

17  60
GERLACH

SZYBKOWAR FIRST



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



17 GERLACH 60

GERLACH
17 60

SZYBKOWAR ZE STALI NIERDZEWNEJ

Szybkowar to innowacyjne urządzenie, wykorzystujące ciśnienie do efektywnego i inteligentnego gotowania. Skracając proces przyrządzania potraw nawet do 70%, szybkowar zapewnia oszczędność czasu, wody oraz energii. Gotowane pod ciśnieniem potrawy zachowują zawarte w produktach witaminy oraz minerały. Szczelne zamknięcie szybkowaru ogranicza dostęp tlenu i pozwala na zachowanie naturalnych walorów smakowych i estetycznych przygotowywanych posiłków, a wydzielane podczas gotowania zapachy nie wydostają się na zewnątrz. Duża pojemność szybkowaru umożliwi przygotowanie posiłku dla całej rodziny. Wykonany z trwałej i odpornej na korozję stali szlachetnej 18/10 stanowi praktyczny element wyposażenia kuchennego na długie lata.



OSZCZĘDNOŚĆ CZASU
NAWET DO 70%



OSZCZĘDNOŚĆ WODY

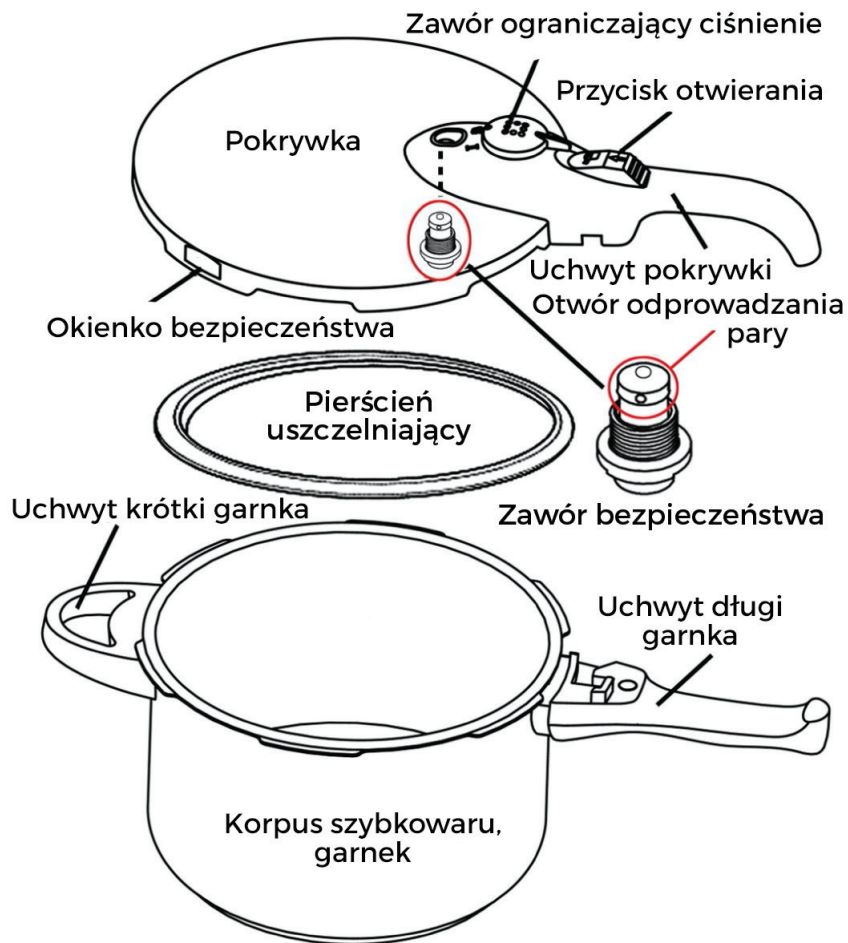


MNIEJSZE ZUŻYCIE
ENERGII O 50%

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| 1. RYSUNEK KONSTRUKCYJNY I MODEL PRODUKTU | 4 |
| 2. UWAGI | 5 |
| 3. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA..... | 7 |
| 4. WŁAŚCIWOŚCI..... | 8 |
| 5. UŻYTKOWANIE | 8 |
| 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW | 11 |
| 7. KONSERWACJA | 12 |
| 8. PYTANIA I ODPOWIEDZI | 14 |
| 9. ETAPY I CZAS GOTOWANIA | 15 |

1. RYSUNEK KONSTRUKCYJNY I MODEL PRODUKTU



Rys. 1

Szybkowar 22 cm, 6l

| Specyfikacja nierdzewnego szybkowaru z serii NK343 | |
|--|--|
| Model | szybkowar AS2A |
| Średnica | Φ22cm |
| Pojemność | 6 L |
| Ciśnienie robocze | 80kPa |
| Materiał wykonania | - garnek - stal nierdzewna 18/10 - spód garnku - stal nierdzewna 18/0 |

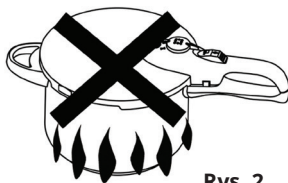
2. UWAGI

1. Używaj tylko po przeczytaniu i zrozumieniu wszystkich informacji zawartych w instrukcji.
2. Należy pamiętać, że użytkownik ponosi wszelką odpowiedzialność w przypadku wystąpienia wypadku spowodowanego używaniem szybkowaru niezgodnym z instrukcją. Należy zapewnić pełny nadzór podczas użytkowania. Przed rozpoczęciem i podczas gotowania, zawór ograniczający ciśnienie powinien znajdować się w pozycji „I”. Po rozpoczęciu gotowania należy zmniejszyć płomień lub moc po chwili ciągłego uchodzenia pary — uwaga: użytkownik NIE wybiera ręcznie poziomu ciśnienia do gotowania; regulacja odbywa się automatycznie przez zawór ograniczający ciśnienie. Nigdy nie wkładać szybkowaru do rozgrzanego piekarnika.
3. Należy ostrożnie przesuwając włączony szybkowar. Nie dotykać metalowej powierzchni, jedynie uchwytu.
4. Szybkowaru można używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem wskazanym w instrukcji.
5. Ponieważ szybkowar gotuje żywność pod ciśnieniem, może prowadzić do poparzeń, jeśli jest używany niewłaściwie. Upewnij się, że szybkowar jest właściwie zamknięty. (Patrz rozdział 5 użytkowanie)
6. Nie używaj siły do otwarcia pokrywy szybkowaru. Przed otwarciem pokrywy należy upewnić się, że wewnętrzne ciśnienie całkowicie spadło. (Patrz rozdział 5 użytkowanie)
7. Ogrzewanie pustego szybkowaru, może go uszkodzić.
8. Szybkowar napełniać jedzeniem maksymalnie do 2/3 objętości lub poniżej 1/2 objętości w przypadku gotowania jedzenia zwiększającego swoją objętość, np. ryż lub niektóre warzywa.
9. Wybierz odpowiednio kuchenkę zgodnie z instrukcją.
10. Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np.: ozór wołowy), które może pęcznieć pod wpływem ciśnienia, nie należy przekłuwać mięsa, dopóki skóra jest napęczniała; może to spowodować oparzenia.
11. Gotując miękkie jedzenie, wstrząśnij delikatnie szybkowarem przed otwarciem, by uniknąć rozpryskania jedzenia.
12. Przed każdym użyciem sprawdzić, czy zawory nie są zablokowane i zanieczyszczone. (Patrz rozdział 5 użytkowanie)
13. Nie smaż jedzenia pod ciśnieniem.
14. Stosuj się do zaleceń instrukcji. Nie zmieniaj systemów zabezpieczeń na własną rękę.
15. Używaj tylko części zamiennych zaaprobowanych przez producenta, zwłaszcza jeżeli chodzi o korpus i pokrywkę.
16. Zachowaj niniejszą instrukcję.

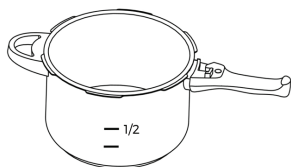
PUNKTY SZCZEGÓLNEJ UWAGI

1. Szybkowar jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, a inne zastosowania są niedozwolone. Należy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
2. Punkt wrzenia w szybkowarze wynosi ok. 120 stopni Celsjusza. Podczas gotowania zwłaszcza przy szybkim obniżeniu ciśnienia może generować się duża ilość pary.
3. Utrzymuj w czystości zawory, pierścień uszczelniający, przycisk otwarcia, pokrywkę oraz korpus.
4. Szybkowar powinien być używany na stabilnej kuchence. Nie umieszczaj szybkowaru na kuchence elektrycznej, która ma większą średnicę niż spód szybkowaru. Podczas gotowania na kuchence gazowej płomień nie powinien sięgać ścianek szybkowaru (Rys. 2). Szybkowar można używać do kuchenek elektrycznych, indukcyjnych, gazowych oraz ceramicznych itd. o mocy poniżej 2 kW.

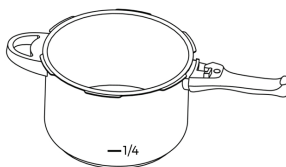
5. Jeżeli z zaworu ograniczającego ciśnienie lub pozostałych zaworów ulatnia się para lub pierścień uszczelniający wychodzi poza ramę pokrywy, należy bezzwłocznie zakończyć gotowanie. Ponownie można rozpocząć proces gotowania po usunięciu niesprawności.
6. Podczas gotowania potrawy ostrożnie przesuwać szybkowar, w pozycji poziomej i odkładaj delikatnie. Nie wstrząsaj.
7. Nie otwieraj szybkowaru pod ciśnieniem. Nie gotuj, gdy pokrywa nie jest dobrze zamknięta.
8. Nie przechowuj w szybkowarze soli, sosu sojowego, odczynników zasadowych, cukru, octu lub pary wodnej przez długi czas. Umyj i wysusz po każdym użyciu.
9. Nie rozgrzewaj pustego szybkowaru (bez wody). Nie używaj do smażenia lub pieczenia.
10. Dozwolona ilość żywności wewnątrz szybkowaru:
 - Mniej niż 2/3 pojemności garnka dla produktów nie zwiększających swoją objętość, takich jak mięso, warzywa itd. (Rys. 3);
 - Mniej niż 1/2 pojemności dla produktów zwiększających swoją objętość takich jak ryż, fasola itd. (Rys. 4).
11. Pamiętaj, by niczym nie zasłaniać zaworu ograniczającego ciśnienie oraz na zaworze bezpieczeństwa (Rys.5).



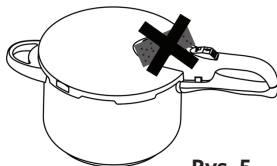
Rys. 2



Rys. 3



Rys. 4

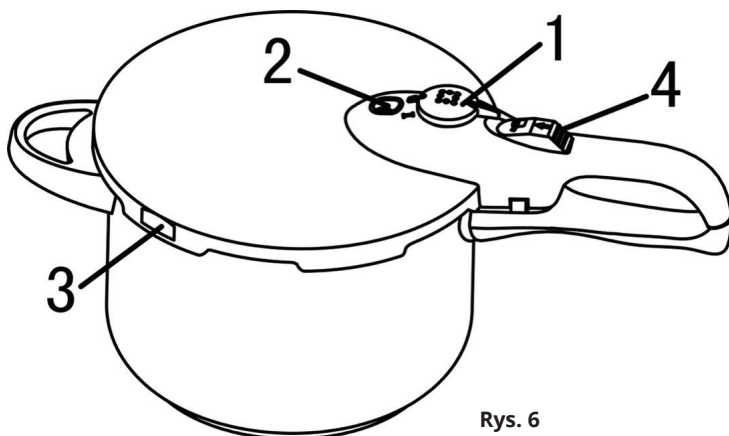


Rys. 5

3. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

Aby używać naszych produktów z łatwością i czuć się bezpiecznie, wyposażyliśmy szybkiwar w system bezpieczeństwa: (Rys.6)

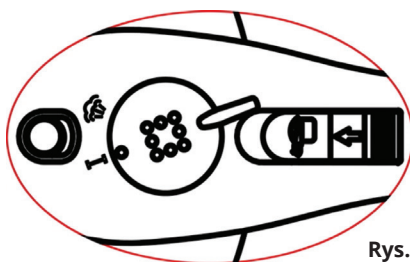
- Urządzenie zapobiegające otwarciu zapewnia prawidłowe i bezpieczne zamknięcie pokrywy.
- System zapewnia bezpieczne wyrównywanie ciśnienia.



Rys. 6

Funkcje poszczególnych elementów szybkiwaru:

1. **Zawór ograniczający ciśnienie:** Zawór ograniczający ciśnienie posiada pozycję roboczą (oznaczoną znakiem „I”) oraz pozycję oznaczoną grafiką pary wodnej. Nie służy do ręcznego wyboru trybu ciśnienia użytkownika.
2. **Zawór bezpieczeństwa:** podniesie się, gdy ciśnienie wzrośnie do 4kPa. Zawór bezpieczeństwa zapewnia uwalnianie pary, gdy otwór odprowadzający parę zostanie zablokowany.
3. **Uszczelka / okienko bezpieczeństwa:** Gdy zawór ograniczający ciśnienie i zawór bezpieczeństwa nie funkcjonują prawidłowo, uszczelka zostanie wyciśnięta z okienka bezpieczeństwa, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie.
4. **Przycisk otwierania:** Żeby otworzyć pokrywę, trzeba nacisnąć przycisk.



Rys. 7

4. WŁAŚCIWOŚCI

1. **Trójwarstwowe dno z aluminiowym dyskiem** zapewnia dobre przewodnictwo i magazynowanie ciepła. Ponadto, umożliwia ono korzystanie z naczynia na wszystkich rodzajach kuchenek: elektrycznej, gazowej, ceramicznej oraz indukcyjnej.
2. Korpus i pokrywa szybkowaru wykonane zostały z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10, która jest **odporna na uszkodzenia, korozję i wysoką temperaturę**
3. Szybkowar został wyposażony w **specjalny zawór ograniczający zbyt wysokie ciśnienie**.
4. By rozpocząć pracę ustawić zawór w pozycji „I”.

Różne położenie zaworu ograniczającego ciśnienie ma inną funkcję (Rys. 7):



Pozycja zwolnienia ciśnienia
(zawór opuszczony).
Przełączyć w celu szybkiej redukcji ciśnienia
po skończeniu gotowania.



Pozycja ciśnienia roboczego.
Gotowanie.

Uwaga! Nie wysuwaj zaworu ograniczającego ciśnienie, gdy wewnątrz szybkowaru jest podwyższone ciśnienie.

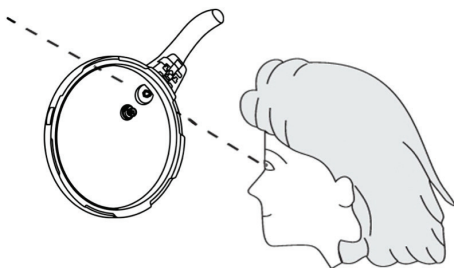
5. UŻYTKOWANIE

Przed pierwszym użyciem.

Należy wyczyścić szybkowar. W tym celu dodaj wodę i podgrzewaj pół godziny, żeby usunąć nieprzyjemny zapach.

Sposób użycia szybkowaru:

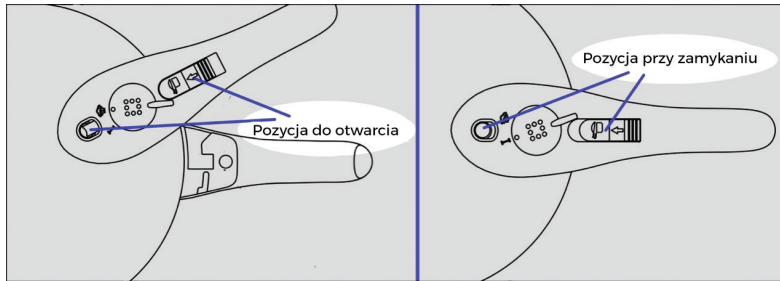
1. **Przed użyciem** upewnij się, że zawór ograniczający ciśnienie, zawór bezpieczeństwa oraz otwór odprowadzający parę nie są zatkane. Jeśli jakkolwiek z nich jest zablokowany, należy go wyczyścić (można za pomocą wykałaczki) (Rys.8).



Rys. 8

2. Zamykanie pokrywy.

Wyrównaj obie części rączki tak, by tworzyły całość. Zgodnie z ruchem zegara prawidłowo zamknij pokrywę szybkowaru. Następnie wyrównaj uchwyt pokrywy i garnka, naciśnij mocno przycisk do przodu tak, aby uchwyty pokrywy i garnka właściwie zamknęły się (Rys. 9). Następnie wyrównaj uchwyt pokrywy i garnka oraz naciśnij mocno przycisk do przodu.



Rys. 9

W celu szybkiego osiągnięcia pożądanego ciśnienia, należy intensywnie ogrzać szybkowar, do momentu aż zadziała zawór ciśnieniowy. Gdy zawór ciśnieniowy zostanie aktywowany, a para wodna wydobywa się nieustannie, należy zmniejszyć dopływ energii i rozpocząć liczenie czasu gotowania. Żeby w szybkowarze powstało odpowiednie ciśnienie, należy przed gotowaniem dodać odrobinę wody, która przyspieszy gotowanie. W ramach limitu ciśnienia, punkt wrzenia płynu wynosi poniżej 120°C. W przypadku wrzenia, a zwłaszcza przy szybkim zmniejszaniu ciśnienia, może wydostać się dużo pary lub niewielka ilość płynu może wydobyć się na zewnątrz.

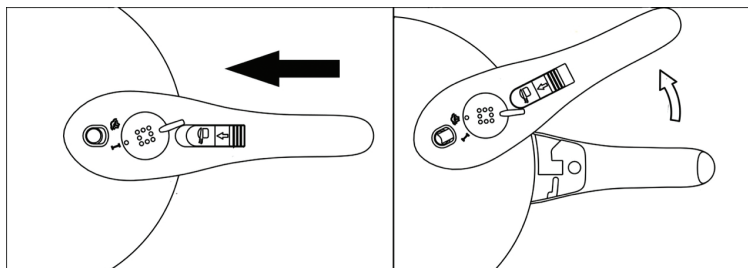
3. Podgrzewanie

Aby szybko zwiększyć temperaturę, podgrzewaj szybkowar na silnym ogniu, do momentu, aż zawór ograniczający ciśnienie uniesie się. Zwróć uwagę, aby nie używać silniejszego ognia lub mocy niż jest wymagane. Normalnym zjawiskiem, jest to że po pewnym czasie podgrzewania niewielka ilość pary ucieka z zaworu bezpieczeństwa. Kiedy zawór ograniczający ciśnienie podniesie się, a para zacznie się uwalniać wydając piszczący dźwięk, należy zmniejszyć siłę podgrzewania i od tego momentu zacząć liczyć czas gotowania. (Wybierz czas gotowania zgodnie z rozdziałem 9 Ilości i czasu gotowania)

Uwaga! Czas gotowania należy liczyć od rozpoczęcia pracy zaworu ograniczającego ciśnienie do wyłączenia palnika.

Ważne!

- **Podczas pracy szybkowaru obserwuj jego działanie.**
 - **Nie dotykaj metalowej powierzchni szybkowaru dłońmi ani żadną inną częścią ciała.**
 - **Gotuj ostrożnie i używaj uchwytów, aby uniknąć poparzenia.**
4. Wyłączanie podgrzewania, wyrównanie ciśnienia i otwieranie pokrywy.
Istnieją dwa sposoby do otwierania pokrywy:
- 1. Naturalne ostygnięcie.** Gdy czas gotowania się skończy, wyłącz podgrzewanie i pozostaw szybkowar, aby ciśnienie wyrównało się. Otworzyć pokrywę dopiero gdy wskaźnik/zawór opadnie całkowicie. Procedura otwierania jest odwrotna do zamykania. Należy przesunąć przycisk do środka pokrywy i obrócić rączkę w prawą stronę. Rozłącz oba elementy rączki aby otworzyć pokrywę. (Rys. 10)

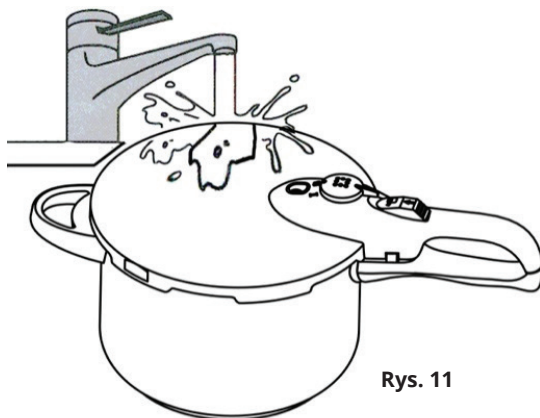


Rys. 10

Uwaga!

- Nie naciskaj przycisku otwierania, dopóki zawór bezpieczeństwa nie opadnie do samego końca.
- Podczas gotowania gęstych potraw, takich jak owsianka, lekko potrząśnij szybkowar przed otwarciem, aby zminimalizować pęcherzyki powietrza.

2. Szybkie schładzanie. W razie potrzeby szybkiego schłodzenia, należy umieścić szybkowar na równym miejscu i polewać go powoli zimną wodą, aż zawór bezpieczeństwa spadnie (Rys. 11). Zimną wodą polewać wyłącznie korpus; nie kierować strumienia na pokrywę, zawór ograniczający ciśnienie ani zawór bezpieczeństwa. Otwórz pokrywkę w taki sam sposób, jak zostało to pokazane powyżej.



Rys. 11

Uwaga!

Podczas szybkiego chłodzenia należy uważać, aby woda nie przedostała się do szybkowaru poprzez zawór bezpieczeństwa zabezpieczający przed otwarciem i zawór ciśnieniowy.

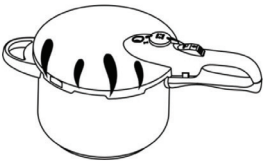
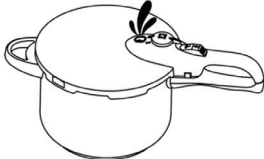
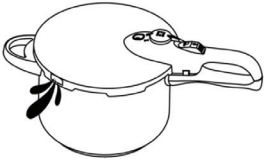
Uwaga! Aby otworzyć pokrywkę należy przesunąć zasuwę do przodu. Pozostaje ona wówczas w pozycji gotowości do zamknięcia. Jeżeli zasuwa powraca, należy przesunąć ją do przodu. W przeciwnym razie, pokrywka nie będzie odpowiednio zamknięta. (Rys.9)

5. Sposób przechowywania

Przechowuj szybkowar w ciemnym i suchym miejscu. Zdejmij pokrywkę i obróć ją.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli zostanie zauważone jakiegokolwiek działanie niepożądane lub niepokojące, należy natychmiast wyłączyć palnik, ustawić szybkowar na stabilne miejsce i powoli polewać go chłodną wodą w celu obniżenia temperatury i ciśnienia. Znajdź przyczynę i rozwiąż problem za pomocą poniższej tabeli.

| Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|--|--|--|
| <p>Para wydobywa się spod pokrywy</p>  | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pierścień uszczelniający jest brudny. 2. Pierścień uszczelniający jest zużyty. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyczyść pierścień uszczelniający, wszystkie zawory i pokrywę. 2. Wymień pierścień uszczelniający na nowy. |
| <p>Pokrywa nie może zostać prawidłowo zamknięta lub naprawiona</p> | <p>Kształt pokrywy jest zdeformowany.</p> | <p>Wymień pokrywę.</p> |
| <p>Para i ciecz wyciekają nagle z zaworu bezpieczeństwa.</p>  | <ol style="list-style-type: none"> 1. Otwór odprowadzenia pary jest zablokowany. Działa funkcja bezpieczeństwa, która blokuje zawór. 2. Zawór bezpieczeństwa nie działa prawidłowo. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Odstaw szybkowar z palnika. Po wystudzeniu, wyczyść otwór zaworu ograniczającego ciśnienie. 2. Wymień zawór bezpieczeństwa. |
| <p>Podczas gotowania uszczelka jest nagle wypchna z okienka bezpieczeństwa i stąd wydobywa się para.</p>  | <ol style="list-style-type: none"> 1. Działa funkcja bezpieczeństwa pierścienia uszczelniającego. Jakiś element szybkowaru może nie działać sprawnie. 2. Pierścień uszczelniający jest zużyty i już nie działa prawidłowo. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Odstaw szybkowar ze źródła ognia. Po ostygnięciu wyczyść i sprawdź wszystkie elementy zabezpieczające. Wymień te, które nie działają prawidłowo. 2. Wymień pierścień uszczelniający na nowy. |

7. KONSERWACJA

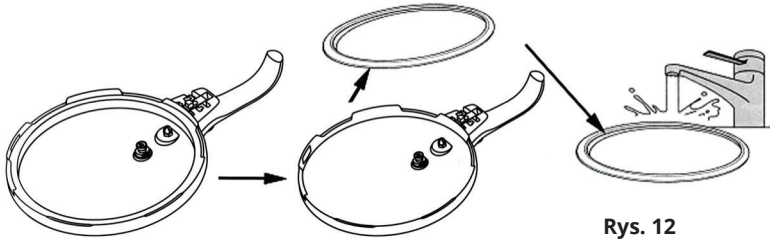
Przed pierwszym użyciem należy umyć szybkowar gotując w nim wodę przez około 30 min, tak by pozbyć się przykrego zapachu.

Konserwacja całego szybkowaru.

- Usuń brud.
- Po każdym użyciu umyj i wysusz szybkowar.
- Nie stosuj szczotek metalowych do czyszczenia, żeby nie uszkodzić powierzchni szybkowaru.
- Nie dotykaj szybkowaru innymi rodzajami metalu, aby uniknąć korozji.
- Nie przechowuj żywności w szybkowarze przez długi okres czasu.

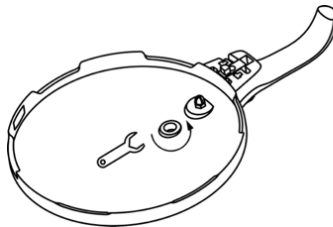
Konserwacja pierścienia uszczelniającego (Rys. 12):

- Zdejmij pierścień uszczelniający z pokrywy. Usuń wszelkie nieczystości uszczelki i pokrywy gorącą wodą lub preparatem chemicznym do mycia.
- Wytrzyj wodę i osusz dokładnie pierścień uszczelniający.
- Umieść pierścień uszczelniający z powrotem do pokrywy w poprawnej pozycji. Pierścień uszczelniający powinien oddzielać pokrywę i garnek szybkowaru.
- Strona umieszczenia pierścienia uszczelniającego nie ma znaczenia.



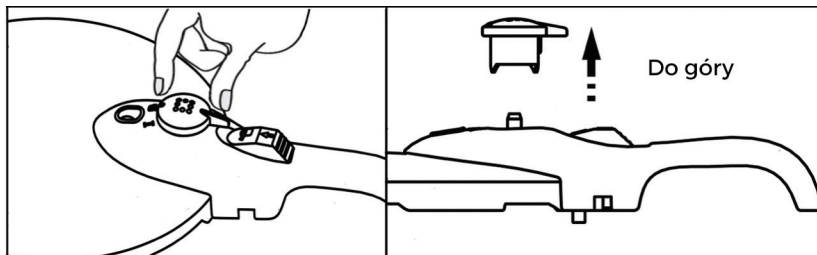
Konserwacja zaworu bezpieczeństwa, zaworu ograniczającego ciśnienie i otworu odprowadzenia pary.

- Sprawdź otwór odprowadzenia pary i zawór bezpieczeństwa. Jeśli jakkolwiek jest zablokowany, wyczyść go (można to zrobić za pomocą wykałaczki), a następnie umyj i przepłucz wodą. W razie potrzeby rozbierz zawór według przedstawionego poniżej schematu (Rys. 13, 14 oraz 15).

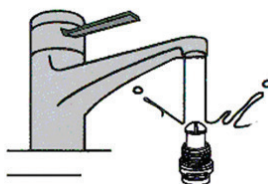


Rys. 13

- Zawór bezpieczeństwa: za pomocą klucza przekręć zawór bezpieczeństwa przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (rys. 13). Następnie go rozmontuj (Rys. 14) i dokładnie umyj (Rys.15).



Rys. 14



Rys. 15

Uwaga!

- Zwróć uwagę, by nie zgubić małych części szybkaru.
- Zmiana koloru uszczelki nie stanowi problemu.
- Zaleca się wymianę uszczelki raz na rok lub dwa lata w zależności od częstotliwości użytkowania.
- Uszczelka musi być natychmiast wymieniona, gdy została uszkodzona lub jej kształt zmienił się.
- W celach uzyskania części zamiennych skontaktuj się ze sprzedawcą lub działem sprzedaży naszej firmy. Nigdy nie używaj zamienników.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

1. Jak gotować dobre posiłki i potrawy?

Podgrzewając szybkowar na dużym płomieniu do momentu aż para zacznie wydostawać się w sposób ciągły i słyszalny z zaworu ograniczającego ciśnienie; od tego momentu zmniejsz ogień i licz czas gotowania. Zmniejsz płomień kiedy para zacznie ulatniać się z zaworu. Ciśnienie w środku szybkowaru zredukuje się naturalnie. Zbyt duży płomień sprawi, że woda odparuje, a posiłek się spali.

2. Problemy z gotowaniem?

Sprawdź czy czas gotowania jest prawidłowy.

Sprawdź czy zawór ciśnienia jest umieszczony w prawidłowej pozycji.

Sprawdź czy płomień nie jest zbyt mocny lub zbyt słaby.

Sprawdź czy poziom wody i/lub zupy jest odpowiedni.

Sprawdź czy ciśnienie jest prawidłowe (czy para ulatnia się przez zawór ciśnienia czy nie).

3. Jak liczyć czas podgrzewania

Czas podgrzewania zaczyna się od momentu kiedy para zaczyna się ulatniać stałym strumieniem przez zawór ciśnienia

4. Czy różne jedzenie wymaga innego czasu podgrzewania?

Maksymalna ilość gotowanego jedzenia to 2/3 objętości szybkowaru. Fasole poniżej 1/2 objętości. Rodzaj jedzenia ma wpływ na czas gotowania, natomiast objętość szybkowaru nie ma wpływu na czas przyrządzanych potraw.

5. Dlaczego ryż zmienia kolor na szary?

Gotowanie w wysokiej temperaturze i pod wysokim ciśnieniem powodują, że aminokwasy i sacharydy rozkładają się w wyniku ciepła. Dlatego też jedzenie bogate w białko i węglowodany może zmieniać kolor na szary. Nie ma to wpływu na wartości odżywcze ani też smak potraw.

6. Po podgrzaniu, mleko sojowe zmieszane z cukrem wypływa z zaworu ciśnienia.

Podczas podgrzewania płyny zawierające dużo cukru mogą wypływać przez zawór ze względu na wysokie ciśnienie wewnątrz szybkowaru. Podczas gotowania takich potraw, nie gotuj z ciśnieniem, czyli nie zakładaj zaworu ciśnienia.

7. Co robić gdy szybkowar się przegrzał.

Natychmiast ściągnąć szybkowar z płomienia i pozostawić do wystudzenia. Nie nalewać wody do szybkowaru.

ETAPY I CZAS GOTOWANIA

| Produkt | Objętość produktu +woda | Czas na delikatnym płomieniu po wypłynięciu pary z zaworu ograniczającego (min.) | Poziom ugotowania po wystudzeniu | Uwagi |
|-------------------|-------------------------|--|----------------------------------|-------------------|
| Wołowina | 1/2 | 15-20 | Dobrze ugotowany | Mięso w kawałkach |
| Kotlet | 1/2 | 8-12 | Mięso odchodzi od kości | Mięso w kawałkach |
| Wieprzowina | 1/2 | 15-20 | Mięso odchodzi od kości | Nacięte mięso |
| Drób | 1/2 | 8-10 | Mięso odchodzi od kości | Cały kurczak |
| Ryba | 1/3 | 2-4 | Dobrze ugotowany | |
| Baranina | 1/2 | 8-12 | Dobrze ugotowany | |
| Zboża | 2/3 | 5-8 | Dobrze ugotowany | |
| Słodkie ziemniaki | 2/3 | 6-10 | Dobrze ugotowany | |
| Ryż | 1/4 | 4-6 | Dobrze ugotowany | |
| Owsianka | 1/3 | 10-15 | Dobrze ugotowany | |
| Strączki | 1/4 | 12-16 | Dobrze ugotowany | |

Uwaga: Czasy gotowania podane powyżej są tylko orientacyjnymi. Użytkownicy szybkowaru mogą dostosować czas gotowania zgodnie ze swoim praktycznym doświadczeniem oraz preferencjami żywieniowymi.

W przypadku pojawienia się dodatkowych pytań skontaktuj się z nami bezpośrednio.

**Tel. +48 48 375 80 82
E-mail: sklep@gerlach.pl**



Gerlach S.A.
Ul. Braci Kobyłańskich 41
26-340 Drzewica