

- Per evitare un surriscaldamento, non scaldate una pentola con rivestimento antiderivante senza essere presenti o quando la temperatura si trova al massimo livello. Per l'utilizzo in forno, non scaldate a una temperatura superiore ai 220°c e non utilizzare la funzione grill. Un surriscaldamento della pentola pregiudica notevolmente l'effetto antiaderente della stessa e può danneggiare le proprietà antiderivanti, di conseguenza si forma il fumo. In questo caso è necessario interrompere la cottura in forno, aprire eventualmente il forno e smaltire completamente il fumo.
- Spostando con frequenza le pentole da un piano all'altro su una cucina in vetroceramica, è possibile che vengano a formarsi delle tracce di abrasione causate dall'alluminio. Le tracce di alluminio si possono eliminare con i prodotti per la vetroceramica comunemente disponibili in commercio.

Principali possibilità d'uso

Riscaldare a fuoco vivo

- a) in pentole d'acciaio:** nelle pentole in acciaio è possibile rendere croccanti i cibi a fuoco vivo. Queste sono particolarmente adatte per carneimpanata, ad esempio bistecche, cotlette di pollo, spiedini, braciole, ecc.
- 1. Scaldate la pentola senza olio a fiamma media (2/3 della potenza del piano di cottura).
- 2. Versare alcune gocce d'acqua fredda nella pentola. Non appena si formano delle perle trasparenti e "danzan-ti" in pentola, significa che è stata raggiunta la temperatura giusta per arrostitre la carne con o senza olio. Prima di aggiungere l'olio ovvero di immettere il prodotto da arrostitre, eliminare con cautela l'acqua dalla pentola, ad esempio, servendosi di un panno da cucina.
- 3. Compilare bene il cibo da arrostitre. Dopo alcuni minuti si stacca dal fondo e può essere girato.
- 4. Abbassare a questo punto la potenza e cuocere la carne come desiderato.
- b) in pentole con rivestimento antiaderente:** questo tipo di pentole sono particolarmente adatte per pietanze che tendono ad attaccarsi, quali ad esempio salsicce al formaggio, cibiimpanati.
- a) in pentole d'acciaio:** la cottura a fuoco vivo (versare 3-4 gocce sopra un panno da cucina).
- 2. Scaldate a temperatura media (2/3 della potenza del piano di cottura). Aggiungere un po' di olio per la cottura di cibiimpanati, affinché sia garantita una doratura uniforme. Aggiare il cibo nella pentola e cuocere uniformemente su tutti i lati.

Cottura delicata a fuoco lento: le pietanze cotte a fuoco lento hanno un sapore particolarmente aromatico e squisito se regolarmente ricoperte di liquido. Riscaldare semplicemente a fuoco vivo involtini, gulash o stufati con oppure senza olio, cuocere successivamente aggiungendo un po' di liquido o coperchio chiuso.

- Stufati salutari:** la cottura nel proprio succo o poco olio è ideale per chi segue un'alimentazione orientata al wellness. Nei cibi stufati le sostanze nutritive, le vitamine e i minerali vengono trattate in modo delicato, mentre si conserva allo stesso tempo il colore, l'aroma e il sapore. Durante la cottura si ramanda di non sollevare il coperchio. Accertarsi che il liquido non evapori completamente, poiché in questo caso si brucerebbe la pietanza.

Suggerimenti per risparmiare energia

- Strutturare il calore accumulato nel fondo mediante una precoce riduzione dell'alimentazione di energia e spegnimento già prima della fine del tempo di cottura.
- Cuocere possibilmente sempre con il coperchio chiuso.
- Scegliere pentole di grandezza adeguata al quantitativo da voler cuocere.
- La piastra del fornello dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della pentola utilizzata o essere più piccola.

Regolazione raccomandata per la zona di cottura

	Livelli di cottura delle piastre in ghisa/ zone di vetroceramica			
	1-12 livelli	1-9 livelli	1-6 livelli	1-3 livelli
Cottura iniziale	12	9	6	3
Riscaldare a fuoco vivo, riscaldare	9-12	6-9	4-6	2-3
Continuare la cottura, cuocere a vapore, stufare	1-6	1-4	1-3	1/5-1/5

sartén, se habrá alcanzado la temperatura correcta para freír la carne con o sin aceite. Antes de verter el aceite o colocar la carne a freír, recoger con cuidado el agua de la sartén, por ej., con un trapo de cocina.

3. Apartar bien la carne a freír. Después de unos pocos minutos se suelta el fondo y puede dársele la vuelta.

4. Reducir aún la potencia de calor y dejar que la carne se cocine lentamente hasta el punto deseado.

b) en las cacerolas recubiertas: La batería de cocina recubierta es especialmente idónea para aquellos alimentos que tienden a pegarse como, por ej., salsas de queso y empanados.

1. Untar la cacerola con un poco de aceite (echar 3-4 gotas en un un papel de cocina).

2. Calentar a temperatura media (2/3 de potencia). Al preparar alimentos empanados echar un poco más de aceite para que se dore uniformemente. Poner la carne a freír en la cacerola y freír por todos los lados.

Estofar con delicadeza: Los estofados, debido al ahfado de líquido, tienen un sabor especialmente aromático y muy apetitoso. Para la comida sencilla, con o sin aceite, los rollitos de carne, el guisado picante a la húngara o los estofados y, tras añadir algo de líquido y con la tapa puesta, dejar cocer lentamente a continuación.

Guiso saludable: Cocer lentamente en su propio líquido o con poco aceite ayuda a una alimentación sana. Al preparar las salsas nutritivas, las vitaminas y los minerales, manteniéndose el calor, el olor y el sabor propios. A ser posible, no levantar la tapa o cocer lentamente y cuidar de que no se evapore el líquido completamente ya que puede quemarse el producto.

Consejos para ahorrar energía

- Aproveche el calor almacenado en el fondo de la batería, reduciendo a tiempo el calor y apagando el sistema antes de terminar de cocinar.
- Cocinar siempre que sea posible con la tapa puesta.
- Elija el tamaño de la batería de cocina de acuerdo con la cantidad que vaya a cocinar.
- La pía de la batería debe tener el mismo diámetro que el fondo de la batería o ser menor.

Recomendación para regular la placa de calor

	Niveles de la placa eléctrica / vitrocerámica			
	1-12 niveles	1-9 niveles	1-6 niveles	1-3 niveles
Cocer	12	9	6	3
Sofreír, calentar	9-12	6-9	4-6	2-3
Cocer a fuego lento, cocinar al vapor, rehogar	1-6	1-4	1-3	1/5-1/5

	Niveles de la placa eléctrica / vitrocerámica			
	1-12 niveles	1-9 niveles	1-6 niveles	1-3 niveles
Cocer	12	9	6	3
Sofreír, calentar	9-12	6-9	4-6	2-3
Cocer a fuego lento, cocinar al vapor, rehogar	1-6	1-4	1-3	1/5-1/5

Συμβουλὶ γιὰ τὸ ρύθμιση τοῦ ἐστῆος

	Βοθῆρες μαγευμένους ηλεκτρικοῦ μοτιοῦ / κεραμικοῦ ἐστῆος			
	1-12 Βοθῆρες	1-9 Βοθῆρες	1-6 Βοθῆρες	1-3 Βοθῆρες
Βράσιμο	12	9	6	3
Συμψύκρση, ζέσταμα	9-12	6-9	4-6	2-3
Μαγειρέμα, σταν σῆο, σταν ἴδιο τὸν ὑδῶ	1-6	1-4	1-3	1/5-1/5

Οι Βοθῆρες ποὺ συνοδεύονται ἐνὶ μὲνός τῆς. Για εὐκολία φαντά κα μικρότερος ποσότητες ἐπιλέξετε καπι- λητέρι φαντά κα για μεγαλύτερος ποσότητες ψηφιστέρι. Συμβουλευτείτε κα τὶς ὁδηγίες χρήσης τῆς ηλεκτρικῆς κουζίνας σας.
Ηλεκτρικό μᾶτι/Κεραμικό ἐστῆο (ακτινοβολία/ολογισμό): Το μᾶτι τῆς κουζίνας θα πρέπει να ἀντικαταστήσει στὸ μᾶτι κα τοποθετηῖτε τὸς φῶκος.
Εἰσχυρισμός: Τοποθετῆτε τὸ ἐστῆο πάνω στὸ μᾶτι τῆς ἐστῆος. Το μέγεθος τῆς κατσαρόλας θα πρέπει να συμπίπτει με τὸ μέγεθος τῆς ἐστῆος ἢ να εἶναι μεγαλύτερο.
Το να πετύχετε τὴ σωστή θέρμανση ὥστε να μαγειρεύετε ἐξαιρετικά ἀπαίτε κάποια ἐμπειρία. Το φαγητό τῆς κατσαρόλας κατὰ τὸ περαιτέρω μαγειρεύει θα πρέπει να μαγειρεύεται ἴπια κα ὡς ἐστῆο ὑπερβολῆς βῆθος. Ἀπὸ τὸ κῆτος δεν πρέπει να ἐξέρχονται ἀτμός. Σε περίπτωση ποὺ βῆγαι λίγο ἢ πολὺς σῆος πρέπει να κερμειάζετε ἢ ἀλλάζει τὸ φαγητό.

Να κοποῦντε τὴ ζέλια το ἐστῆο κα να τὸ περαιοῦντε

- Αν βῆξετε στὸ πλυντήριο μαγειρικό ἐστῆο με πλαστικές λαβές, τότε με τὸν καιρό θα ἀλλάξει τὸ χρώμα τῶν λαβῶν. Αυτό ὅμως δεν ἐπηρεάζει τὴ λειτουργία τῶν λαβῶν.
- Για τὸ πλῆθος στὸ πλυντήριο πᾶντων χρησιμοποιεῖτε προϊόντα ἀκαοικής χρήσης στὸ δόση ποὺ συνοδεύεται στὸ το κατεσκευασμένο, ἢ χρησιμοποιεῖτε ἀπορρυπαντικό προϊόντα ἢ καθαριστικά υψηλῆς συγκέντρωσης.
- Τὸ ἐστῆο ποὺ ἀποδοῖναι δεν πρέπει να ἐπηρεάζει στὸ πλυντήριο πᾶτων.
- Για τὸ πλῆθος στὸ κέρ χρησιμοποιεῖτε ἐστῆο περὶ με κοινὸ απορρυπαντικό πᾶτων κα απορρυγῆ κατσαρόλας ἢ μολακή βούρσα, ἀποφεύγετε τὸ μετῆρ ἢ ακριρὰ αντικείμενα. Για τὸ εὐατέρη κα τὸν πᾶτο μπορεῖτε να φορεῖτε τὴν υπερβολική βρωμιά χρησιμοποιώντας τὴν τρῶκή πλευρά ἀπὸ τὸ απορρυγῆ.
- Μην φορεῖτε να στεγνώνουν τὸ πλυντήριο φαγητό.
- Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο:** Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Servis

Tüm yekâler parçalar, Fissler ürünleri satan yetkili satış noktâzdan (satıcı listesi için bkz. www.fissler.com) veya büyük marketlerin ilgili ürünleri satan bölümlerinden satın alınabilir. Kapsamlı Fissler aksesuarları da aynı yerler de satış sunulmaktadır. Müşteri Hizmetleri Departmanımız size yardımcı olmaktadır memnûn olacaktır.
www.fissler.com.tr adresinde daha fazla bilgiye ulaşabilirsiniz.

	Niveles de la placa eléctrica / vitrocerámica			
	1-12 niveles	1-9 niveles	1-6 niveles	1-3 niveles
Cocer	12	9	6	3
Sofreír, calentar	9-12	6-9	4-6	2-3
Cocer a fuego lento, cocinar al vapor, rehogar	1-6	1-4	1-3	1/5-1/5

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель!

Поздравляем вас с приобретением посуды Fissler, которая предоставит Вам все необходимое для достижения отличных результатов в приготовлении интересных и вкусных блюд. Для того чтобы отличные потребительские качества Вашей посуды доставляли Вам радость длительного владения, просим Вас соблюдать следующие инструкции. Мыслим вам больших успехов в приготовлении блюд и приятного аппетита!

Практические функции посуды марки Fissler

- Кастрюли с хорошо закрывающимися крышками для экономичного приготовления блюд с небольшим количеством воды.
- Благодаря краю для слива на кастрюле из нержавеющей стали исключаются проблемы с проливанием при выливании и переливании жидкостей.
- Ручки эргономичной формы гарантируют безопасность при удерживании и переносе посуды.
- Дно посуды обеспечивает быстрое поглощение, равномерное распределение и аккумулирование тепла.
- Посуда Fissler предназначена для газовых плит (за исключением кастрюль с пластмассовыми ручками, без металлического рассеивателя пламени) и электрических плит (кутунные конфорки и стеклокерамические варочные панели). Если у вашей кастрюли универсальное дно типа CookStar для всех видов плит или в штатме на дне есть слово induction, она пригодна также для использования на индукционной плите.

Инструкции для всех кастрюль

- Посуда с пластмассовыми ручками непригодна для использования в духовке.
- В зависимости от способа приготовления посуды и используемых материалов, рекомендуется пользоваться средствами для защиты рук, в особенности в случае использования посуды на газовой плите или в духовке.
- Во избежание получения ожогов от вслепления или разбрызгивания жира при фритировании всегда используйте высокую кастрюлю, но не жарьте на минимальном уровне нагрева, не закрывайте крышки и не перегревайте. Жир нагрев до нужной температуры для фритирования, если при опускании деревянной палочки в жир вокруг ее черенка сразу же образуется венчик из пузырьков.
- Не охлаждайте горячую стеклянную крышку под холодной водой, так как она может повредиться вследствие перепада температур.

Il camp di regolazione specificato sono valori medi. Per cibi caldi e piccoli quantitativi si raccomanda di scegliere una regolazione più bassa, mentre per quantitativi maggiori una regolazione più alta. Si prega di consultare anche le specifiche riportate nelle istruzioni per l'uso del fornello utilizzato.
Piastra in ghisa/ vetroceramica (radiazione/alogeno): la piastra del fornello dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della pentola utilizzata o essere più piccola.
Fiamma a gas: piazzare la pentola al centro ed evitare fiammate.
Induzione: le pentole sempre al centro della zona di cottura. Il diametro della pentola dovrebbe corrispondere al diametro della zona di cottura o essere perlomeno più grande. La scelta dello giusto livello per continuare la cottura, riscaldando energia, richiede un po' di esperienza. Il contenuto della pentola durante il proseguimento della cottura dovrebbe bollire dolcemente, senza traboccare. Dal coperchio non dovrebbe verificarsi nessuna fuoriuscita di vapore. In caso di lieve o forte fuoriuscita di vapore si raccomanda di ridurre ulteriormente l'alimentazione dell'energia.

Pulizia e cura perfetta

- Se le pentole con manici in materiale sintetico vengono lavate in lavastoviglie, è possibile che con il passare del tempo si sbiadisca il colore dei manici. Questo però non ne pregiudica il funzionamento.
- Per il lavaggio in lavastoviglie si raccomanda di utilizzare solo comuni prodotti casalinghi nel dosaggio raccomandato dal produttore, non utilizzare detergenti industriali o detersivi altamente concentrati.
- Le pentole in alluminio fuso non sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.
- Per la pulizia delle pentole si raccomanda di utilizzare acqua calda con un comune detersivo, una spugna oppure una spazzola morbida, evitare l'uso di oggetti appuntiti e taglienti. Per la parte interna e il fondo, in caso di sporcizia ostinata, si può utilizzare un panno più ruvida della spugna.
- Non lasciare seccare i residui di cibo.
- Indicazioni speciali per pentole con rivestimento antiaderente:** al fine di poter garantire una lunga durata, si raccomanda di lavare il prodotto a mano con acqua calda, un detergente liquido e una spugna morbida. Non utilizzare prodotti abrasivi.

- Indicazioni speciali per pentole in acciaio:** non conservare le pietanze per un lungo periodo nella pentola, poiché possono rimanere macchie sull'acciaio e causare dei cambiamenti sulla superficie. Per conservare meglio la superficie d'acciaio, si raccomanda di utilizzare periodicamente il prodotto per la cura dell'acciaio di Fissler, adatto per eliminare altri bianchi o di altro colore nonché macchie ostinate.

Servicio

Puede adquirir todos los repuestos que necesite a su distribuidor Fissler (encontrará una lista en www.fissler.com) o en departamentos especializados de grandes almacenes. Allí también encontrará la amplia gama de accesorios de Fissler. Nuestro Departamento de Atención al Cliente también estará encantado de ayudarle. Encontrará más información en www.fissler.com.

Granata

In caso di reclamo, restituisca l'apparecchio completo insieme allo scontrino al suo rivenditore di fiducia oppure spedire il prodotto ben confezionato a: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D-55768 Hopstadt-Weiersbach, Tel.: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com.
La garanzia non copre comunque danni attribuibili a un utilizzo non appropriato, ad esempio surriscaldamento, scolorimento, graffi, caduta sul pavimento o pulizia non appropriata. Non sono neanche coperti segni di usura visibili esternamente.

Servizio

Tutti i ricambi possono essere acquistati presso il rivenditore specializzato Fissler (elenco su www.fissler.com) o nei negozi specializzati. L'ampia gamma di accessori Fissler è inoltre disponibile qui. Il nostro Servizio clienti è sempre a completa disposizione per qualsiasi informazione. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.fissler.com.

	Niveles de la placa eléctrica / vitrocerámica			
	1-12 niveles	1-9 niveles	1-6 niveles	1-3 niveles
Cocer	12	9	6	3
Sofreír, calentar	9-12	6-9	4-6	2-3
Cocer a fuego lento, cocinar al vapor, rehogar	1-6	1-4	1-3	1/5-1/5

Προς τὸν ἐξῆμνη πελατῆα μας,

Συγκρατήρια για τὴν ἀγορὰ αὐτῶν τῶν μαγειρικῶν σκευῶν Fissler στὰ οποία θα βρεῖτε ὁλες τὶς προπαιθεῖες για πᾶσις πετυχημένες κα ἀπολαυστικές μαγειρικές ἐμπειρίες.
Εἰσχυρισμός: Τοποθετῆτε τὸ ἐστῆο πάνω στὸ μᾶτι τῆς ἐστῆος. Το μέγεθος τῆς κατσαρόλας θα πρέπει να συμπίπτει με τὸ μέγεθος τῆς ἐστῆος ἢ να εἶναι μεγαλύτερο, ἐξάλλως ὑπάρχει τὸ πιθανότητα ἡ ἐστῆα να μην ἀντικαταστήσει στὸ μᾶτι τῆς κατσαρόλας.

Οι Βοθῆρες ποὺ συνοδεύονται ἐνὶ μὲνός τῆς. Για εὐκολία φαντά κα μικρότερος ποσότητες ἐπιλέξετε καπι- λητέρι φαντά κα για μεγαλύτερος ποσότητες ψηφιστέρι. Συμβουλευτείτε κα τὶς ὁδηγίες χρήσης τῆς ηλεκτρικῆς κουζίνας σας.

Εἰσχυρισμός: Τοποθετῆτε τὸ ἐστῆο πάνω στὸ μᾶτι τῆς ἐστῆος. Το μέγεθος τῆς κατσαρόλας θα πρέπει να συμπίπτει με τὸ μέγεθος τῆς ἐστῆος ἢ να εἶναι μεγαλύτερο.
Το να πετύχετε τὴ σωστή θέρμανση ὥστε να μαγειρεύετε ἐξαιρετικά ἀπαίτε κάποια ἐμπειρία. Το φαγητό τῆς κατσαρόλας κατὰ τὸ περαιτέρω μαγειρεύει θα πρέπει να μαγειρεύεται ἴπια κα ὡς ἐστῆο ὑπερβολῆς βῆθος. Ἀπὸ τὸ κῆτος δεν πρέπει να ἐξέρχονται ἀτμός. Σε περίπτωση ποὺ βῆγαι λίγο ἢ πολὺς σῆος πρέπει να κερμειάζετε ἢ ἀλλάζει τὸ φαγητό.

Να κοποῦντε τὴ ζέλια το ἐστῆο κα να τὸ περαιοῦντε

Αν βῆξετε στὸ πλυντήριο μαγειρικό ἐστῆο με πλαστικές λαβές, τότε με τὸν καιρό θα ἀλλάξει τὸ χρώμα τῶν λαβῶν. Αυτό ὅμως δεν ἐπηρεάζει τὴ λειτουργία τῶν λαβῶν.

Για τὸ πλῆθος στὸ πλυντήριο πᾶντων χρησιμοποιεῖτε προϊόντα ἀκαοικής χρήσης στὸ δόση ποὺ συνοδεύεται στὸ το κατεσκευασμένο, ἢ χρησιμοποιεῖτε ἀπορρυπαντικό προϊόντα ἢ καθαριστικά υψηλῆς συγκέντρωσης.

Τὸ ἐστῆο ποὺ ἀποδοῖναι δεν πρέπει να ἐπηρεάζει στὸ πλυντήριο πᾶτων.

Για τὸ πλῆθος στὸ κέρ χρησιμοποιεῖτε ἐστῆο περὶ με κοινὸ απορρυπαντικό πᾶτων κα απορρυγῆ κατσαρόλας ἢ μολακή βούρσα, ἀποφεύγετε τὸ μετῆρ ἢ ακριρὰ αντικείμενα. Για τὸ εὐατέρη κα τὸν πᾶτο μπορεῖτε να φορεῖτε τὴν υπερβολική βρωμιά χρησιμοποιώντας τὴν τρῶκή πλευρά ἀπὸ τὸ απορρυγῆ.

Μην φορεῖτε να στεγνώνουν τὸ πλυντήριο φαγητό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς, ὡς συνοπτικὸς τὸ πλῆθος στὸ κέρ με ἐστῆο περὶ, ἐν ὅρῃ ἀπορροπώντας τὸ πλῆθος στὸ κέρ κα ἔναι μολακή ἀπορρυγῆ. Μην χρησιμοποιεῖτε ἀποστειντικό ἢ λευκαντικό καθαριστικό.

Εἰδικὲς ὁδηγίες για ἀντοκλιπτική μαγειρική ἐστῆο: Για ἐξοικονόμηση μεγάλῃ διάρκεια ζωῆς,