

WĘDZARKA MG504 INSTRUKCJA MONTAŻU I BEZPIECZEŃSTWA

Szanowni Państwo,
Dziękujemy za zakup produktu Master Grill&Party.



WAŻNE! Przed przystąpieniem do złożenia urządzenia prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu przeprowadzenia prawidłowego montażu. Zalecamy zachowanie instrukcji w bezpiecznym miejscu na wypadek ewentualnego demontażu/montażu w przyszłości. Zastrzegamy możliwość zmian technicznych w stosunku do poniższej instrukcji, na skutek wprowadzania modyfikacji służących doskonaleniu produktu.



UWAGA! Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, niezbędne jest zapoznanie się z poniższą instrukcją bezpieczeństwa! Zwrócić szczególną uwagę na test opatrzony tym znakiem!



INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

1. Urządzenie przeznaczone jest do indywidualnego użytku w ogrodzie. Nie używać urządzenia w innym celu.
2. Wędzarka nigdy nie może być użytkowana w pomieszczeniach zamkniętych!
3. Wędzarkę należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu zapewniającym wymaganą nośność, w miejscu osłoniętym od silnego wiatru. Zawsze należy ustawiać wędzarkę w bezpiecznej odległości (minimum 300cm) od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, paliwa, podpałki itp. Nie ustawiać urządzenia pod wystającymi okapami, w pobliżu otwartych drzwi lub okien.
4. Jako paliwa do grillowania używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego bez domieszek substancji wspomagających palenie. Nigdy nie używać węgla kamiennego!
5. Nie napełniać nadmiernie misy paliwem przed rozpaleniem oraz stale uważać aby nie przepętnić paleniska popiołem podczas użytkowania – max .ilość paliwa wynosi 2,7kg.
6. **UWAGA!** Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3!
7. Przy pierwszym użyciu wędzarka powinna być rozgrzana a paliwo utrzymane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30minut zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.
8. Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu!
9. Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 2,5 kg. Wędzone mięso powinno być rozłożone równomiernie na całym ruszcie.
10. Nigdy nie przemieszczać wędzarki, gdy jest już rozpalona - grozi poparzeniem lub pożarem!
11. **OSTRZEŻENIE!** Chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych! Nigdy nie pozostawiać rozpalonej wędzarki bez dozoru! Wędzarkę mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe, pełnoletnie i o pełnej sprawności!
12. Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części wędzarki. Nie dotykać grilla nieosłoniętą dłonią. Podczas użytkowania używać rękawicy ochronnej i okularów

ochronnych. Nie nachylać nigdy twarzy nad paleniskiem, chronić ubranie i włosy od kontaktu z ogniem.

13. Zachować szczególną uwagę podczas dokładania paliwa do palącego się grilla/wędzarki!
14. Nie dopuścić do nagromadzenia w ruszcie nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą zapalić się podczas wędzenia.
15. Nie należy używać wody do gaszenia grilla! Rekomendowany jest piasek.
16. Zawsze należy upewnić się, że wędzarka jest całkowicie zimna, przed usunięciem popiołu lub zakończeniem pracy – usuwanie popiołu lub przenoszenie, kiedy wędzarka jest gorąca grozi poparzeniem lub pożarem.
17. Dla uniknięcia poparzenia poprzez operowanie dłońmi nad paleniskiem, zalecamy używanie specjalistycznych akcesoriów Master Grill&Party.
18. Zawsze używać zawieszanego pojemnika węglowego (misy). Nigdy nie wyjmować z wędzarki gorącego pojemnika z rozżarzonym lub palącym się węglem.
19. Nie zamykać drzwiczek pokrywy na pierwszym etapie rozpalenia.
20. Przed rozpaleniem paliwa umieścić pojemnik z wodą. Nigdy nie wysuwać pojemnika z wodą więcej niż o 10cm- grozi oparzeniem.
21. W przypadku zapalenia się tłuszczu na potrawie należy zamknąć pokrywę i wywietrzniki aby zdusić płomień. Nie używać wody do gaszenia płonącego tłuszczu!
22. Nie przekraczać temperatury wędzenia wynoszącej 200 stC! Nie dopuszczać do zbierania się węgla drzewnego bezpośrednio przy wewnętrznych ściankach grilla, gdyż prowadzi to do skrócenia żywotności urządzenia. Paliwo powinno być umieszczone wyłącznie na ruszcie węglowym.
23. Dogaszony popiół i niedopalony węgiel drzewny składować z dala od łatwopalnych przedmiotów i konstrukcji.
24. Przy użytkowaniu wędzarki zaleca się zabezpieczenie obecności sprzętu gaśniczego odpowiedniego typu.

INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA

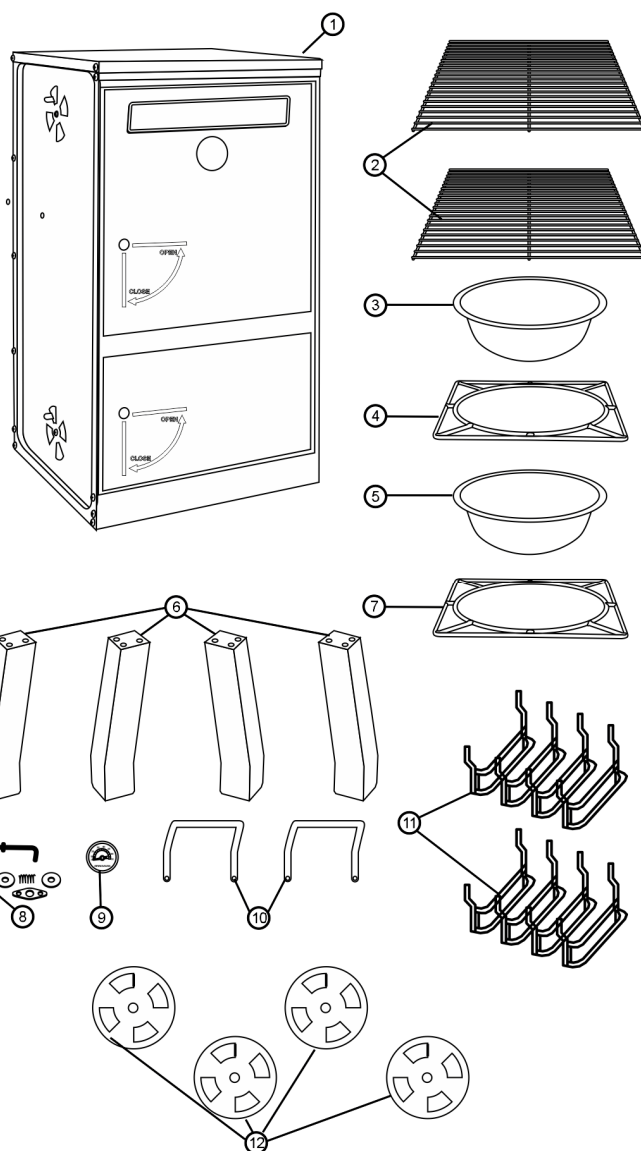
I. Schemat budowy urządzenia

Wykaz elementów mocujących (torba):

1. 20 śrub M6x16mm
2. 4 śruby M5x16mm
3. 4 nakrętki M6
4. 4 podkładki

Wykaz części składowych:

1. 1 korpus
2. 2 ruszty grillowe
3. 1 misa na wodę
4. 1 wspornik misy na wodę
5. 1 misa na węgiel
6. 4 nogi
7. 1 wspornik misy na węgiel
8. 2 uchwyty drzwi wraz ze sprężyną, podkładkami i zatrzaskiem
9. 1 termometr
10. 2 uchwyty boczne
11. 8 szyny boczne
12. 4 szybry




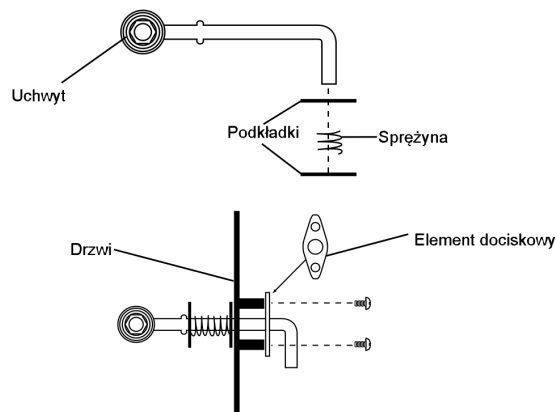
II. Montaż

Prosimy rozpakować urządzenie z opakowania i zidentyfikować poszczególne części. Dokonać montażu zgodnie z poniższym rysunkiem. Zalecamy, aby montaż był dokonany na utwardzonym, suchym podłożu dla uniknięcia zagubienia elementów oraz by w montażu uczestniczyły dwie osoby. Do montażu należy użyć stosownych narzędzi: śrubokręta płaskiego i krzyżakowego, szczypiec oraz klucza nastawnego (nie załączone). Po zakończeniu montażu upewnić się, czy wszystkie śruby i nakrętki są poprawnie dokręcone!

Krok 1


Nasuń podkładki i sprężynę na wystającą część rączki tak jak pokazano na rysunku. Włóż rączkę do otworu w drzwiach a następnie nasuń z drugiej strony element dociskowy. Dokręć element dociskowy za pomocą dwóch śrub M6x16mm. Czynność powtórz w drugich drzwiach.

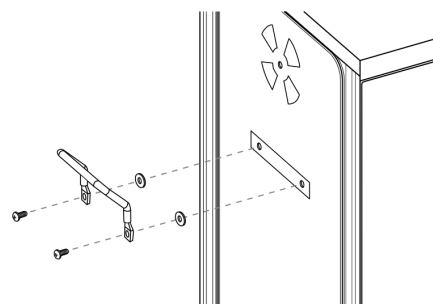
 **UWAGA:** w celu zamknięcia drzwi rączka musi zostać najpierw popchnięta a następnie przekręcona.



Krok 2


Włóż dwie śruby M5x16 do rączki, z drugiej strony nasuń dwie podkładki i dokręć całość do boku komory jak pokazano na rysunku. Powtórz czynność dla drugiej rączki.

 **UWAGA:** zachować ostrożność przy przenoszeniu wędzarki. Nie przenosić nigdy rozpalonego urządzenia. Do przenoszenia urządzenia poproś o pomoc drugą osobę.



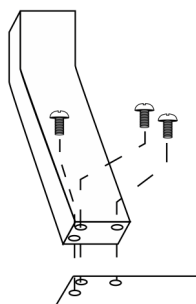
Krok 3

Poproś o pomoc drugą osobę, aby odwrócić wędzarkę dnem do góry.

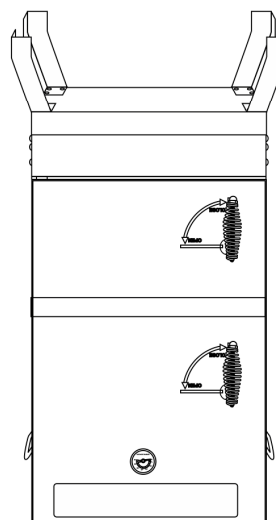
 **UWAGA!** Sprawdź najpierw czy drzwi są zamknięte aby nie doznać zranienia.

Dołącz 4 nogi używając 12 śrub M6x16mm.

Przy pomocy drugiej osoby odwróć ponownie wędzarkę do

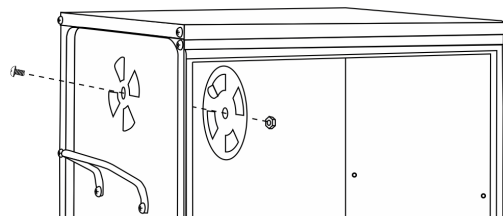


właściwej pozycji.



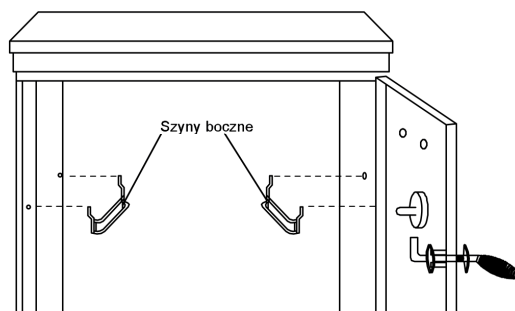
Krok 4

Zamocuj 4 szyby do wewnętrznych ścianek korpusu za pomocą 4 śrub M6x16mm i 4 nakrętek.



Krok 5

Włóż 8 szyn bocznych do środka korpusu. Szyny będą służyły do mocowania rusztów oraz wsporników mis: na wodę i na węgiel.



Krok 6

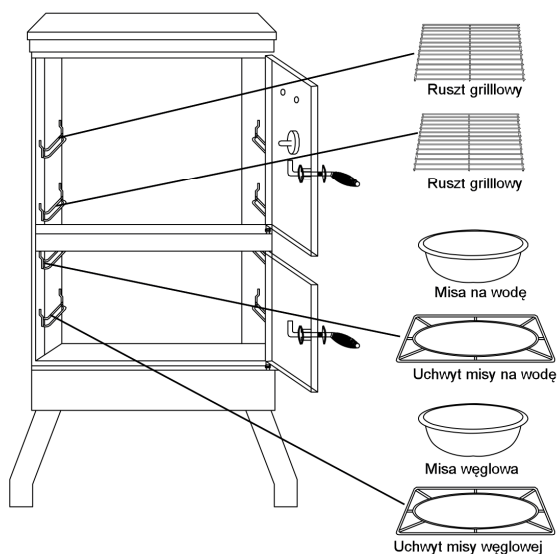
Wstaw misę na węgiel do wspornika. Wsuń wspornik z misą pomiędzy dolne szyny w wędzarkę.

Krok 7

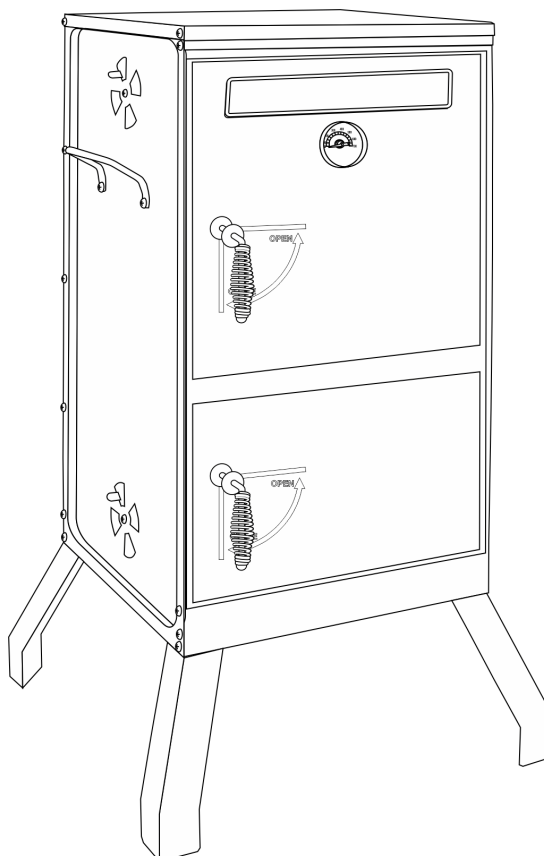
Wstaw misę na wodę do wspornika. Wsuń wspornik z misą pomiędzy szyny powyżej misy na węgiel.

Krok 8


Wsuń ruszty grillowe pomiędzy dwie górne szyny.




Rysunek złożonej wędzarki




III. Użytkowanie

 **UWAGA!** Przed przystąpieniem do użytkowania wędzarki należy bezwzględnie zapoznać się z Instrukcją bezpieczeństwa. Podczas użytkowania zachować szczególną ostrożność! Używanie środków łatwopalnych nie przeznaczonych do stosowania w grillowaniu może spowodować poparzenia, powstanie pożaru, zatrucie przyrządzanych potraw bądź zniszczenie powierzchni metalowych!


Ustawić urządzenie na płaskim, niepalnym podłożu, na zewnątrz budynku. Przed użyciem upewnić się czy ruszt oraz misa są czyste i nie wymagają oczyszczenia a urządzenie jest stabilne i nie wykazuje śladów: uszkodzeń mechanicznych, przepalenia paleniska bądź nie posiada ostrych części konstrukcji. Nie używać nigdy węgla drzewnego wstępnie nasączonego podpałką!

 **UWAGA!!** Misa na węgiel musi być zawsze umieszczona w komorze wędzarki. Nigdy nie wyjmować misy z płonącym węglem z urządzenia!

 **Przed pierwszym użyciem wędzarka musi być wstępnie 'przepalona' aby do potraw nie przeniknęły zapachy farby a powłoki zewnętrzne wędzarki nie uległy uszkodzeniu. Czynność ta jest długotrwała (kilka godzin) i nie może być pominięta! Z tego powodu zalecamy wcześniejsze przygotowanie wędzarki do użycia i zapewnienie odpowiedniej ilości paliwa, aby zdążyć na czas z przygotowaniem potraw.**

Pierwsze rozpalenie wędzarki ('przepalanie')

1. Wyjmij misę na wodę z wędzarki. Wszystkie powierzchnie wewnętrzne wędzarki z wyłączeniem misy węglowej należy lekko zwilżyć olejem jadalnym.
2. Otworzyć dolne drzwiczki, otworzyć szyber wędzarki. Na środek misy węglowej wyłożyć maksymalnie około 2,3-2,7kg węgla drzewnego lub nieco mniejszą ilość brykietu a następnie uformować go w kształcie płaskiej piramidy w taki sposób, aby paliwo nie stykało się ze ściankami wędzarki ani nie znajdowało się w pobliżu drzwiczek. Taka ilość paliwa powinna być wystarczająca do jednokrotnego przyrządzenia potrawy. Do rozpalania można użyć Startera.
3. Zaleca się używania podpałek do wędzarki zgodnie z instrukcją podaną przez producenta. W przypadku użycia podpałki płynnej odczekać 2-3 minut aby podpałka nasączyła węgiel drzewny. Podpałkę trzymać w bezpiecznej odległości od wędzarki.
4. Rozpalić ogień zachowując bezpieczną odległość od rusztu. Przez pierwsze 20 minut rozpalania nie zamykać dolnych drzwiczek, aby podpałka wypaliła się całkowicie!

 **UWAGA!** Zbyt szybkie zamknięcie drzwiczek podczas rozpalania wędzarki, gdy użyta rozpałka nie zostanie wypalona, może doprowadzić do nagromadzenia się w komorze palnego gazu, który może wybuchowo zapalić się w chwili otwarcia drzwiczek!

5. Zaczekać aż płomień przygasną a węgiel pokryje się warstwą szarego popiołu. Zamknąć drzwiczki wędzarki i pozwolić na 2 godzinny okres palenia.
 6. Uzyskać wzrost temperatury obserwując termometr. Można to osiągnąć poprzez większe otwarcie wywietrznika oraz przez dodanie większej ilości węgla drzewnego/brykietu. Utrzymać temperaturę na wysokim poziomie przez okres 1 godziny a następnie pozwolić aby wędzarka wygasła. Do czasu wygaśnięcia wędzarka musi pozostawać pod nadzorem.
- UWAGA!** Nigdy nie pozwalać aby temperatura wewnątrz wędzarki przekroczyła poziom „HOT”.


Rozpalanie wędzarki i wędzenie

1. Otworzyć dolne drzwiczki, otworzyć szyber wędzarki. Usunąć wspornik misy na wodę wraz z misą. Na środek misy węglowej wyłożyć maksymalnie około 2,3-2,7kg węgla drzewnego lub nieco mniejszą ilość brykietu a następnie uformować go w kształcie płaskiej piramidy w taki sposób, aby paliwo nie stykało się ze ściankami wędzarki ani nie znajdowało się

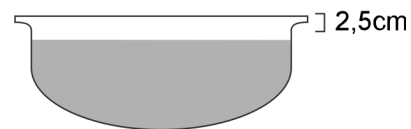
w pobliżu drzwiczek. Taka ilość paliwa powinna być wystarczająca do jednokrotnego przyrządzenia potrawy. Do rozpalania można użyć Startera.

2. Użyć podpałki do nasączenia węgla drzewnego/brykietu i odczekać 2-3 minuty. Podpałkę trzymać w bezpiecznej odległości od wędzarki.


3. Rozpalić ogień zachowując bezpieczną odległość od rusztu. Przez pierwsze 20 minut rozpalania nie zamykać dolnych drzwiczek, aby podpałka wypaliła się całkowicie!

 **UWAGA!** Zbyt szybkie zamknięcie drzwiczek podczas rozpalania wędzarki, gdy użyta rozpałka nie zostanie wypalona, może doprowadzić do nagromadzenia się w komorze palnego gazu, który może wybuchowo zapalić się w chwili otwarcia drzwiczek!

4. Podczas gdy paliwo płonie intensywnie można dodać za pomocą długich szczypiec kawałki specjalnego drewna aromatycznego (patrz uwagi w rozdziale poniżej).



5. Zaczekać aż płomienie przygasną a węgiel pokryje się warstwą


 **UWAGA!** szarego popiołu. Założyć rękawice do grillowania aby chronić ręce. Wsunąć ponownie wspornik z misą na wodę.

UWAGA! Aby nie doszło do poparzenia misy z wodą nie można wysuwać z szyn na więcej niż 10cm.

6. Ostrożnie napełnić misę na wodę gorącą wodą lub marynatą do poziomu max. 2,5cm poniżej górnej powierzchni misy (około 3,78l). Misa płynu wystarcza na około 2-3 godziny wędzenia.

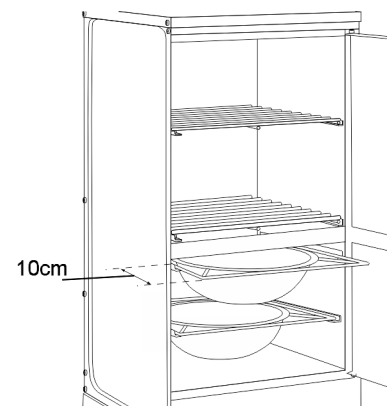
7. Na rusztach ułożyć potrawy za pomocą szczypiec w ten sposób aby tworzyły jedną warstwę z przerwami między kawałkami. Zamknąć dolne i górne drzwiczki.

8. Po 2-3 godzinach wędzenia sprawdzić poziom wody i paliwa w misach (patrz uwagi w dalszej części instrukcji).

 **UWAGA!** Nie pozwól aby woda wyparowała całkowicie z misy. Zachowaj płyn w misie tak długo jak długo pali się węgiel/brykiet. Jeśli woda wyparuje, tłuszcz z potraw który zbierze się w misie może się zapalić!


9. Optymalną temperaturą wędzenia jest zakres oznaczony jako 175-250st F (79-120st C) W przypadku wędzenia dużych kawałków mięsa czas wędzenia wynosi około 1 godziny na każde 0,5kg mięsa. Zaleca się używanie odrębnego termometru umieszczonego bezpośrednio w mięsie aby upewnić się, że mięso jest dopieczone przed usunięciem go z komory wędzarki.

10. Pozwól aby wędzarka ostygła pod nadzorem i wykonaj czynności opisane w rozdziale o konserwacji wędzarki.



Dodawanie wody do misy podczas wędzenia


Sprawdź poziom wody w misie, jeśli wędzenie trwa dłużej niż 2 godziny. Na niski poziom wody może wskazywać syknący gwałtownie gotującej się wody. Woda może zostać uzupełniona poprzez otwarcie drzwiczek i dolanie wody.

 **UWAGA:** Zachowaj ostrożność gdyż płomienie mogą wystrzelić z komory na skutek nagłego dootywu świeżego powietrza. Nigdy nie nachylaj twarzy nad urządzeniem podczas otwierania drzwiczek! Zachowaj przy tym ostrożność i przestrzegaj poniższej instrukcji:



Krok 1

Odsuń się i ostrożnie otwórz dolne drzwiczki wędzarki. Pozwól aby ciepło i dym wydostały się z dala od Twojej twarzy. Sprawdź wzrokowo poziom wody.

 **UWAGA:** Nie wysuwaj nigdy wspornika z misą z szyn więcej niż na 10cm gdyż może to doprowadzić do poparzenia!

Krok 2

Jeśli poziom wody/marynaty jest niski, niezbędne jest jego uzupełnienie. Załóż okulary ochronne na twarz. Za pomocą rękawicy do grillowania wsuniętej na dłoń wysuń ostrożnie wspornik z misą nie więcej niż o 10cm!

Krok 3

Uzupełnij poziom płynu nie więcej niż 2,5cm poniżej górnej krawędzi miski. Dodawaj ciecz powoli aby nie rozlała się.

Krok 4

Ostrożnie wsuń wspornik z misą do oporu, zamknij drzwiczki wędzarki i kontynuuj wędzenie.

Wskazówki dotyczące wędzenia:

- Dla uniknięcia zapalenia się wytapiającego się tłuszczu zaleca się odcinanie zbędnych kawałków tłuszczu z mięsa przed jego wędzeniem. Płonący tłuszcz na powierzchni węgla drzewnego można ugasić przy pomocy soli kuchennej.
- Należy zawsze myć ręce przed i po kontakcie z surowym mięsem, nie używać tych samych akcesoriów do kontaktu z mięsem surowym i upieczonym.
- Pieczenie większych ilości mięsa będzie ułatwione po jego nacięciu. Przed przystąpieniem do spożycia należy upewnić się, że mięso jest dokładnie upieczone!
- Podczas wędzenia unikać częstego otwierania drzwiczek, aby sprawdzić postęp pieczenia, gdyż powoduje to zmniejszenie temperatury i wydłuża czas przygotowania potrawy .
- Mięso umieszczone w pobliżu żarzącego się węgla piecze się i rumieni szybciej. Należy zmieniać lokalizację żywności podczas wędzenia za pomocą szczypiec lub łopatek grillowych. Jeśli kawałki mięsa są zbyt przyrumienione należy owinąć je w spożywczą folię aluminiową.
- Uwaga: zawsze używać rękawic ochronnych podczas wędzenia. Nie pozwalać na całkowite odparowanie wody. Nie poruszać miski z wodą podczas wędzenia, gdyż rozlana woda i para może spowodować poparzenia! Nie wysuwać miski z węglem podczas wędzenia!

Regulacja temperatury

W celu zwiększenia temperatury i cyrkulacji powietrza należy całkowicie otworzyć szyby w ściankach wędzarki. Jeśli ta operacja nie powiedzie się konieczne jest dodanie większej ilości węgla drzewnego/brykietu.

W USA (nie dotyczy krajów UE) do stosowania w tym typie wędzarki dopuszczone jest również mieszanina węgla drzewnego/brykietu z drewnem. Suche drewno pali się gwałtowniej niż węgiel drzewny i dlatego zwiększenie proporcji między użyciem drewna i węgla drzewnego przyczynia się do zwiększenia temperatury. Twarde gatunki drzewa np. dąb, hikora, mesquite, drzewa owocowe czy sękate są doskonałym paliwem ze względu na wysoką wydajność spalania. Używając drewna jako paliwa należy upewnić się że jest ono nie konserwowane, naturalne i suche. Nie używać drewna żywicznego np. sosny gdyż zmienia nieprzyjemnie aromat potrawy.

Drewno aromatyczne.

Można używać specjalnych aromatycznych kawałków drewna (naturalnych lub dostępnych w handlu) aby nadać potrawie żądany aromat np. hikora, jabłoń, wiśnia. Większość drzew owocowych może zostać wykorzystana do dodania aromatu. Nie używać żywiczych gatunków drewna np. sosny, gdyż nadaje nieprzyjemny smak potrawom. Kawałki drewna powinny mieć długość około 7,5-10cm i średnicę 2,5-5cm. Oprócz przypadku gdy drewno jest jeszcze zielone, należy wstępnie zamoczyć kawałki drewna w wodzie przez 30 minut bądź owinąć drewno w kawałki folii i wykonać kilkanaście otworów, aby drewno nie spaliło się zbyt


szybko. Zwykle wystarczy użyć 5-6 kawałków drewna, większa ilość nie jest niezbędna, choć właściwą ilość należy dobrać eksperymentalnie.

Drewna aromatycznego nie dodaje się zasadniczo po wyłożeniu potrawu na ruszt. Jednak w przypadku dużych kawałków mięsa może być to wymagane. Podczas dodawania drewna zachować ostrożność i przestrzegać wskazówek podanych w dalszej części instrukcji.

Dodawanie paliwa do wędzarki

Dodatkowe paliwo poza dawką startową może być niezbędne do przedłużenia pracy urządzenia bądź zwiększenia temperatury.

1. Załóż na rękę rękawicę do grillowania. Zachowaj odstęp i ostrożnie otwórz dolne drzwiczki wędzarki.

 **UWAGA:** Zachowaj ostrożność gdyż płomienie mogą wystrzelić z komory na skutek nagłego dootywu świeżego powietrza. Pozwól aby ciepło i dym wydostały się z dala od Twojej twarzy. Nigdy nie nachylaj twarzy nad urządzeniem podczas otwierania drzwiczek! Sprawdź poziom węgla drzewnego/brykietu na misie.

2. Zachowaj bezpieczną odległość od wędzarki. Za pomocą długich szczypiec lekko zgarnij popiół z palącego/żarzącego się węgla drzewnego/brykietu. Używając szczypiec dodaj paliwo do misy węglowej wędzarki uważając, aby nie wzbudzić iskier i lotnego popiołu. Można dodać paliwo za pomocą Startera.

 **UWAGA!** Nigdy nie dodawaj rozpatki do płonącego lub gorącego paliwa.

3. Gdy paliwo rozпали się zamknij drzwiczki wędzarki.

IV. Przechowywanie

Po skończonej pracy należy upewnić się, czy wędzarka jest zimna. Do dogaszania nie używać wody! Nigdy nie pozostawiać popiołu i niedopalonego drewna w urządzeniu bez nadzoru. Następnie usunąć popiół z misy za pomocą łopaty. Za pomocą węża ogrodowego zmoczyć powierzchnię popiołu oraz powierzchnie gleby wokół grilla.

Oczyścić ruszt za pomocą szczotki do rusztu oraz umyć ruszt za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub innych przeznaczonych do tego środków. Powlec ruszty cienką warstwą oleju jadalnego!

Oczyścić wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia za pomocą wilgotnej szmaty. Na koniec osuszyć wędzarkę, aby zapobiec jego korozji i powlec wewnętrzne elementy cienką warstwą oleju jadalnego!

Jeśli rdza pojawi się na zewnętrznej powierzchni wędzarki należy oczyścić to miejsce drobnoziarnistym papierem ściernym i powlec warstwą lakieru odpornego na wysoką temperaturę. Nigdy nie maluj farbami wewnętrznych części wędzarki. Ogniska rdzy wewnątrz grilla można zabezpieczyć za pomocą cienkiej warstwy oleju jadalnego.

Urządzenie przechowywać w czystym i niezawilgoconym pomieszczeniu. Nie obciążać nadmiernie wędzarki, aby nie spowodować uszkodzenia nóżek! Zaleca się używanie specjalnego pokrowca na grill, aby zabezpieczyć wędzarkę przed zabrudzeniem podczas jego przechowywania.

Używaj wędzarki regularnie podczas sezonu aby nie dopuścić do pojawienia się korozji.

V. Postępowanie reklamacyjne

Zgłoszenia reklamacyjne z tytułu niezgodności towaru z umową sprzedaży powinny być dokonane w miejscu zakupu urządzenia. Prosimy o zwrócenie uwagi, iż nie odpowiadamy za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem zgodnie z powyższą instrukcją obsługi lub użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem produktu. W przypadku reklamowania w/w produktu nabywca zobowiązany jest dostarczyć produkt kompletny i w

opakowaniu umożliwiającym bezpieczny transport. Artykuły zabrudzone nie będą przyjmowane do naprawy.

Floraland Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Strużańska 28, Stanisławów Pierwszy, 05-126 Nieporęt, Poland
www.floraland.pl
