ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Instrukcja | Návod k použití | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones

BUTCHER BLOCK



- **RCBC**-01
- **RCBC**-02
- **RCBC**-03
- **RCBC**-04

Deutsch 3

English 4

Polski 5

Česky 6

Français 7

Italiano 8

Español 9

PRODUKTNAME	METZGER-BLOCK
PRODUCT NAME	BUTCHER BLOCK
NAZWA PRODUKTU	KLOC MASARSKI
NÁZEV VÝROBKU	ŘEZNICKÝ BLOK
NOM DU PRODUIT	BILLOT DE BOUCHER
NOME DEL PRODOTTO	BLOCCO DA TAGLIO MACELLERIA
NOMBRE DEL PRODUCTO	BLOQUE DE CARNICERO
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO	RCBC-01 RCBC-02 RCBC-03 RCBC-04
IMPORTEUR IMPORTER IMPORTER DOVOZCE IMPORTATEUR IMPORTATORE IMPORTADOR	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
ADRESSE VON IMPORTEUR IMPORTER ADDRESS ADRES IMPORTERA ADRESA DOVOZCE ADRESSE DE L'IMPORTATEUR INDIRIZZO DELL'IMPORTATORE DIRECCIÓN DEL IMPORTADOR	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA | POLAND, EU

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Werte			
Produktname	METZGER-BLOCK			
Modell	RCBC -01	RCBC -02	RCBC -03	RCBC -04
Abmessungen (Breite x Tiefe x Länge) [mm]	400x400 x800	400x400 x860	500x400 x800	500x400 x860
Gewicht [kg]	14,9	15,5	15,3	16

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Diese Anleitung ist als Hilfe für eine sichere und zuverlässige Nutzung gedacht. Das Produkt wurde strikt nach den technischen Vorgaben und unter Verwendung modernster Technologien und Komponenten sowie unter Wahrung der höchsten Qualitätsstandards entworfen und angefertigt.

VOR INBETRIEBNAHME MUSS DIE ANLEITUNG GENAU DURCHGELESEN UND VERSTANDEN WERDEN.

Für einen langen und zuverlässigen Betrieb des Geräts muss auf die richtige Handhabung und Wartung entsprechend den in dieser Anleitung angeführten Vorgaben geachtet werden. Die in dieser Anleitung angegebenen technischen Daten und die Spezifikation sind aktuell. Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Rahmen der Verbesserung der Qualität Änderungen vorzunehmen.

ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE

	Gebrauchsanweisung beachten.
	Augenschutz benutzen.
	Handschutz benutzen.

⚠ **HINWEIS!** In der vorliegenden Anleitung sind Beispielbilder vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen das Produkt abweichen können.

Die originale Anweisung ist die deutschsprachige Fassung. Sonstige Sprachfassungen sind Übersetzungen aus der deutschen Sprache.

2. NUTZUNGSSICHERHEIT

⚠ **ACHTUNG!** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und alle Anweisungen durch. Die Nichtbeachtung der Warnungen und Anweisungen kann zu schweren Verletzungen bis hin zum Tod führen.

Die Begriffe „Gerät" oder „Produkt" in den Warnungen und Beschreibung des Handbuchs beziehen sich auf METZGER-BLOCK.

3. NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Fleischerblöcke werden zum Zerkleinern verschiedener Artikel und Fleischprodukte durch Schneiden mit einem speziellen Beil oder Hackbeil verwendet.

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

AUFBAU DES GERÄTES

⚠ **ACHTUNG:** Die Explosionszeichnungen von diesem Produkt befinden sich auf den letzten Seiten der Bedienungsanleitung S. 10.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Hacken Sie mit der scharfen, gesamten Oberfläche der Klinge der Axt oder des Beils.
2. Das Produkt ist nicht für den Kontakt mit Produkten geeignet, die über 300°C erhitzt werden.
3. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche ausschließlich Mittel ohne ätzende Inhaltsstoffe.
4. Zum Reinigen darf man keine scharfen und/ oder Metallgegenstände (z.B. Drahtbürste oder Metallspachtel) benutzen, weil diese die Oberfläche des Materials, aus dem das Gerät hergestellt ist, beschädigen können.
5. Verwenden Sie zur Reinigung warmes Wasser mit neutralen Reinigungsmitteln.
6. Spülen Sie die Oberfläche des Blocks nach der Reinigung gründlich ab und wischen Sie sie trocken.
7. Die Basiselemente sollten mit Edelstahl-Konservierungsmitteln gereinigt werden.

TECHNICAL DATA

Parameter description	Parameter value			
Product name	BUTCHER BLOCK			
Model	RCBC -01	RCBC -02	RCBC -03	RCBC -04
Dimensions (Width x Depth x Height) [mm]	400x400 x800	400x400 x860	500x400 x800	500x400 x860
Weight [kg]	14,9	15,5	15,3	16

1. GENERAL DESCRIPTION

The user manual is designed to assist in the safe and trouble-free use of the device. The product is designed and manufactured in accordance with strict technical guidelines, using state-of-the-art technologies and components. Additionally, it is produced in compliance with the most stringent quality standards.

DO NOT USE THE DEVICE UNLESS YOU HAVE THOROUGHLY READ AND UNDERSTOOD THIS USER MANUAL.

To increase the product life of the device and to ensure trouble-free operation, use it in accordance with this user manual and regularly perform maintenance tasks. The technical data and specifications in this user manual are up to date. The manufacturer reserves the right to make changes associated with quality improvement.

LEGEND


Read instructions before use.


Wear protective goggles.


Wear protective gloves.

⚠ **PLEASE NOTE!** Drawings in this manual are for illustration purposes only and in some details may differ from the actual product.

The original operation manual is written in German. Other language versions are translations from the German.

USAGE SAFETY

⚠ **ATTENTION!** Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in serious injury or even death.

The terms „device" or „product" are used in the warnings and instructions to refer to BUTCHER BLOCK.

3. USE GUIDELINES

Butcher blocks are used to grind various types of meat items and products by cutting with a special axe or cleaver. **The user is liable for any damage resulting from unintended use of the device.**

ASSEMBLING THE DEVICE

⚠ **ATTENTION!** This product's exploded view can be found on the last pages of the operating instructions (pp. 10).

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Chop with the entire, sharp edge of the axe or clever that is being used.
2. The product is not suitable for contact with products heated above 300°C.
3. Use only non-corrosive cleaners to clean the surface.
4. Do not use sharp and/or metal objects for cleaning (e.g. a wire brush or a metal spatula) because they may damage the surface material of the appliance.
5. Use warm water with neutral detergent to clean.
6. After cleaning, rinse the pad surface thoroughly and wipe dry.
7. Clean the base components with a stainless steel preservative.

DANE TECHNICZNE

Opis parametru	Wartość parametru			
Nazwa produktu	KLOC MASARSKI			
Model	RCBC -01	RCBC -02	RCBC -03	RCBC -04
Wymiary (Szerokość/ Głębokość/ Wysokość) [mm]	400x400 x800	400x400 x860	500x400 x800	500x400 x860
Ciężar [kg]	14,9	15,5	15,3	16

1. OGÓLNY OPIS

Instrukcja przeznaczona jest do pomocy w bezpiecznym i niezawodnym użytkowaniu. Produkt jest zaprojektowany i wykonany ściśle według wskazań technicznych przy użyciu najnowszych technologii i komponentów oraz przy zachowaniu najwyższych standardów jakości.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

Dla zapewnienia długiej i niezawodnej pracy urządzenia należy dbać o jego prawidłową obsługę oraz konserwację zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji. Dane techniczne i specyfikacje zawarte w tej instrukcji obsługi są aktualne. Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian związanych z podwyższeniem jakości.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI


Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją.


Założyć okulary ochronne.


Stosować rękawice ochronne.

⚠ **UWAGA!** Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu produktu.

Instrukcją oryginalną jest niemiecka wersja instrukcji. Pozostałe wersje językowe są tłumaczeniami z języka niemieckiego.

2. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

⚠ **UWAGA!** Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować ciężkie obrażenia ciała lub śmierć.

Termin „urządzenie" lub „produkt" w ostrzeżeniach i w opisie instrukcji odnosi się do KLOC MASARSKI.

3. ZASADY UŻYTKOWANIA

Kloce masarskie służą do rozdrabniania różnego rodzaju artykułów i wyrobów mięsnych poprzez cięcie specjalnym toporem lub tasakiem.

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

MONTAŻ URZĄDZENIA

⚠ **UWAGA:** Rysunki złożeniowe produktu znajdują się na końcu instrukcji na stronach: 10.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Rąbać ostrą, całą powierzchnią ostrza topora lub tasaka.
2. Produkt nie jest przystosowany do kontaktu z produktami rozgrzanymi powyżej 300°C.
3. Do czyszczenia powierzchni należy stosować wyłącznie środki niezawierające substancji żrących. (c)
4. Do czyszczenia nie wolno używać ostrych i/lub metalowych przedmiotów (np. drucianej szczotki lub metalowej łopatki) ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię materiału, z którego wykonane jest urządzenie. (n)
5. Do czyszczenia należy używać ciepłej wody z dodatkiem neutralnych środków myjących.
6. Po czyszczeniu dokładnie spłukać powierzchnię kloca i wytrzeć do sucha.
7. Elementy podstawy należy czyścić środkami do konserwacji stali nierdzewnej.

TECHNICAL DATA

Popis parametru	Hodnota parametru			
Název výrobku	ŘEZNICKÝ BLOK			
Model	RCBC -01	RCBC -02	RCBC -03	RCBC -04
Rozměry (Šířka x Hloubka x Výška) [mm]	400x400 x800	400x400 x860	500x400 x800	500x400 x860
Hmotnost [kg]	14,9	15,5	15,3	16

1. VŠEOBECNÝ POPIS

Návod slouží jako nápověda pro bezpečné a spolehlivé používání výrobku. Výrobek je navržen a vyroben přesně podle technických údajů za použití nejnovějších technologií a komponentů a za dodržení nejvyšších jakostních norem.

PŘED ZAHÁJENÍM PRÁCE SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A UJISTĚTE SE, ŽE JSTE POCHOPILI VŠECHNY POKYNY.

Pro zajištění dlouhého a spolehlivého fungování zařízení pravidelně provádějte revize a údržbu v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Technické údaje a specifikace uvedené v návodu jsou aktuální. Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny za účelem zvýšení kvality.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

	Před použitím výrobku se seznamte s návodem.
	Používejte ochranné brýle.
	Používejte ochranné rukavice.

⚠ **POZOR!** Obrázky v tomto návodu jsou ilustrační. V některých detailech se od skutečného vzhledu zařízení mohou lišit.

Originálním návodem je německá verze návodu. Ostatní jazykové verze jsou překladem z německého jazyka.

2. BEZPEČNOST POUŽÍVÁNÍ

⚠ **UPOZORNĚNÍ!** Přečtěte si všechny bezpečnostní instrukce a další pokyny. Nedodržení návodu a výstrah může mít za následek těžký úraz nebo smrt.

Pojem „zařízení" nebo „výrobek" v bezpečnostních pokynech a návodu se vztahuje na ŘEZNICKÝ BLOK.

3. ZÁSADY POUŽÍVÁNÍ

Řeznické bloky se používají k mletí různých předmětů a masných výrobků řezáním speciální sekerou nebo sekáčkem.

Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití zařízení v rozporu s určením nese uživatel.

MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ

⚠ **POZNÁMKA!** Výkresy sestavení produktu jsou na konci příručky na str. 10.

NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ

1. Sekejte celou, ostrou hranou sekery nebo sekáčku.
2. Výrobek není vhodný pro styk s výrobky zahřátými na více než 300°C.
3. K čištění povrchu zařízení používejte výhradně prostředky neobsahující žíravé látky.
4. K čištění nepoužívejte ostré ani kovové předměty (například drátěný kartáč nebo kovovou obracečku), protože mohou poškodit povrch materiálu, z něhož je zařízení vyrobeno.
5. K čištění používejte teplou vodu s neutrálními čisticími prostředky.
6. Po vyčištění povrch bloku důkladně opláchněte a otřete do sucha.
7. Základní prvky je třeba očistit konzervačními prostředky z nerezové oceli.

DÉTAILS TECHNIQUES

Description des paramètres	Valeur des paramètres			
Nom du produit	BILLOT DE BOUCHER			
Modèle	RCBC -01	RCBC -02	RCBC -03	RCBC -04
Dimensions (Largeur x Profondeur x Hauteur) [mm]	400x400 x800	400x400 x860	500x400 x800	500x400 x860
Poids [kg]	14,9	15,5	15,3	16

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

L'objectif du présent manuel est de favoriser une utilisation sécuritaire et fiable de l'appareil. Le produit a été conçu et fabriqué en respectant étroitement les directives techniques applicables et en utilisant les technologies et composants les plus modernes. Il est conforme aux normes de qualité les plus élevées.

AVANT LA MISE EN SERVICE, LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION DOIVENT ÊTRE LUES ET COMPRISES DE FAÇON PRÉCISE.

Afin de garantir le fonctionnement fiable et durable de l'appareil, il est nécessaire d'utiliser et d'entretenir ce dernier conformément aux consignes figurant dans le présent manuel. Les caractéristiques et les spécifications contenues dans ce document sont à jour. Le fabricant se réserve le droit de procéder à des modifications à des fins d'amélioration du produit.

SYMBOLES

	Respectez les consignes du manuel.
	Portez une protection oculaire.
	Portez des protections pour les mains.

⚠ **ATTENTION!** Certaines illustrations, présentes dans cette notice, peuvent différer de la véritable apparence de l'appareil.

La version originale de ce manuel a été rédigée en allemand. Les autres versions sont des traductions de l'allemand.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ **ATTENTION!** Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité et toutes les instructions. Le non-respect des instructions et des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves ou la mort.

Les notions d'« appareil », de « machine » et de « produit » figurant dans les descriptions et les consignes du manuel se rapportent à/au BILLOT DE BOUCHER.

3. CONDITIONS D'UTILISATION

Un billot de boucherie sert à couper et à hacher différentes pièces de viande à l'aide d'une feuille de boucher ou d'un couperet spécial.

L'utilisateur porte l'entière responsabilité pour l'ensemble des dommages attribuables à un usage inapproprié.

MONTAGE DE L'APPAREIL

⚠ **ATTENTION!** Les vues éclatées de ce produit se trouvent aux dernières pages du manuel d'utilisation p. 10.

UTILISATION

1. Tranchez avec l'entièreté de la partie tranchante du hachoir ou de la hache.
2. Le produit ne convient pas au contact avec les aliments chauffés à plus de 300°C.
3. Pour nettoyer les différentes surfaces, n'utilisez que des produits sans agents corrosifs.
4. N'utilisez aucun objet présentant des arêtes tranchantes, ni objet métallique (tels qu'une brosse ou une spatule en métal) pour le nettoyage car ils pourraient endommager la surface de l'appareil.
5. Pour le nettoyage, utilisez de l'eau chaude et des détergents neutres.
6. Rincez ensuite soigneusement la surface du billot et essuyez-la.
7. La base doit être nettoyée en utilisant des produits de protection pour acier inoxydable.

DATI TECNICI

Parametri – Descrizione	Parametri – Valore			
Nome del prodotto	BLOCCO DA TAGLIO MACELLERIA			
Modello	RCBC -01	RCBC -02	RCBC -03	RCBC -04
Dimensioni [Larghezza x Profondità x Altezza) [mm]	400x400 x800	400x400 x860	500x400 x800	500x400 x860
Peso [kg]	14,9	15,5	15,3	16

1. DESCRIZIONE GENERALE

Queste istruzioni sono intese come ausilio per un uso sicuro e affidabile. Il prodotto è stato rigorosamente progettato e realizzato secondo le direttive tecniche e l'utilizzo delle tecnologie e componenti più moderne e seguendo gli standard di qualità più elevati.

PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE È NECESSARIO AVER LETTO E COMPRESO LE ISTRUZIONI D'USO.

Per un funzionamento duraturo e affidabile del dispositivo assicurarsi di maneggiarlo e curarne la manutenzione secondo le disposizioni presentate in questo manuale. I dati e le specifiche tecniche indicati in questo manuale sono attuali. Il fornitore si riserva il diritto di apportare delle migliorie nel contesto del miglioramento dei propri prodotti.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI


Leggere attentamente le istruzioni.


Indossare una protezione per gli occhi.


Utilizzare dei guanti protettivi.

⚠ **IMPORTANTE!** Le immagini contenute in questo manuale sono puramente indicative e potrebbero differire dal prodotto.

Il manuale originale è stato scritto in tedesco. Le versioni in altre lingue sono traduzioni dalla lingua tedesca.

2. SICUREZZA NELL'IMPIEGO

⚠ **ATTENZIONE!** Leggere le istruzioni d'uso e di sicurezza. Non prestare attenzione alle avvertenze e alle istruzioni può condurre a gravi lesioni o addirittura al decesso.

Il termine „apparecchio" o „prodotto" nelle avvertenze e descrizioni contenute nel manuale si riferisce alla/al BLOCCO DA TAGLIO MACELLERIA.

3. CONDIZIONI D'USO

I blocchi da taglio per macelleria vengono utilizzati per tagliare diversi articoli e prodotti da macelleria mediante un'ascia o una mannaia apposita.

L'operatore è responsabile di tutti i danni derivanti da un uso improprio.

MONTAGGIO DEL DISPOSITIVO

⚠ **ATTENZIONE!** Le viste esplose di questo prodotto sono disponibili nell'ultima pagina (10) del manuale d´uso.

ISTRUZIONI D'USO

1. Tagliare utilizzando la parte tagliente della lama, dell'accetta o della scure.
2. Il prodotto non è adatto per il contatto con alimenti riscaldati a una temperatura superiore a 300°C.
3. Per pulire la superficie utilizzare solo detergenti senza ingredienti corrosivi.
4. Non utilizzare oggetti appuntiti o / e metallici (come una spazzola o una spatola metallica) per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare la superficie del materiale con cui è fatto il dispositivo.
5. Per la pulizia, utilizzare acqua calda e un detergente neutro.
6. Risciacquare abbondantemente la superficie del blocco dopo la pulizia e asciugarla.
7. Gli elementi della base devono essere puliti con un conservante per acciaio inox."

DATOS TÉCNICOS

Parámetro – Descripción	Parámetro – Valor			
Nombre del producto	BLOQUE DE CARNICERO			
Modelo	RCBC -01	RCBC -02	RCBC -03	RCBC -04
Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura) [mm]	400x400 x800	400x400 x860	500x400 x800	500x400 x860
Peso [kg]	14,9	15,5	15,3	16

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Este manual ha sido elaborado para favorecer un empleo seguro y fiable. El producto ha sido estrictamente diseñado y fabricado conforme a las especificaciones técnicas y para ello se han utilizado las últimas tecnologías y componentes, manteniendo los más altos estándares de calidad.

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO, LEA LAS INSTRUCCIONES MINUCIOSAMENTE Y ASEGÚRESE DE COMPRENDERLAS.

Para garantizar un funcionamiento duradero y fiable del aparato, el manejo y mantenimiento deben llevarse a cabo de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los datos técnicos y las especificaciones de este manual están actualizados. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones para mejorar la calidad.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS


Respetar las instrucciones de uso.


Utilizar protección para los ojos.


Utilizar guantes de protección.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** En este manual se incluyen fotos ilustrativas, que podrían no coincidir exactamente con la apariencia real del dispositivo.

El texto en alemán corresponde a la versión original. Los textos en otras lenguas son traducciones del original en alemán.

2. SEGURIDAD

⚠ **¡ATENCIÓN!** Lea todas las instrucciones e indicaciones de seguridad. La inobservancia de las advertencias e instrucciones al respecto puede provocar lesiones graves o incluso la muerte.

Conceptos como „aparato" o „producto" en las advertencias y descripciones de este manual se refieren a BLOQUE DE CARNICERO.

3. INSTRUCCIONES DE USO

Los bloques de carnicero se utilizan para trocear distintos artículos y productos cárnicos por medio del corte con un hacha o cuchillo especial.

El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.

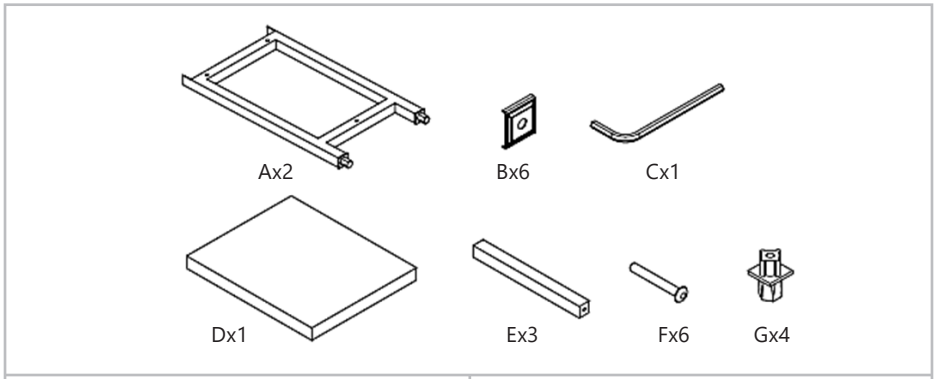
MONTAJE DE LA MÁQUINA

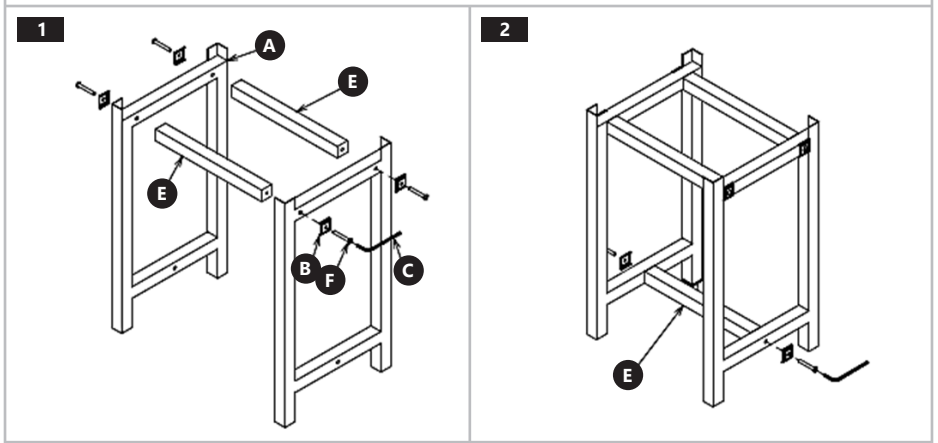
⚠ **¡ATENCIÓN!** El despiece de este producto se encuentra en las últimas páginas de las instrucciones p. 10.

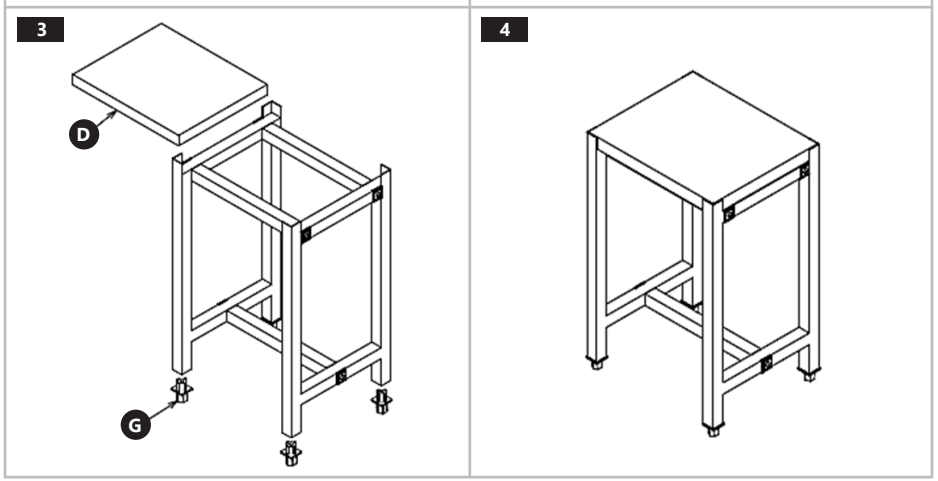
FUNCIONAMIENTO

1. Realice los tajos con la superficie total del cuchillo o hacha.
2. Este producto no es adecuado para el contacto con alimentos con temperaturas superiores a 300°C.
3. Para limpiar la superficie, utilice solo productos que no contengan sustancias corrosivas.
4. No utilizar para la limpieza objetos de metal puntiagudos y/o afilados (p.ej. cepillos metálicos o espátulas de metal), ya que podrían dañar la superficie del material del que está hecho el aparato.
5. Utilice agua caliente con detergente neutro para la limpieza.
6. Después, enjuague minuciosamente la superficie del bloque y séquelo.
7. Limpie los elementos de la base con un agente conservante de acero inoxidable.

ZUSAMMENBAUEN DES PRODUKTS | ASSEMBLING THE EQUIPMENT | SKŁADANIE SPRZĘTU | SKLÁDÁNÍ ZAŘÍZENÍ
ASSEMBLAGE DU PRODUIT | MONTAGGIO DEL PRODOTTO | MONTAJE DEL PRODUCTO







NOTES/NOTZIEN

ROYAL
catering

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:

NAŠÍM HLAVNÍM CÍLEM JE SPOKOJENOST NAŠICH ZÁKAZNÍKŮ! V PŘÍPADĚ OTÁZEK
NÁS PROSÍM KONTAKTUJTE NA:

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. Nowy Kisielin - Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de