



- DE **Gebrauchs- und Pflegehinweise**
Deckel
- EN **Instructions for use and care**
Lid
- ES **Instrucciones de uso y cuidado**
Tapa
- FR **Conseils d'utilisation et d'entretien**
Couvercle
- IT **Istruzioni per l'uso e la manutenzione**
Coperchio
- NL **Gebruiks- en onderhoudsinstructies**
Deksel
- PL **Instrukcja użytkowania i konserwacji**
Pokrywa
- PT **Instruções de utilização e cuidados**
Tampa



LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

Sie haben sich für ein hochwertiges Markenprodukt von GastroSUS entschieden, das mit viel Liebe zum Detail und aus ausgesuchten Materialien hergestellt wurde. Bei sachgemäßem Umgang und richtiger Pflege werden Sie lange Zeit Freude an ihm haben.

Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen. Lesen Sie deshalb diese Gebrauchs- und Pflegehinweise vollständig und aufmerksam durch. Bei Verlust können Sie unsere Gebrauchs- und Pflegehinweise auch auf unserer Homepage finden (www.gastrosus.de).

Unsere Deckel sind zur Verwendung mit passendem Koch- und Bratgeschirr für die Zubereitung von Speisen oder ähnliche Anwendungsfälle bestimmt.

1. EMPFEHLUNGEN ÜBER DIE VORBEHANDLUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber und Etiketten. Den Deckel vor und nach jedem Gebrauch immer gründlich spülen und gut abtrocknen. Nutzen Sie zur Reinigung handelsübliches Spülmittel sowie ein weiches Tuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste. Abschließend gut abtrocknen.

2. SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

- Verpackungen wie beispielsweise Folientüten bergen das Risiko einer Erstickungsgefahr. Halten Sie Folientüten deshalb insbesondere von Kindern fern.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe von heißem Geschirr.
- Benutzen Sie den Deckel nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie nur zum Koch- oder Bratgeschirr passende Deckel. Bei unpassenden Deckeln besteht unter anderem das Risiko, dass sich Druck im Inneren des Geschirrs aufbaut. Das kann in einem plötzlichen Ausbruch von heißem Dampf resultieren.
- Berühren Sie keine heißen Flächen. Fassen Sie den Deckel nur am Griff an, doch bedenken Sie, dass Deckelgriffe bei langem Kochvorgang oder Nutzung im Backofen heiß werden können, sodass Verbrennungsgefahr droht. Verwenden Sie deshalb Topfhandschuhe oder Topflappen.

- Nehmen Sie beim Öffnen des Topfdeckels, beim Abgießen und Umfüllen heißer Speisen und beim Braten in der Pfanne den Deckel zum Benutzer hin ab.
- Verwenden Sie keine beschädigten Deckel.
- Unsere Glasdeckel sind auf Temperaturen bis 180 °C ausgelegt. Überhitzte, defekte oder stark verkratzte Glasdeckel können zerbrechen.
- Frittieren Sie nicht mit aufliegendem Deckel.
- Der Deckel ist nicht für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet.
- Legen Sie den heißen Deckel nur auf ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Flächen ab. Legen Sie heiße Glasdeckel nicht auf nassen oder kalten Oberflächen ab.
- Kühlen Sie heiße Glasdeckel nicht unter kaltem Wasser ab – sie könnten zerbrechen. Verwenden Sie im Umgang mit einem heißen Glasdeckel keine nassen Tücher.
- Verschraubte Griffe können sich lockern. Ziehen Sie die Schraube einfach mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nach.
- Es dürfen keine Änderungen am Deckel vorgenommen werden.
- Verwenden Sie lediglich Original-Ersatzteile.

3. GEBRAUCHSHINWEISE

Besonders energieeffizient kochen Sie mit aufliegendem und passendem Deckel. Ein falsch aufliegender oder unpassender Deckel verlängert die Kochzeit und kann die Sicherheit beim Kochen gefährden.

Unsere Ganzmetalldeckel sind in der Regel bis zu einer Temperatur von 230 °C, unsere Glasdeckel bis 180 °C backofengeeignet. Deckel mit Kunststoffteilen sind nicht auf die Nutzung im Backofen ausgelegt.

4. REINIGUNG NACH DEM GEBRAUCH

Lassen Sie den Deckel nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Wir raten zur schonenden Reinigung per Hand mit heißem Wasser sowie handelsüblichem Spülmittel. Sie können hierbei ein Spültuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste verwenden.

Sie können Edelstahldeckel in der Spülmaschine reinigen. Zusatzstoffe in Geschirrspülreinigern können Glasoberflächen oder Kunststoffe mit der Zeit angreifen. Holzgriffe sind nicht auf die Reinigung in der Spülmaschine ausgelegt.

Flug- oder Fremdrost: Rostfreier Edelstahl ist rostbeständig. Nicht gefeilt ist das Material allerdings gegenüber Flug- oder Fremdrost. Deshalb sollten Sie Deckel immer gut abtrocknen und Flugrost umgehend mit einer handelsüblichen Edelstahlpflege entfernen.

Verfärbungen: Wenn Edelstahl überhitzt, kann er sich verfärben. Das beeinträchtigt weder die Funktion noch die Sicherheit des Deckels. Einige Verfärbungen können Sie durch die Behandlung mit Zitronensäure beseitigen. Danach spülen und gut abtrocknen.

Kalk: Kalkablagerungen sind matt-weiße bis dunkelgraue Flecken. Sie lassen sich einfach mit Zitronensäure, -saft oder Essig entfernen. Danach den Deckel spülen und gut abtrocknen.

5. GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

Sollte es trotz unserer umfassenden Qualitätsprüfungen innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist oder anderer gewährter Garantiezeiträume zu Beanstandungen kommen, geben Sie den Deckel bitte zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder melden sich bei unserem Kundenservice.

Die Gewährleistung umfasst nicht einen normalen Verschleiß. Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind Schäden oder Verschleißerscheinungen, die aus einem Nichtbefolgen der hier vorliegenden Gebrauchs- und Pflegehinweise und somit unsachgemäßem Gebrauch resultieren.

Produktänderungen, die dem Fortschritt dienen, behalten wir uns vor. Diese begründen keinen Reklamationsanspruch.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gelten uneingeschränkt.

6. ENTSORGUNG

Das Produkt wie auch die Verpackung sind den Vorschriften des örtlichen Entsorgungssystems gemäß zu entsorgen. Führen Sie das wertvolle Material nach Ende der Nutzung nach Möglichkeit wieder dem Recyclingkreislauf zu! Kontaktieren Sie bei Fragen Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

7. KONTAKT UND SERVICE

Für Fragen, Anregungen und Kritik haben wir stets ein offenes Ohr. Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns:

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstraße 56
59846 Sundern
Deutschland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

DEAR CUSTOMER,

you have chosen a high-quality cooking or frying utensil from the GastroSUS brand that has been made with great attention to detail and from selected materials. If handled properly and cared for correctly, you will enjoy it for a long time.

Improper use can lead to damage. Therefore, read these instructions for use and care completely and carefully. If you lose them, you can also find our instructions for use and care on our homepage (www.gastrosus.de).

Our lids are intended for use with suitable cooking and frying utensils for preparing food or for similar applications.

1. RECOMMENDATIONS FOR PRE-TREATMENT BEFORE FIRST USE

Before using for the first time, remove any stickers and labels. Always rinse the lid thoroughly before and after each use and dry it well. Use a standard washing-up liquid and a soft cloth, sponge or gentle brush to clean it. Then dry it well.

2. SAFETY AND WARNING INSTRUCTIONS

- Packaging such as plastic bags poses a risk of suffocation. Therefore, keep plastic bags away from children in particular.
- Do not allow children near hot dishes.
- Only use the lid for its intended purpose.
- Only use lids that fit the cooking or frying dishes. If the lids are not suitable, there is a risk that pressure will build up inside the dishes. This can result in a sudden outbreak of hot steam.
- Do not touch hot surfaces. Only touch the lid by the handle, but remember that lid handles can get hot during long cooking processes or when used in the oven, which poses a risk of burns. Therefore, use oven gloves or potholders.
- When opening the pot lid, pouring or transferring hot food and frying in the pan, remove the lid towards the user.

- Do not use damaged lids.
- Our glass lids are designed for temperatures up to 180 °C. Overheated, defective or heavily scratched glass lids can break.
- Do not fry with the lid on.
- The lid is not suitable for use in the microwave.
- Only place the hot lid on flat, stable and heat-resistant surfaces.
- Do not cool hot glass lids under cold water – they could break.
- Do not use wet towels when handling a hot glass lid. Do not place hot glass lids on wet or cold surfaces.
- Screwed handles can come loose. Simply tighten the screw with a standard household screwdriver.
- No modifications may be made to the lid.
- Only use original spare parts.

3. INSTRUCTIONS FOR ENERGY-EFFICIENT USE

You can cook particularly energy efficiently with a lid that fits properly. A lid that is not properly fitted or that fits properly extends the cooking time and can endanger safety when cooking. Our all-metal lids are generally oven-safe up to a temperature of 230 °C, and our glass lids up to 180 °C. Lids with plastic parts are not designed for use in the oven.

4. CLEANING AFTER USE

After use, allow the lid to cool completely before cleaning. We recommend gently cleaning by hand with hot water and a standard detergent. You can use a dishcloth, sponge or soft brush. You can clean stainless steel lids in the dishwasher. Additives in dishwasher detergents can attack glass surfaces or plastics over time. Wooden handles are not designed to be cleaned in the dishwasher.

Flash or foreign rust: Stainless steel is rust-resistant. However, the material is not immune to rust or foreign rust. Therefore, you should always dry the lid thoroughly and remove rust immediately with a standard stainless steel cleaner.

Discoloration: If stainless steel overheats, it can discolor. This does not affect the function or safety of the lid. Some discoloration can be removed by treating it with citric acid. Then rinse.

Limescale: Limescale deposits are matt white to dark gray spots. They can be easily removed with citric acid, citric juice or vinegar. Then rinse the lid and dry it well.

5. WARRANTY AND GUARANTEE

If, despite our comprehensive quality checks, there are complaints within the statutory warranty period or other granted guarantee periods, please return the lid to your dealer along with the receipt or contact our customer service. The warranty does not cover normal wear and tear. Damage or signs of wear resulting from failure to follow the instructions for use and care provided here and thus improper use are excluded from the warranty.

We reserve the right to make product changes in the interest of progress. These do not constitute grounds for complaint.

The statutory warranty rights apply without restriction.

6. DISPOSAL

The product and its packaging must be disposed of in accordance with the regulations of the local waste disposal system. If possible, return the valuable material to the recycling cycle after use! If you have any questions, contact your local waste disposal company.

7. CONTACT AND SERVICE

We are always happy to listen to questions, suggestions and criticism. Talk to us or write to us:

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Germany

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

ESTIMADO CLIENTE,

Ha elegido utensilios para cocinar o asar de alta calidad de la marca GastroSUS, fabricados con mucho amor al detalle y con materiales seleccionados. Si lo manejas y cuidas adecuadamente, lo disfrutará durante mucho tiempo.

El uso inadecuado puede causar daños. Por lo tanto, lea completa y atentamente estas instrucciones de uso y cuidado. Si lo pierde, también encontrará nuestras instrucciones de uso y cuidado en nuestra página web (www.gastrosus.de).

Nuestras tapas están diseñadas para usarse con utensilios de cocina y utensilios para freír adecuados para la preparación de alimentos o aplicaciones similares.

1. RECOMENDACIONES SOBRE EL PRETRATAMIENTO ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, retire las pegatinas y etiquetas. Enjuague siempre bien la tapa y séquela bien antes y después de cada uso. Para limpiar, utilice líquido lavavajillas estándar y un paño suave, una esponja o un cepillo suave. Finalmente secar bien.

2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIA

- Envases como bolsas de plástico presentan riesgo de asfixia. Por lo tanto, mantenga las bolsas de aluminio especialmente alejadas de los niños.
- No permita que los niños se acerquen a platos calientes.
- Utilice la tapa únicamente para el fin previsto.
- Utilice únicamente tapas que combinen con los utensilios para cocinar o freír. Si las tapas no son adecuadas, existe el riesgo, entre otras cosas, de que se acumule presión en el interior de la vajilla. Esto puede provocar una repentina ráfaga de vapor caliente.
- No toque superficies calientes. Sostenga la tapa únicamente por el asa, pero recuerde que las asas de la tapa pueden calentarse durante una cocción prolongada o un uso en el horno, con riesgo de quemaduras. Por lo tanto, utilice guantes para horno o agarraderas.
- Al abrir la tapa de la olla, escurrir y transferir alimentos calientes y freír en una sartén, retire la tapa hacia el usuario.

- No utilice tapas dañadas.
- Nuestras tapas de cristal están diseñadas para temperaturas de hasta 180 °C. Las tapas de cristal sobrecalentadas, defectuosas o muy rayadas pueden romperse.
- No freír con la tapa puesta.
- La tapa no es apta para su uso en microondas.
- Coloque la tapa caliente únicamente sobre superficies planas, estables y resistentes al calor.
- No enfríe las tapas de vidrio calientes con agua fría, ya que podrían romperse.
- No utilice paños mojados al manipular una tapa de vidrio caliente. No coloque tapas de vidrio calientes sobre superficies húmedas o frías.
- Los mangos atornillados pueden aflojarse. Simplemente apriete el tornillo con un destornillador doméstico estándar.
- No se podrán realizar cambios en la tapa.
- Utilice únicamente repuestos originales.

3. INSTRUCCIONES DE USO

Con la tapa adecuada se puede cocinar de forma especialmente eficiente desde el punto de vista energético. Una tapa mal colocada o inadecuada prolonga el tiempo de cocción y puede poner en peligro la seguridad de la cocción. Nuestras tapas totalmente metálicas son generalmente aptas para horno hasta una temperatura de 230 °C, nuestras tapas de vidrio hasta 180 °C. Las tapas con piezas de plástico no están diseñadas para usarse en el horno.

4. LIMPIEZA DESPUÉS DE SU USO

Después de su uso, deje que la tapa se enfríe completamente antes de limpiarla. Recomendamos una limpieza suave a mano con agua caliente y lavavajillas estándar. Puedes utilizar un paño de cocina, una esponja o un cepillo suave.

Puedes limpiar las tapas de acero inoxidable en el lavavajillas. Los aditivos de los detergentes para lavavajillas pueden dañar las superficies de vidrio o plástico con el tiempo. Los mangos de madera no están diseñados para lavarse en el lavavajillas.

Óxido volador o extraño: El acero inoxidable es resistente al óxido. Sin embargo, el material no es inmune a la oxidación o a la oxidación extraña. Por eso siempre debes secar bien la tapa y eliminar inmediatamente cualquier película de óxido con un limpiador para acero inoxidable disponible en el mercado.

Decoloración: Cuando el acero inoxidable se sobrecalienta, puede decolorarse. Esto no afecta el funcionamiento ni la seguridad de la tapa. Puedes eliminar algunas decoloraciones tratándolas con ácido cítrico. Luego enjuague.

Cal: Los depósitos de cal son manchas de color blanco opaco a gris oscuro. Se pueden eliminar fácilmente con ácido cítrico, jugo o vinagre. Luego lava los utensilios de cocina.

5. GARANTÍA

Si, a pesar de nuestros exhaustivos controles de calidad, hay alguna reclamación dentro del período de garantía legal u otros períodos de garantía concedidos, devuelva la tapa junto con el recibo a su distribuidor o póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente. La garantía no cubre el desgaste normal. Quedan excluidos de la garantía los daños o signos de desgaste que resulten del incumplimiento de las instrucciones de uso y cuidado aquí proporcionadas y, por tanto, de un uso inadecuado.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios en el producto que contribuyan al progreso. Estos no constituyen un derecho a una queja.

Los derechos de garantía legales se aplican sin restricciones.

6. ELIMINACIÓN

El producto y el embalaje deben eliminarse de acuerdo con las normas del sistema de eliminación local. Si es posible, devuelva el material valioso al ciclo de reciclaje después de su uso. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con su empresa local de eliminación de residuos.

7. CONTACTO Y SERVICIO

Siempre estamos abiertos a preguntas, sugerencias y críticas. Habla con nosotros o escríbenos:

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemania

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

CHER CLIENT,

Vous avez choisi des ustensiles de cuisine ou de rôtissage de haute qualité de la marque GastroSUS, fabriqués avec une grande attention aux détails et à partir de matériaux sélectionnés. S'il est manipulé et entretenu correctement, vous en profiterez longtemps.

Une mauvaise utilisation peut causer des dommages. Par conséquent, lisez complètement et attentivement ces instructions d'utilisation et d'entretien. Si vous le perdez, vous trouverez également nos instructions d'utilisation et d'entretien sur notre page d'accueil (www.gastrosus.de).

Nos couvercles sont destinés à être utilisés avec des ustensiles de cuisine et des ustensiles de friture adaptés à la préparation alimentaire ou à des applications similaires.

1. RECOMMANDATIONS CONCERNANT LE PRÉTRAITEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tous les autocollants et étiquettes. Rincez toujours soigneusement le couvercle et séchez-le bien avant et après chaque utilisation. Pour nettoyer, utilisez du liquide vaisselle standard et un chiffon doux, une éponge ou une brosse douce. Enfin, séchez bien.

2. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT

- Les emballages tels que les sacs en plastique présentent un risque d'étouffement. Tenez donc les sacs en aluminium hors de portée des enfants, en particulier.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher des plats chauds.
- Utilisez le couvercle uniquement aux fins prévues.
- Utilisez uniquement des couvercles adaptés aux ustensiles de cuisine ou de friture. Si les couvercles ne sont pas adaptés, il y a un risque, entre autres, de créer une pression à l'intérieur de la vaisselle. Cela peut entraîner une soudaine explosion de vapeur chaude.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Tenez le couvercle uniquement par la poignée, mais n'oubliez pas que les poignées du couvercle peuvent devenir chaudes lors d'une longue cuisson ou d'une utilisation au four, risquant ainsi de vous brûler. Par conséquent, utilisez des gants de cuisine ou des maniques.

- Lors de l'ouverture du couvercle de la marmite, de l'égouttage et du transfert des aliments chauds et de la friture dans une poêle, retirez le couvercle vers l'utilisateur.
- N'utilisez pas de couvercles endommagés.
- Nos couvercles en verre sont conçus pour des températures allant jusqu'à 180 °C. Les couvercles en verre surchauffés, défectueux ou fortement rayés peuvent se briser.
- Ne faites pas frire avec le couvercle.
- Le couvercle ne convient pas au micro-ondes.
- Placez le couvercle chaud uniquement sur des surfaces planes, stables et résistantes à la chaleur.
- Ne refroidissez pas les couvercles en verre chauds sous l'eau froide – ils pourraient se briser.
- N'utilisez pas de chiffons humides pour manipuler un couvercle en verre chaud. Ne placez pas les couvercles en verre chaud sur des surfaces humides ou froides.
- Les poignées vissées peuvent se desserrer. Serrez simplement la vis avec un tournevis domestique standard.
- Aucune modification ne peut être apportée au couvercle.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

3. MODE D'EMPLOI

Vous pouvez cuisiner de manière particulièrement économe en énergie avec un couvercle assorti en place. Un couvercle mal placé ou inadapté prolonge le temps de cuisson et peut compromettre la sécurité de la cuisson.

Nos couvercles entièrement métalliques passent généralement au four jusqu'à une température de 230 °C, nos couvercles en verre jusqu'à 180 °C. Les couvercles comportant des pièces en plastique ne sont pas conçus pour être utilisés au four.

4. NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

Après utilisation, laissez le couvercle refroidir complètement avant de le nettoyer. Nous recommandons un nettoyage doux à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle standard. Vous pouvez utiliser un torchon, une éponge ou une brosse douce.

Vous pouvez nettoyer les couvercles en acier inoxydable au lave-vaisselle. Les additifs contenus dans les détergents à vaisselle peuvent endommager les surfaces en verre ou en plastique au fil du temps. Les manches en bois ne sont pas conçus pour être nettoyés au lave-vaisselle.

Rouille volante ou étrangère : L'acier inoxydable est résistant à la rouille. Cependant, le matériau n'est pas à l'abri de la rouille ou de la rouille étrangère. C'est pourquoi vous devez toujours bien sécher le couvercle et éliminer immédiatement toute pellicule de rouille à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable disponible dans le commerce.

Décoloration : Lorsque l'acier inoxydable surchauffe, il peut se décolorer. Cela n'affecte pas le fonctionnement ou la sécurité du couvercle. Vous pouvez éliminer certaines décolorations en traitant avec de l'acide citrique. Puis rincez.

Calcaire : Les dépôts de calcaire se présentent sous la forme de taches blanc terne à gris foncé. Ils peuvent être facilement éliminés avec de l'acide citrique, du jus ou du vinaigre. Lavez ensuite les ustensiles de cuisine.

5. GARANTIE

Si, malgré nos contrôles de qualité approfondis, vous rencontrez des réclamations pendant la période de garantie légale ou d'autres périodes de garantie accordées, veuillez retourner le couvercle avec le reçu à votre revendeur ou contacter notre service client.

La garantie ne couvre pas l'usure normale. Sont exclus de la garantie les dommages ou signes d'usure résultant du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien fournies ici et donc d'une utilisation inappropriée.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit qui contribuent au progrès. Ceux-ci ne constituent pas un droit à une réclamation.

Les droits de garantie légaux s'appliquent sans restriction.

6. ÉLIMINATION

Le produit ainsi que l'emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations du système d'élimination local. Si possible, remettez le matériau précieux dans le cycle de recyclage après utilisation ! Si vous avez des questions, contactez votre entreprise locale d'élimination des déchets.

7. CONTACT ET SERVICE

Nous sommes toujours ouverts aux questions, suggestions et critiques. Parlez-nous ou écrivez-nous :

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Allemagne

Tél. : +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

CARO CLIENTE,

Avete scelto utensili da cucina o da arrosto di alta qualità della marca GastroSUS, realizzati con grande attenzione ai dettagli e con materiali selezionati. Se maneggiato e curato adeguatamente, ti piacerà a lungo.

Un uso improprio può causare danni. Pertanto, leggere completamente e attentamente queste istruzioni per l'uso e la cura. Se lo perdi, puoi trovare le nostre istruzioni per l'uso e la cura anche sulla nostra home-page (www.gastrosus.de).

I nostri coperchi sono destinati all'uso con pentole e utensili per friggere adatti per la preparazione dei cibi o applicazioni simili.

1. RACCOMANDAZIONI SUL PRETRATTAMENTO PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali adesivi ed etichette. Sciacquare sempre accuratamente il coperchio e asciugarlo bene prima e dopo ogni utilizzo. Per pulire, utilizzare un normale detersivo per piatti e un panno morbido, una spugna o una spazzola delicata. Infine asciugare bene.

2. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA E SUGLI AVVERTIMENTI

- Gli imballaggi come i sacchetti di pellicola comportano il rischio di soffocamento. Tenere quindi i sacchetti di alluminio soprattutto fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi ai piatti caldi.
- Utilizzare il coperchio solo per lo scopo previsto.
- Utilizzare solo coperchi adatti agli utensili da cucina o per friggere. Se i coperchi non sono adatti c'è il rischio, tra l'altro, che si formi pressione all'interno delle stoviglie. Ciò può provocare un'improvvisa esplosione di vapore caldo.
- Non toccare le superfici calde. Tenete il coperchio solo per il manico, ma ricordate che i manici del coperchio possono diventare caldi durante la cottura prolungata o l'utilizzo in forno, rischiando di scottarvi. Utilizzare quindi guanti da forno o presine.
- Quando si apre il coperchio della pentola, si scolano e si trasferiscono cibi caldi e si friggono in padella, rimuovere il coperchio verso l'utente.
- Non utilizzare coperchi danneggiati.

- I nostri coperchi in vetro sono progettati per temperature fino a 180 °C. I coperchi in vetro surriscaldati, difettosi o fortemente graffiati possono rompersi.
- Non friggere con il coperchio.
- Il coperchio non è adatto per l'uso nel microonde.
- Posizionare il coperchio caldo solo su superfici piane, stabili e resistenti al calore.
- Non raffreddare i coperchi di vetro caldi sotto l'acqua fredda: potrebbero rompersi.
- Non utilizzare panni bagnati quando si maneggia un coperchio di vetro caldo. Non posizionare i coperchi di vetro caldi su superfici bagnate o fredde.
- Le maniglie avvitare possono allentarsi. Stringere semplicemente la vite con un comune cacciavite domestico.
- Non è possibile apportare modifiche al coperchio.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Puoi cucinare in modo particolarmente efficiente dal punto di vista energetico con il coperchio abbinato. Un coperchio mal posizionato o inadeguato allunga il tempo di cottura e può mettere a repentaglio la sicurezza della cottura. I nostri coperchi interamente in metallo sono generalmente adatti al forno fino a una temperatura di 230 °C, i nostri coperchi in vetro fino a 180 °C. I coperchi con parti in plastica non sono progettati per l'uso nel forno.

4. PULIZIA DOPO L'USO

Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente il coperchio prima di pulirlo. Consigliamo una pulizia delicata a mano con acqua calda e detersivo per piatti standard. Puoi usare un canovaccio, una spugna o una spazzola delicata. Puoi pulire i coperchi in acciaio inossidabile in lavastoviglie. Gli additivi nei detersivi per piatti possono danneggiare nel tempo le superfici in vetro o in plastica. I manici in legno non sono progettati per essere lavati in lavastoviglie.

Ruggine volante o estranea: l'acciaio inossidabile è resistente alla ruggine. Tuttavia, il materiale non è immune alla ruggine o alla ruggine estranea. Per questo motivo è necessario asciugare sempre bene il coperchio e rimuovere immediatamente l'eventuale pellicola di ruggine con un detergente per acciaio inossidabile disponibile in commercio.

Scolorimento: quando l'acciaio inossidabile si surriscalda, può scolorirsi. Ciò non pregiudica la funzione o la sicurezza del coperchio. È possibile rimuovere alcune discromie trattando con acido citrico. Quindi risciacquare.

Calcare: i depositi di calcare sono costituiti da macchie dal bianco opaco al grigio scuro. Possono essere facilmente rimossi con acido citrico, succo o aceto. Quindi lavare le pentole.

5. GARANZIA

Se, nonostante i nostri approfonditi controlli di qualità, vengono presentati reclami entro il periodo di garanzia legale o altri periodi di garanzia concessi, restituire il coperchio insieme alla ricevuta al proprio rivenditore o contattare il nostro servizio clienti. La garanzia non copre la normale usura. Sono esclusi dalla garanzia danni o segni di usura derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la cura qui fornite e quindi da un uso improprio.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al prodotto utili al progresso. Questi non costituiscono diritto di reclamo.

I diritti di garanzia previsti dalla legge si applicano senza restrizioni.

6. SMALTIMENTO

Il prodotto e l'imballaggio devono essere smaltiti secondo le norme del sistema di smaltimento locale. Se possibile, restituire il prezioso materiale al ciclo di riciclaggio dopo l'uso! In caso di domande, contattare l'azienda locale di smaltimento dei rifiuti.

7. CONTATTO E SERVIZIO

Siamo sempre aperti a domande, suggerimenti e critiche. Parla con noi o scrivici:

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Germania

Tel.: +49 (0)2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

BESTE KLANT,

U hebt gekozen voor hoogwaardig kook- of braadgerei van het merk GastroSUS, dat met veel aandacht voor detail en van geselecteerde materialen is gemaakt. Als je er goed mee omgaat en verzorgt, zul je er lang plezier van hebben.

Onjuist gebruik kan schade veroorzaken. Lees daarom deze gebruiks- en onderhoudsinstructies volledig en zorgvuldig door. Mocht u deze kwijtraken, dan vindt u ook onze gebruiks- en onderhoudsinstructies op onze homepage (www.gastrosus.de).

Onze deksels zijn bedoeld voor gebruik met geschikt kook – en braadgerei voor de voedselbereiding of soortgelijke toepassingen.

1. AANBEVELINGEN OVER VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder voor het eerste gebruik eventuele stickers en labels. Spoel het deksel altijd grondig af en droog het goed af voor en na elk gebruik. Gebruik voor het reinigen een standaard afwasmiddel en een zachte doek, spons of zachte borstel. Droog tenslotte goed af.

2. VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINFORMATIE

- Verpakkingen zoals foliezakken vormen een risico op verstikking. Houd daarom de foliezakken vooral uit de buurt van kinderen.
- Laat kinderen niet in de buurt van warme gerechten komen.
- Gebruik het deksel alleen voor het beoogde doel.
- Gebruik alleen deksels die passen bij het kook- of braadgerei. Als de deksels niet geschikt zijn, bestaat er onder andere het risico dat er druk ontstaat in de vaat. Dit kan resulteren in een plotselinge uitbarsting van hete stoom.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Houd het deksel alleen vast bij het handvat, maar onthoud dat de handgrepen van het deksel heet kunnen worden tijdens langdurig koken of gebruik in de oven, waardoor brandwonden ontstaan. Gebruik daarom ovenhandschoenen of pannenlappen.
- Wanneer u het deksel van de pan opent, heet voedsel afgiet, overhevelt en in een pan braadt, verwijderd u het deksel naar de gebruiker toe.

- Gebruik geen beschadigde deksels.
- Onze glazen deksels zijn ontworpen voor temperaturen tot 180 °C. Oververhitte, defecte of zwaar bekraste glazen deksels kunnen breken.
- Frituur niet met het deksel erop.
- Het deksel is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Plaats het hete deksel alleen op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Koel hete glazen deksels niet af onder koud water; ze kunnen breken.
- Gebruik geen natte doeken bij het hanteren van een heet glazen deksel. Plaats geen hete glazen deksels op natte of koude oppervlakken.
- Geschroefde handgrepen kunnen losraken. Draai de schroef eenvoudig vast met een standaard huishoudschroevendraaier.
- Er mogen geen wijzigingen aan het deksel worden aangebracht.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

3. GEBRUIKSAANWIJZING

Met een bijpassende deksel kook je bijzonder energiezuinig. Een verkeerd geplaatst of ongeschikt deksel verlengt de kooktijd en kan de kookveiligheid in gevaar brengen. Onze volledig metalen deksels zijn doorgaans ovenbestendig tot een temperatuur van 230 °C, onze glazen deksels tot 180 °C. Deksel met plastic onderdelen zijn niet bedoeld voor gebruik in de oven.

4. REINIGING NA GEBRUIK

Laat het deksel na gebruik volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Wij adviseren een zachte handmatige reiniging met warm water en een standaard afwasmiddel. U kunt een vaatdoek, een spons of een zachte borstel gebruiken.

RVS deksels reinig je in de vaatwasser. Additieven in afwasmiddelen kunnen na verloop van tijd glazen oppervlakken of kunststoffen beschadigen. Houten handgrepen zijn niet ontworpen om in de vaatwasser te worden gereinigd.

Vliegende of vreemde roest: roestvrij staal is roestbestendig. Het materiaal is echter niet immuun voor roest of vreemde roest. Droog het deksel daarom altijd goed af en verwijder eventuele roestfilms direct met een in de handel verkrijgbare RVS-reiniger.

Verkleuring: Wanneer roestvrij staal oververhit raakt, kan het verkleuren. Dit heeft geen invloed op de werking of veiligheid van het deksel. Sommige verkleuringen kun je verwijderen door te behandelen met citroenzuur. Spoel vervolgens af.

Kalkaanslag: Kalkafzettingen zijn dofwitte tot donkergrijze vlekken. Ze kunnen eenvoudig worden verwijderd met citroenzuur, sap of azijn. Was vervolgens het kookgerei.

5. GARANTIE

Mocht er ondanks onze uitgebreide kwaliteitscontroles toch sprake zijn van klachten binnen de wettelijke garantietermijn of andere toegekende garantietermijnen, stuur dan het deksel samen met de kassabon terug naar uw dealer of neem contact op met onze klantenservice.

De garantie dekt geen normale slijtage. Uitgesloten van de garantie zijn schade of tekenen van slijtage die het gevolg zijn van het niet opvolgen van de hier gegeven gebruiks- en onderhoudsinstructies en dus van oneigenlijk gebruik.

Wij behouden ons het recht voor om productwijzigingen door te voeren die de vooruitgang dienen. Deze geven geen recht op een klacht.

De wettelijke garantierechten zijn onbeperkt van toepassing.

6. VERWIJDERING

Zowel het product als de verpakking moeten worden afgevoerd in overeenstemming met de voorschriften van het plaatselijke afvalverwerkingssysteem. Breng het waardevolle materiaal na gebruik indien mogelijk terug in de recyclingcyclus! Als u vragen heeft, kunt u contact opnemen met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf.

7. CONTACT EN SERVICE

Wij staan altijd open voor vragen, suggesties en kritiek. Praat met ons of schrijf ons:

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Duitsland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

DROGI KLIENCIE,

Wybrałeś wysokiej jakości przybory do gotowania lub pieczenia marki GastroSUS, które są wykonane z dużą dbałością o szczegóły i z wyselekcjonowanych materiałów. Jeśli będziesz się nim odpowiednio obchodzić i pielęgnować, będziesz się nim cieszyć przez długi czas.

Niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie. Dlatego należy dokładnie i dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i pielęgnacji. W przypadku jego zgubienia, na naszej stronie internetowej (www.gastosus.de) znajdują się również nasze instrukcje użytkowania i pielęgnacji.

Nasze pokrywki są przeznaczone do użytku z odpowiednimi naczyniami kuchennymi i przyborami do smażenia do przygotowywania żywności lub podobnych zastosowań.

1. ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem usuń wszelkie naklejki i etykiety. Zawsze dokładnie spłucz pokrywkę i dobrze ją wysusz przed i po każdym użyciu. Do czyszczenia należy używać standardowego płynu do mycia naczyń oraz miękkiej szmatki, gąbki lub delikatnej szczotki. Na koniec dobrze wysusz.

2. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Opakowania takie jak torby foliowe stwarzają ryzyko uduszenia. Dlatego torby foliowe należy trzymać z dala od dzieci, zwłaszcza.
- Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do gorących naczyń.
- Używaj pokrywki wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem.
- Używaj wyłącznie pokrywek pasujących do naczyń do gotowania lub smażenia. Jeżeli pokrywki nie są odpowiednie, istnieje ryzyko wzrostu ciśnienia wewnątrz naczyń. Może to spowodować nagły wyrzut gorącej pary.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Trzymaj pokrywkę wyłącznie za uchwyt, ale pamiętaj, że uchwyty pokrywki mogą się nagrzać podczas długiego gotowania lub używania w piekarniku, co grozi poparzeniem. Dlatego używaj rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.
- Podczas otwierania pokrywki garnka, odsączania i przenoszenia gorącej potrawy oraz smażenia na patelni należy zdjąć pokrywkę w stronę użytkownika.

- Nie używaj uszkodzonych pokrywek.
- Nasze szklane pokrywki są przystosowane do temperatur do 180 °C. Przegrzane, uszkodzone lub mocno porysowane szklane pokrywki mogą pęknąć.
- Nie smażyć pod przykryciem.
- Pokrywka nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Gorącą pokrywkę kładź wyłącznie na płaskich, stabilnych i żaroodpornych powierzchniach.
- Nie schładzaj gorących szklanych pokrywek pod zimną wodą – mogą pęknąć.
- Nie używaj mokrych ściereczek podczas dotykania gorącej szklanej pokrywki. Nie kładź gorących szklanych pokrywek na mokrych lub zimnych powierzchniach.
- Przykręcone uchwyty mogą się poluzować. Wystarczy dokręcić śrubę za pomocą standardowego śrubokręta domowego.
- Nie można wprowadzać żadnych zmian w pokrywie.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

3. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Dzięki dopasowanej pokrywie możesz gotować wyjątkowo energooszczędnie. Nieprawidłowo założona lub nieodpowiednia pokrywa wydłuża czas gotowania i może zagrozić bezpieczeństwu gotowania.

Nasze pokrywki wykonane w całości z metalu nadają się do pieczenia w piekarniku w temperaturze do 230 °C, a pokrywki szklane do 180 °C. Pokrywki z częściami z tworzywa sztucznego nie są przeznaczone do użytku w piekarniku.

4. CZYSZCZENIE PO UŻYCIU

Po użyciu poczekaj, aż pokrywa całkowicie ostygnie przed czyszczeniem. Zalecamy delikatne czyszczenie ręczne gorącą wodą i zwykłym płynem do mycia naczyń. Można użyć ściereczki, gąbki lub delikatnej szczotki.

Pokrywki ze stali nierdzewnej można czyścić w zmywarce. Dodatki do detergentów do mycia naczyń mogą z czasem uszkodzić powierzchnie szklane lub plastikowe. Drewniane uchwyty nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

Rdza latająca lub obca: Stal nierdzewna jest odporna na rdzę. Jednakże materiał nie jest odporny na rdzę lub obcą rdzę. Dlatego zawsze należy dobrze wysuszyć pokrywę i natychmiast usunąć nalot rdzy za pomocą dostępnego w handlu środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

Odbarwienie: Gdy stal nierdzewna się przegrzeje, może się odbarwić. Nie ma to wpływu na działanie ani bezpieczeństwo pokrywy. Niektóre przebarwienia można usunąć, traktując je kwasem cytrynowym. Następnie spłucz.

Kamień: Osady kamienia to matowe, białe lub ciemnoszare plamy. Można je łatwo usunąć za pomocą kwasu cytrynowego, soku lub octu. Następnie umyć naczynia.

5. GWARANCJA

Jeżeli pomimo naszych kompleksowych kontroli jakości w ciągu ustawowego okresu gwarancyjnego lub innych udzielonych okresów gwarancyjnych pojawią się jakiegokolwiek reklamacje, prosimy o zwrot pokrywy wraz z paragonem do sprzedawcy lub o kontakt z naszym działem obsługi klienta. Gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia. Z gwarancji wyłączone są uszkodzenia lub oznaki zużycia, które wynikają z nieprzetargania podanych tutaj instrukcji użytkowania i pielęgnacji, a tym samym z niewłaściwego użytkowania.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach służących postępowi. Nie stanowią one podstawy do reklamacji.

Ustawowe uprawnienia z tytułu rękojmi obowiązują bez ograniczeń.

6. UTYLIZACJA

Produkt i opakowanie należy utylizować zgodnie z przepisami lokalnego systemu utylizacji. Jeśli to możliwe, po użyciu oddaj cenny materiał do recyklingu! Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów.

7. KONTAKT I SERWIS

Zawsze jesteśmy otwarci na pytania, sugestie i krytykę. Porozmawiaj z nami lub napisz do nas:

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Niemcy

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de

ESTIMADO CLIENTE,

Escolheu utensílios para cozinhar ou assar de alta qualidade da marca GastroSUS, feitos com grande atenção aos detalhes e com materiais selecionados. Se manuseado e cuidado adequadamente, poderá desfrutar dele durante muito tempo.

O uso inadequado pode causar danos. Por isso, leia estas instruções de utilização e cuidados na íntegra e com atenção. Se o perder, também pode encontrar as nossas instruções de utilização e cuidados na nossa página inicial (www.gastrosus.de).

As nossas tampas destinam-se a ser utilizadas com painéis e utensílios de fritura adequados para a preparação de alimentos ou aplicações semelhantes.

1. RECOMENDAÇÕES SOBRE O PRÉ-TRATAMENTO ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, remova quaisquer autocolantes e etiquetas. Lave sempre bem a tampa e seque-a bem antes e depois de cada utilização. Para limpar, utilize detergente comum e um pano macio, esponja ou escova suave. Por fim, seque bem.

2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA E DE AVISO

- Embalagens como sacos de alumínio representam um risco de asfixia. Por isso, mantenha os sacos de alumínio longe do alcance das crianças.
- Não permita que as crianças se aproximem de pratos quentes.
- Utilize a tampa apenas para o fim a que se destina.
- Utilize apenas tampas que combinem com os utensílios para cozinhar ou fritar. Se as tampas não forem adequadas, existe o risco, entre outras coisas, de formação de pressão no interior da loiça. Isto pode resultar numa explosão repentina de vapor quente.
- Não toque em superfícies quentes. Segure a tampa apenas pela pega, mas lembre-se que as pegas da tampa podem aquecer durante uma cozedura prolongada ou utilização no forno, havendo o risco de queimaduras. Por isso, use luvas de forno ou porta-painéis.
- Ao abrir a tampa da panela, escorrer e transferir alimentos quentes e fritar para uma panela, retire a tampa na direção do utilizador.

- Não utilize tampas danificadas.
- As nossas tampas de vidro são concebidas para temperaturas até 180 °C. Tampas de vidro sobreaquecidas, defeituosas ou muito riscadas podem partir.
- Não frite com a tampa colocada.
- A tampa não é adequada para utilização no micro-ondas.
- Coloque a tampa quente apenas em superfícies planas, estáveis e resistentes ao calor.
- Não arrefeça as tampas de vidro quentes em água fria – podem partir.
- Não utilize panos molhados quando manusear uma tampa de vidro quente. Não coloque tampas de vidro quentes em superfícies molhadas ou frias.
- As pegas aparafusadas podem soltar-se. Basta apertar o parafuso com uma chave de fendas doméstica normal.
- Nenhuma alteração pode ser feita na tampa.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

3. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Pode cozinhar de forma particularmente eficiente em termos energéticos com uma tampa correspondente colocada. Uma tampa mal colocada ou inadequada prolonga o tempo de cozedura e pode comprometer a segurança da cozedura.

As nossas tampas totalmente metálicas são geralmente adequadas para ir ao forno até uma temperatura de 230 °C, as nossas tampas de vidro até 180 °C. As tampas com peças de plástico não foram concebidas para utilização no forno.

4. LIMPEZA APÓS UTILIZAÇÃO

Após a utilização, deixe a tampa arrefecer completamente antes de limpar. Recomendamos uma limpeza suave à mão com água quente e detergente normal. Pode usar um pano de cozinha, uma esponja ou uma escova macia.

Pode limpar tampas de aço inoxidável na máquina de lavar louça. Os aditivos nos detergentes para a loiça podem danificar as superfícies de vidro ou plástico ao longo do tempo. Os cabos de madeira não foram concebidos para serem lavados na máquina de lavar louça.

Ferrugem voadora ou estranha: O aço inoxidável é resistente à ferrugem. No entanto, o material não é imune à ferrugem ou à ferrugem estranha. É por isso que deve sempre secar bem a tampa e remover imediatamente qualquer película de ferrugem utilizando um produto de limpeza de aço inoxidável disponível no mercado.

Descoloração: Quando o aço inoxidável sobreaquece, pode ficar descolorado. Isto não afeta a função ou a segurança da tampa. Pode remover alguma descoloração tratando-a com ácido cítrico. Em seguida, enxague.

Calcário: Os depósitos de calcário apresentam manchas brancas opacas a cinzento-escuras. Podem ser facilmente removidos com ácido cítrico, sumo ou vinagre. De seguida, lave as painéis.

5. GARANTIA

Se, apesar dos nossos abrangentes controlos de qualidade, houver alguma reclamação dentro do período de garantia legal ou de outros períodos de garantia concedidos, devolva a tampa juntamente com o recibo ao seu revendedor ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. A garantia não cobre o desgaste normal. Estão excluídos da garantia os danos ou sinais de desgaste que resultem do não cumprimento das instruções de utilização e cuidados aqui prestados e, portanto, da utilização indevida.

Reservamo-nos o direito de fazer alterações ao produto que vão ao encontro do progresso. Estes não constituem um direito a uma reclamação.

Os direitos legais de garantia aplicam-se sem restrições.

6. DESCARTE

O produto, bem como a embalagem, devem ser eliminados de acordo com os regulamentos do sistema de eliminação local. Se possível, devolva o material valioso ao ciclo de reciclagem após a utilização! Se tiver alguma dúvida, contacte a empresa local de eliminação de resíduos.

7. CONTACTO E ATENDIMENTO

Estamos sempre abertos a dúvidas, sugestões e críticas. Fale connosco ou escreva-nos:

Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS

Kundenservice
Hauptstr. 56
59846 Sundern
Alemanha

Tel.: +49 (0) 2933.9810

info@gastrosus.de
www.gastrosus.de



Josef Schulte-Ufer KG – GastroSUS
Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany
Phone: +49 (0) 2933.981-0
info@gastrosus.de · www.gastrosus.de

CU-3036-1