cortador de espiral montado, con las cuchillas y el mango protector colocados en el depósito 🔧.

Aviso: Las cuchillas de acero inoxidable del cortador están muy afiladas. Cortar siempre los alimentos con el mango protector puesto. Ser muy cuidadoso cuando utilice el cortador.

pt Instruções de utilização

Excelente para preparar noodles finos, esparguete ou espiral de cenouras, curgete, pepinos, rabanetes brancos, beterrabas, batatas, maçãs, etc. Com 3 lâminas fabricadas em aço inoxidável de excelente qualidade e tampa de proteção para cortar facilmente sem sujidade. Pode ir à má-quina de lavar louça. 3 anos de garantia.

Cortador espiral HANDY com 3 lâminas.

Amarelo para noodles finos (2 x 3 mm) para rabanetes, cenouras, curgete, batatas, pepinos, etc.

Verde para esparguete (3 x 5 mm) para pepinos, curgete, rabanetes, beterraba, batatas, cebolas, maçãs, etc.

Laranja para espirais (2 mm de espessura) para cenouras, pepinos, rabanetes, curgetes, beterraba, cebolas, maçãs, etc.

Utilização

Colocar o espiralizador, com o fundo preso, sobre uma superfície plana e colocar a lâmina escolhida no depósito 🔪. Remover as pontas verdes ou as peles duras dos legumes ou frutas, remover os caroços das maçãs. Cortar os alimentos grandes em pedaços que não excedam 7 cm de diâmetro e 10 cm de comprimento. Pressionar a extremidade mais larga dos legumes ou frutas na abertura central de aço inoxidável da lâmina 🔪 e perfurar a tampa protetora na extremidade solta do legume ou fruta para que o centro da tampa esteja orientado contra o centro da lâmina. Rodar a tampa protetora para a direita enquanto pressiona para baixo. Segurar o espiralizador. Os alimentos cortados acumularão no depósito 🔪. Remover o fundo do depósito depois de cortar e retirar os alimentos 🔪.

Limpeza e manutenção

Desmontar o espiralizador depois da primeira utilização, lavar, deixar secar e montar novamente. Limpar o espiralizador após cada utilização. O cortador pode ir à máquina de lavar louça. Guardar o espiralizador montado, com as lâminas e a tampa protetora no depósito 🔧.

Atenção: As lâminas de aço inoxidável são muito afiadas. Cortar sempre os alimentos com a tampa de proteção. Ter muito cuidado ao usar o espiralizador.

de Gebrauchsanleitung

Hervorragend für die Zubereitung von dünnen Streifen, Spaghetti und Spiralscheiben aus Möhren, Gurken, Zucchini, weißem Bierrettich, Roter Bete, Kartoffeln, Äpfeln usw. Mit 3 Schneidaufsätzen aus erstklassigem rostfreien Edelstahl, mit einem Schutzgriff für das leichte Schneiden ohne Reste. Spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

Der Hand-Spiralschneider HANDY ist mit 3 Schneidaufsätzen mitgeliefert.

Der gelbe Schneidaufsatz für dünne Streifen (2 x 3 mm) aus weißem Bierrettich, Möhren, Zucchini, Kartoffeln, Gurken usw.

Der grüne Schneidaufsatz für Spaghetti (3 x 5 mm) aus Gurken, Zucchini, weißem Bier-rettich, Roter Bete, Kartoffeln, Zwiebel, Äpfeln usw.

Der orange Schneidaufsatz für Spiralscheiben (Dicke 2 mm) aus Möhren, Gurken, weißem Bierrettich, Zucchini, Roter Bete, Zwiebel, Äpfeln usw.

Gebrauch

Den Hand-Spiralschneider mit dem aufetzten Boden auf eine ebene Fläche stellen, den gewünschten Schneidaufsatz auf den Auffangbehälter aufsetzen 🔪. Blätter und dicke Schalen, Apfelstiele entfernen. Langes Gemüse in Stücke schneiden, wobei der max. Durchmesser 7 cm und die max. Länge 10 cm betragen soll. Das breitere Ende des Gemüse-/Fruchtstücks auf die hohle rostfreie Mitte des Schneidaufsatzes aufstechen 🔪, den Schutzgriff in das lose Ende des Gemüse-/Fruchtstücks einstechen, wobei die Mitte des Schutzgriffes gegen die Mitte des Schneidaufsatzes gehen soll. Den Schutzgriff im Uhrzeigersinn drehen und zugleich nach unten drücken, den Hand-Spiralschneider halten, die geschnittenen Stücke sammeln sich im Auffangbehälter 🔪. Nach dem Schneiden den Boden des Auffangbehälters abnehmen, den Inhalt transportieren 🔪.

Vor dem ersten

Gebrauch den Hand-Spiralschneider zerlegen, spülen, trocknen lassen und zusammensetzen. Den Hand-Spiralschneider nach jedem Gebrauch reinigen, er ist spülmaschinenfest. Zum Lagern ist der Hand-Spiralschneider zusammenzusetzen und die Schneidaufsätze und der Schutzgriff in den Auffangbehälter einzulegen 🔧.

Hinweis: Die rostfreien Schneidaufsätze des Spiralschneiders sind sehr scharf. Immer mit dem aufgesetzten Schutzgriff schneiden, auf erhöhte Aufmerksamkeit achten.

fr Mode d’emploi

Excellent pour préparer des fines nouilles, des spaghettis et des tranches en spirale de carotte, concombre, courgette, radis blanc, betterave rouge, pomme de terre, pomme, etc. Avec 3 lames en inox de qualité supérieure et une poignée protectrice pour découper facilement et sans restes. Approprié au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

La Trancheuse spirale HANDY est fournie avec 3 lames.

La lame jaune pour préparation de fines nouilles (2 x 3 mm) de radis, carotte, courgette, pomme de terre, concombre, etc.

La lame verte pour préparation de spaghettis (3 x 5 mm) de concombre, courgette, radis, betterave rouge, pomme de terre, oignon, pomme, etc.

La lame orange pour préparation de tranches en spirale (2 mm) de carotte, concombre, radis, courgette, betterave rouge, oignon, pomme, etc.

Utilisation

Poser la trancheuse spirale avec le fond en place sur une surface plate, fixer la lame désirée sur le réservoir 🔪. Débarrasser les légumes ou fruits des feuilles et peaux dures, ôter la queue des pommes. Découper les grands aliments de manière que leur diamètre soit de 7 cm au maximum et leur longueur de 10 cm au maximum. Empaler l'extrémité plus large du légume ou fruit sur le centre creux en inox de la lame 🔪 et enfoncer la poignée protectrice dans l'autre extrémité du légume ou fruit de manière que le centre de la poignée soit orienté vers le centre de la lame. Tourner la poignée protectrice dans le sens des aiguilles d'une montre en la pous-sant vers le bas et en maintenant la trancheuse spirale ; les aliments tranchés se rassemblent dans le réservoir 🔪. Une fois la coupe finie, enlever le fond du réservoir et transférer le contenu 🔪.

Nettoyage et stockage

Avant la première utilisation, démonter la trancheuse spirale, la laver, laisser sécher et puis rassembler. Nettoyer la trancheuse spirale après chaque utilisation, elle est appropriée au lave-vaisselle. Stocker la trancheuse spirale assemblée, avec les lames et la poignée protec-trice placées sur le réservoir 🔧.

Avertissement : Les trancheuses en inox sont très coupantes. Découper les aliments toujours avec la poignée protectrice en place, être prudent.

pl Instrukcja użytkowania

Doskonala do przygotowywania cienkich nitek, spaghetti i spirali z marchewki, ogórka, cukinii, białej rzodkwi, buraka, ziemniaka, jabłka itp. Z 3 ostrzami z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz z ochronną rękojeścią ułatwiającą krojenie bez resztek. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

Krajarka spiralna HANDY w zestawie z 3 ostrzami.

Żółte do cienkich nitek (2 x 3 mm) z rzodkwi, marchewki, cukinii, ziemniaka, ogórka itp.

Zielone do spaghetti (3 x 5 mm) z ogórka, cukinii, rzodkwi, buraka, ziemniaka, cebuli, jabłka itp.

Pomarańczowe do spirali (grub. 2 mm) z marchewki, ogórka, rzodkwi, cukinii, buraka, cebuli, jabłka itp.

Użytkowanie

Krajarkę należy zamknąć wieczkiem, położyć na równej powierzchni, a na zasobniku umieścić wybrane ostrze ①. Z warzyw i owoców należy usunąć nacie i twardą skórkę, w przypadku jabłka należy usunąć ogonek. Większe warzywa lub owoce należy pokroić tak, aby średnica wynosiła max. 7 cm a długość max. 10 cm. Szerszy koniec warzywa lub owocu należy nabić na pusty środek nierdzewnego ostrza ②, a ochronną rękojeść umieścić w drugim końcu warzywa lub owocu tak, aby środek rękojeści był skierowany w przeciwną stronę niż środek ostrza. Ochronną rękojeścią należy obracać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, równocześnie dociskając ją w dół. Krajarkę należy podtrzymywać, pokrojone produkty gromadzą się w zasobniku ③. Po zakończeniu krojenia należy zdjąć dno zasobnika, a zawartość przenieść w wybrane miejsce ④.

Czyszczenie i utrzymanie

Przed pierwszym i po każdym kolejnym użyciu krajarkę należy rozłożyć i umyć, pozostawić do wyschnięcia i ponownie złożyć. Można myć w zmywarce. Krajarkę spiralną należy przechowywać złożoną, z założonymi ostrzami oraz rękojeścią ochronną ⑤.

Ostrzeżenie: Nierdzewne ostrza krajarki są bardzo ostre. Potrawy należy kroić zawsze z założoną rękojeścią ochronną, należy zachować szczególną ostrożność.

sk Návod na použitie

Vynikajúci na prípravu tenkých rezancov, špagiet a špirálových plátkov z mrkvy, uhorky, cukety, bielej reďkovky, červenej repy, zemiakov, jablka a pod. S 3 čepeľami z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele a ochrannou rukoväťou na ľahké krájanie bez zvyškov. Vhodný do umývačky. 3 roky záruka.

Špirálový krájač HANDY je dodávaný s 3 čepeľami.

Žltá na tenké rezance (2 x 3 mm) z reďkovky, mrkvy, cukety, zemiakov, uhorky a pod.

Zelená na špagety (3 x 5 mm) z uhorky, cukety, reďkovky, červenej repy, zemiakov, cibule, jablka a pod.

Oranžová na špirálové plátky (hr. 2 mm) z mrkvy, uhorky, reďkovky, cukety, červenej repy, cibule, jablka a pod.

Použitie

Špirálový krájač s nasadeným dnom umiestnite na rovnú plochu, na zásobník nasadte zvolenú čepeľ ①. Zeleninu alebo ovocie zbavte vňatí a tuhej šupky, z jablka odstráňte stopku. Väčšie potraviny naporciujte tak, aby bol ich priemer max. 7 cm a dĺžka max. 10 cm. Širší koniec zeleniny alebo ovocia napichnite na dutý nerezový stred čepele ② a ochrannú rukoväť zapichnete do voľného konca zeleniny alebo ovocia tak, aby stred rukoväti smeroval proti stredu čepele. Ochrannou rukoväťou otáčajte v smere hodinových ručičiek a súčasne ju tlačte nadol, špirálový krájač pridržiavajte, nakrájané potraviny sa zhromažďujú v zásobníku ③. Po ukončení krájania zložte dno zásobníka a obsah premiestnite ④.

Čistenie a skladovanie

Pred prvým použitím špirálový krájač rozložte, umyte, nechajte vyschnúť a zložte späť. Špirálový krájač čistite po každom použití, je vhodný do umývačky. Špirálový krájač skladujte zložený, s čepeľami a ochrannou rukoväťou umiestnenou na zásobníku ⑤.

Upozornenie: Nerezové čepele krájača sú veľmi ostré. Potraviny krájajte vždy s nasadenou ochrannou rukoväťou, dbajte na zvýšenú opatnosť.

ru Инструкция по использованию

Отлично подходит для приготовления тонкой лапши, спагетти и спиральных долек из моркови, огурца, кабачка, белого редиса, свеклы, картофеля, яблока и т. п. С 3 лезвиями из первоклассной нержавеющей стали и защитной ручкой для легкой нарезки без остатков. Можно мыть в посудомоечной машине. 3-летняя гарантия.

Спиральный нож HANDY поставляется с 3 лезвиями.

Желтое для тонкой лапши (2 x 3 мм) из редиса, моркови, кабачка, картофеля, огурца и т. п.

Зеленое для спагетти (3 x 5 мм) из огурца, кабачка, редиса, свеклы, картофеля, лука, яблока и т. п.

Оранжевое для спиральных долек (толщиной 2 мм) из моркови, огурца, редиса, кабачка, свеклы, лука, яблока и т. п.

Использование

Поместите спиральный нож с надетым дном на плоскую поверхность, насадите на контейнер выбранное лезвие ①. Срежьте с овощей или фруктов ботву и жесткую кожуру, из яблока удалите плодоножку. Большие продукты нарежьте на кусочки так, чтобы они не превышали 7 см в диаметре и 10 см в длину. Насадите овощ или фрукт более широким концом на полый центр лезвия из нержавеющей стали ②, а защитную ручку воткните в свободный конец овоща или фрукта так, чтобы центр ручки был направлен перпендикулярно центру лезвия. Поворачивайте защитную ручку по часовой стрелке, одновременно надавливая на нее, придерживайте спиральный нож. Нарезанные продукты будут скапливаться в контейнере ③. После того, как вы закончите нарезку, снимите дно контейнера и перенесите содержимое ④.

Очистка и хранение

Перед первым использованием разложите спиральный нож, вымойте, дайте высохнуть и соберите обратно. Чистите спиральный нож после каждого использования, можно мыть в посудомоечной машине. Храните спиральный нож в собранном состоянии, лезвия и защитная ручка должны быть размещены на контейнере ⑤.

Примечание: Лезвия ножа из нержавеющей стали очень острые. Нарезая продукты, всегда используйте защитную ручку, будьте особенно осторожны.

Excellent for

Vynikajúci pro / Ideale per
Excelente para / Excelente para
Hervorragend für / Excellent pour
Doskonała do / Vynikajúci na
Отлично подходит для



www.tescoma.com/video/643610

designed by **tescoma** design protected

www.tescoma.com

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
Distribuido da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса



Art.: 643610

