

premium sous vide
collection

fusion ChefTM
by **Julabo**



POLSKI



„Jako szef i restaurator zawsze walczę o perfekcję w mojej kuchni.”

Ryan Clift | Tippling Club

Technika Sous – Vide

Sir Benjamin Thompson, Hrabia Rumford był pierwszym (w roku 1799), który opisał technikę gotowania niskotemperaturowego. Korzyści jakie daje ta metoda zostały docenione we Francji w połowie lat sześćdziesiątych dwudziestego wieku i wykorzystane do zmniejszenia ubytków gotowanych potraw. Dzisiaj na całym świecie, Szefowie posiadający gwiazdki Michelin'a stosują tę technikę ze względu na wiele korzyści jakie ze sobą niesie.

Stosując sous vide (tł.: „w próżni”), świeże produkty takie jak ryby, mięso lub warzywa są zapakowane próżniowo, a następnie gotowane w kąpeli wodnej, o precyzyjnie kontrolowanej temperaturze.

Korzyści jakie daje metoda sous vide, to zdrowe i pełnowartościowe dania, które zachowują niepowtarzalnie doskonały smak, naturalny aromat i bogactwo witamin.

Technika sous vide ułatwia przygotowanie odżywczych i bogatych w witaminy potraw.

Stosując metody tradycyjne, witaminy i aromaty zostają pochłonięte przez wodę lub gorące powietrze.

W przeciwieństwie do nich, w metodzie sous vide świeże produkty zapakowane są próżniowo, co pozwala na zachowanie ich pełnego smaku i aromatu.

Sposób ten wręcz koncentruje i intensyfikuje smak gotowej potrawy.

Świeżość, kolor i wygląd składników pozostaje niezmieniony aż do chwili podania potrawy.

Zalety

- Utrzymanie wysokiej jakości produktu
- Koncentracja smaku i aromatu
- Bezstresowe i wydajne gotowanie
- Minimalne ubytki
- Perfekcyjna powtarzalność
- Brak możliwości przegotowania produktu
- Szybkie wydawanie potraw
- Wydłużony czas przechowywania bez utraty jakości
- Niskie koszty energii
- Większa zyskowność





„Od dawna pracujemy z cyrkulatorem **fusionchef**, dlatego potrafimy docenić jego wytrzymałość i precyzję. Wielu Szefów zna możliwości jakie daje metoda Sous Vide: przyjemność z gotowania, obniżenie kosztów, oszczędność czasu, racjonalizacja codziennej pracy i wydłużenie przydatności produktów przy zachowaniu ich pełnej jakości organoleptycznej – cyrkulator **fusionchef** spełnia wszystkie stawiane mu kryteria. Urządzenie może być z łatwością przenoszone w dowolne miejsce i nie potrzebuje dużo przestrzeni roboczej w kuchni. W naszej kuchni, to właśnie cyrkulator fusionchef stał się podstawowym urządzeniem.”

Quique Dacosta / Chef / El Poblet / Hiszpania

Funkcjonalność

1) Przygotowanie

Używaj wyłącznie świeżych i najlepszych produktów. Stosuj tylko surowe, nieugotowane surowce.

2) Pakowanie vacuum

Włóż surowe, schłodzone surowce do torebki nadającej się do gotowania w Sous Vide i zamknij używając pakowarki próżniowej.

3) Gotowanie

Napełnij swoją wannę *fusionchef* ciepłą wodą i podgrzej do wymaganej temperatury. Gdy temperatura zostanie osiągnięta, zanurz w niej przygotowane produkty. Zawsze gotuj w niskiej temperaturze lecz przez dłuższy czas. Jeżeli nie masz doświadczenia w zakresie zalecanych temperatur i czasów gotowania, skorzystaj z książki kucharskiej z przepisami dla Sous Vide.

4) Schładzanie

Jeżeli nie zamierzasz podać swojego dania zaraz po jego ugotowaniu, możesz je schłodzić i schować do chłodni. Pamiętaj aby schłodzić swoje produkty do temperatury 3 °C w czasie nie dłuższym, niż 90 minut. Jeżeli nie posiadasz schładzarki szokowej, możesz to zrobić w lodowej kąpieli wodnej.

5) Przechowywanie

Wyjmij schłodzone produkty ze schładzarki szokowej lub kąpieli wodnej i schowaj do chłodni. Przechowuj produkty w temperaturze nie wyższej niż 3 °C.

6) Regeneracja

Przed podaniem odgrzej schłodzone produkty w kąpieli wodnej.

7) Podsmażanie

Aby nadać smak i wygląd pieczonego dania, podgrzej na patelni wyjętą z woreczka porcję. Zachowane w potrawie smaki i aromaty zostaną natychmiast uwydlatnione (reakcja Maillard'a).

8) Serwowanie

Wyдай przygotowaną potrawę i ciesz się z osiągniętego efektu.



Na zdjęciach pokazano **filet cielęcy w sosie z mango** przygotowany przez *Andreas Miessmer'a*. Przepis znajduje się w naszej bazie receptur na www.fusionchef.de

Pearl

**Pearl**

Pearl gwarantuje stabilność temperatury na poziomie ± 0.03 °C w pojemnikach lub naczyniach do gotowania (garnki) o pojemności do 58 litrów. Wyposażony w zintegrowaną siatkę ochronną, w celu zabezpieczania pływających worków przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzewczym cyrkulatora, pompą i pływakiem. Mocna pompa zapewnia optymalną stabilność temperatury i cyrkulacji wody. Przyspiesza nagrzewanie się wody po zanurzeniu schłodzonych worków z żywnością.

Zainstalowany timer umożliwia łatwe kontrolowanie pozostałego czasu do zakończenia gotowania.

Dodatkowo *Pearl* został wyposażony w system zabezpieczający przed wyparowaniem wody.

System ten ostrzega gdy poziom wody w naczyniu wymaga uzupełnienia oraz zabezpiecza przed uszkodzeniem urządzenia przed zalaniem zgodnie z IPX4, gwarantując tym samym bezpieczeństwo pracy.

Wykonana z higienicznej i odpornej na pozostawianie odcisków palców stali nierdzewnej pokrywa oraz jasny i czytelny wyświetlacz zapewnią nowoczesny i odpowiedni design dla Twojej kuchni.

Diamond

**Diamond**

Diamond posiada wszystkie funkcje *Pearl* ale dodatkowo wyposażony został w innowacyjne funkcje, takie jak wstępnie zaprogramowaną pamięć temperatur do obróbki mięsa, ryb i warzyw, jak również podłączenie do bazy danych HACCP i kalibrację.

Używając sondy do pomiaru temperatury rdzenia potrawy, *Diamond* wyświetla informację, że zadana temperatura została osiągnięta. Specjalny software *Easy fusionchef* dostępny do tego modelu daje Ci możliwość pełnej kontroli i obserwacji trwających procesów zgodnych z HACCP, przy podłączeniu nawet 24 cyrkulatorów jednocześnie.

Trzy oddzielne timery mogą być uruchamiane oddzielnie, co zawsze pozwoli Ci na pełną kontrolę pracy nawet, przy największym ruchu w lokalu. Timer, który wskazuje najbliższy, kończący się cykl jest wyświetlany jako następny. Sygnał dźwiękowy i wizualny informuje Szefa, że żądany cykl się skończył. Timer zawsze odlicza czas do zera, dzięki czemu zawsze wiadomo jak długo potrawa była gotowana.

Szczegółowe dane techniczne do modeli *Pearl* & *Diamond*, zdjęcia i opis funkcji znajdują się na: www.fusionchef.de



Pearl - Diamond

Rozwiązania dla różnych wymagań :

- *Pearl* – podstawowy cyrkulator
- *Diamond* – cyrkulator dla profesjonalistów

Zestawienie parametrów:

	Pearl	Diamond
Stabilizacja temperatury	±0.03 °C	±0.01 °C
Moc grzewcza	2 kW	2 kW
Wydajność pompy	14 l/min	14 l/min
Zakres temperatur	20-95 °C	20-95 °C
Ostrzeżenie o niskim poziomie wody	+	+
Timer	1	3
Obudowa z higienicznej stali nierdzewnej	+	+
Odporny na zalanie panel	+	+
Wyświetlacz	LED	VFD
Wskazanie temperatury w °C lub °F	+	+
Zabezpieczenie przed wyparowaniem wody	+	+
Siatka ochronna układu grzewczego i pompy	+	+
Możliwość podłączenia sondy temperatury		Pt100
Sygnal sondy		+
Pamięć zapisywania danych dla HACCP		+
Podłączenie do komputera		+
Pamięć z wstępnie zaprogramowanymi temperaturami (ryby, mięsa, warzywa)		+
Jednoczesne wyświetlanie temperatury docelowej i aktualnej, temperatury wewnętrznej na sondzie, aktywowanego timera		+
Auto kalibracja z przewodnikiem dla użytkownika		+



**Pearl**

Pearl

9FT1000

Łatwy do zamocowania na każdym naczyniu,
w zestawie z uchwytem mocującym.
Prosty w obsłudze. Idealny do transportu.

Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys.	133 x 212 x 330 mm
Waga	4.8 kg
Głębokość zanurzenia	165 mm

**Pearl Z****9FT1113**

Wyposażony w rozsuwany most, do
zamontowania na dowolnym pojemniku –
naczyniu. Prosty w obsłudze.
Wygodny do transportu.

Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys.	335 x 190 x 330 mm
Waga	6.1 kg
Mostek po rozsunięciu szer. x dł. x wys.	680 x 190 x 330 mm
Głębokość zanurzenia	150 mm

Pearl XS**9FT1B13**

Kompaktowe rozwiązanie – cyrkulator ze stabilnym mostem, dwuścienna wanna o poj. 13 litrów, wytrzymałe uchwyty, pokrywa wanny i zawór spustowy wody.

GN2/3, głębokość 150 mm

Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys. 332 x 398 x 374 mm

Waga (bez wody) 11.6 kg

**Pearl S****9FT1B20**

Kompaktowe rozwiązanie – cyrkulator ze stabilnym mostem, dwuścienna wanna o poj. 19 litrów, wytrzymałe uchwyty, pokrywa wanny i zawór spustowy wody.

GN1/1, głębokość 150 mm

Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys. 332 x 577 x 374 mm

Waga (bez wody) 13.8 kg

**Pearl M****9FT1B27**

Kompaktowe rozwiązanie – cyrkulator ze stabilnym mostem, dwuścienna wanna o poj. 27 litrów, wytrzymałe uchwyty, pokrywa wanny i zawór spustowy wody.

GN1/1, głębokość 200 mm

Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys. 332 x 577 x 424 mm

Waga (bez wody) 15.1 kg

**Pearl L****9FT1B44**

Kompaktowe rozwiązanie – cyrkulator ze stabilnym mostem, dwuścienna wanna o poj. 44 litrów, wytrzymałe uchwyty, pokrywa wanny i zawór spustowy wody.

GN2/1, głębokość 150 mm

Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys. 537 x 697 x 374 mm

Waga (bez wody) 20.8 kg

**Pearl XL****9FT1B58**

Kompaktowe rozwiązanie – cyrkulator ze stabilnym mostem, dwuścienna wanna o poj. 58 litrów, wytrzymałe uchwyty, pokrywa wanny i zawór spustowy wody.

GN2/1, głębokość 200 mm

Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys. 537 x 697 x 424 mm

Waga (bez wody) 22.3 kg



**Diamond****9FT2000**

Łatwy do zamocowania na każdym naczyniu,
w zestawie z uchwytem mocującym.
Prosty w obsłudze. Idealny do transportu.

Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys. 1	33 x 212 x 330 mm
Waga	5 kg
Głębokość zanurzenia	165 mm

**Diamond Z****9FT2113**

Wyposażony w rozsuwany most, do
zamontowania na dowolnym pojemniku –
naczyniu. Prosty w obsłudze.
Wygodny do transportu.

Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys. 1	335 x 190 x 330 mm
Waga	6.3 kg
Mostek po rozsunięciu szer. x dł. x wys.	680 x 190 x 330 mm
Głębokość zanurzenia	150 mm

Diamond XS**9FT2B13**

Kompaktowe rozwiązanie – cyrkulator ze stabilnym mostem, dwuścienna wanna o poj. 13 litrów, wytrzymałe uchwyty, pokrywa wanny i zawór spustowy wody.

GN2/3, głębokość 150 mm

Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys. 332 x 398 x 374 mm

Waga (bez wody)

11.8 kg

**Diamond S****9FT2B20**

Kompaktowe rozwiązanie – cyrkulator ze stabilnym mostem, dwuścienna wanna o poj. 19 litrów, wytrzymałe uchwyty, pokrywa wanny i zawór spustowy wody.

GN1/1, głębokość 150 mm

Wymiary zewnętrzne szer. 332 x 577 x 374 mm

Waga (bez wody)

14 kg

**Diamond M****9FT2B27**

Kompaktowe rozwiązanie – cyrkulator ze stabilnym mostem, dwuścienna wanna o poj. 27 litrów, wytrzymałe uchwyty, pokrywa wanny i zawór spustowy wody.

GN1/1, głębokość 200 mm

Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys. 332 x 577 x 424 mm

Waga (bez wody)

15.3 kg

**Diamond L****9FT2B44**

Kompaktowe rozwiązanie – cyrkulator ze stabilnym mostem, dwuścienna wanna o poj. 44 litrów, wytrzymałe uchwyty, pokrywa wanny i zawór spustowy wody.

GN2/1, głębokość 150 mm

Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys. 537 x 697 x 374 mm

Waga (bez wody)

21 kg

**Diamond XL****9FT2B58**

Kompaktowe rozwiązanie – cyrkulator ze stabilnym mostem, dwuścienna wanna o poj. 58 litrów, wytrzymałe uchwyty, pokrywa wanny i zawór spustowy wody.

GN2/1, głębokość 200 mm

Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys. 537 x 697 x 424 mm

Waga (bez wody)

22.5 kg





„Gotowanie w niskich temperaturach z użyciem worków vacuum to kreatywność bez granic.“

Sven Elverfeld | Chef de Cuisine | Restaurant Aqua | Germany

Akcesoria

fusionchef jest dostępny wraz z szerokim asortymentem dodatkowego wyposażenia, jaki możesz potrzebować do gotowania metodą Sous Vide. Wszechstronny, niezbędny, praktyczny. Więcej informacji o dostępnych akcesoriach na: www.fusionchef.de



Siatka oddzielająca XS-XL

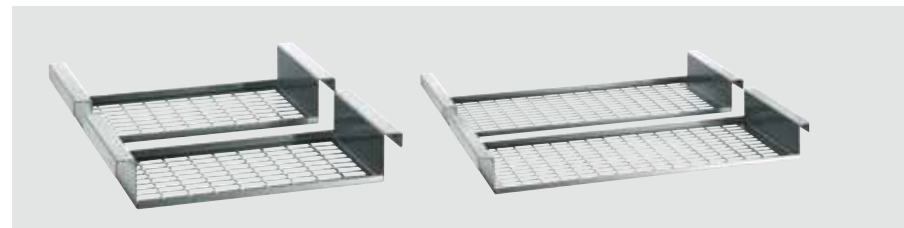
Podziel swoją wannę na oddzielne sekcje, które ułatwią Ci kontrolę nad różnymi czasami gotowania przygotowywanych produktów.

dla modeli XS/S
dla modeli M

9FX1121
9FX1122

dla modeli L
dla modeli XL

9FX1123
9FX1124

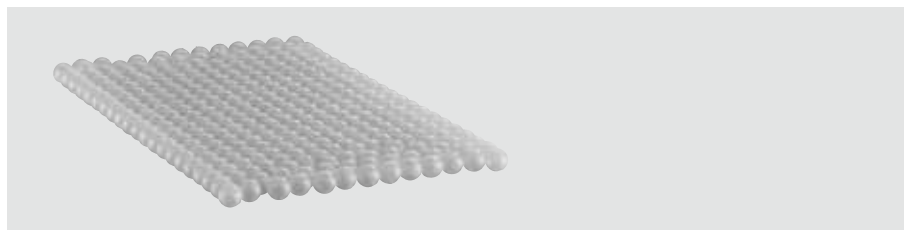


Siatka dociskowa XS-XL

Zapakowane w vacuum lekkie produkty takie jak np. warzywa mogą wypływać na powierzchnię podczas gotowania. Nasze siatki zapewnią ich pełne i dokładne zanurzenie.

dla modeli XS (1 szt.)
dla modeli S/M (2 szt.)
dla modeli L/XL (2 szt.)

9FX1127
9FX1125
9FX1126

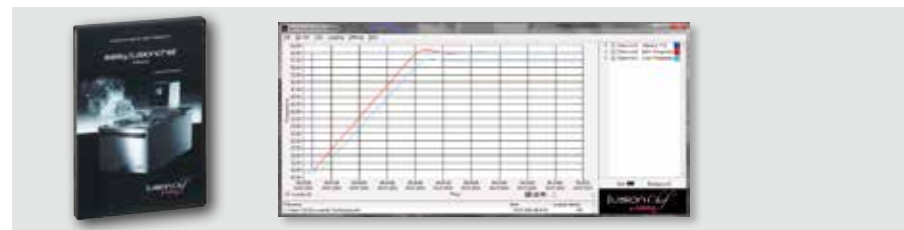


Kulki redukujące parowanie

Zestaw specjalnych kulek, które redukują emisję ciepła i pary wodnej, gdy cyrkulator zamontowany jest na naczyniu bez pokrywy.

1000 sztuk, średnica 20 mm

9FX1142



Software *Easy fusionchef*

Specjalnie opracowany software *Easy fusionchef* pomaga kontrolować i obserwować przebieg pracy cyrkulatora oraz zapisywać dane ze wszystkich procesów gotowania Sous Vide, zgodnie z wymogami HACCP.

dla modeli *Diamond*

9FX1160



Torba z poliestru

Do transportu cyrkulatora PEARL (9FT1000) lub DIAMOND (9FT2000)

Wymiary zewnętrzne:

dł. x szer. x wys. 440 x 300 x 190 mm

Torba

9FX1191



Walizka

Sposób na wygodne podróżowanie z całym zestawem *Pearl* lub *Diamond*, wraz ze wszystkimi pozostałymi akcesoriami.

Wymiary zewnętrzne:

dł. x szer. x wys. 520 x 435 x 230 mm

Walizka

9FX1190



Uchwyt do syfonów iSi

Pozwalają łatwo i wygodnie zawiesić syfony na krawędzi wanny, utrzymując je w stabilnej pozycji podczas gotowania w kąpielii wodnej.

Uchwyt do syfonu iSi o poj. 0.5 litra

9FX1130

Uchwyt do syfonu iSi o poj. 1 litra

9FX1131



Płyn do usuwania osadów mineralnych (1l)

Do łagodnego i higienicznego usuwania osadów mineralnych. Płyn do usuwania osadów mineralnych (1l)

9FX1171



Uchwyt mocujący

Szeroki i stabilny uchwyt mocujący pozwala na łatwe zamontowanie cyrkulatorów *Pearl* i *Diamond* na dużych pojemnikach i garnkach (o grubości ścianki do 60 mm).

dla modeli *Pearl* i *Diamond*

9FX1119

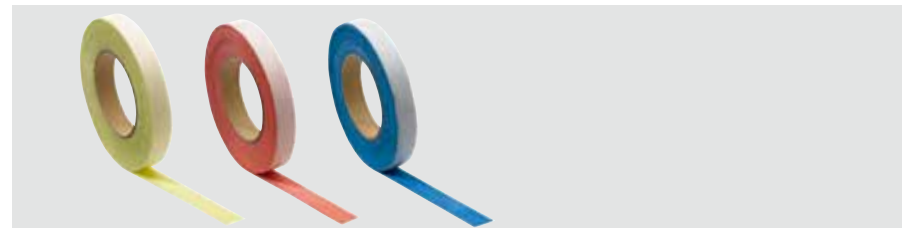


Taśma uszczelniająca

Niezbędna dla zapewnienia szczelności woreczka gdy używana jest sonda do pomiaru temperatury wewnętrznej produktu.

Uszczelniająca taśma klejąca, rolka 4 mb

9FX1141



Taśmy do identyfikacji czasów gotowania

Umożliwiają łatwą i szybką identyfikację gotowanych produktów w zależności od ustawionych czasów na kolorowych timerach w modelach *Diamond*.

Taśma czerwona

9FX1145

Taśma niebieska

9FX1146

Taśma żółta

9FX1147



Sonda temperatury wewnętrznej produktu (Pt100)

Ta sonda została zaprojektowana do użycia razem z modelami *Diamond*. Pozwala na bardzo precyzyjne ustawienie i kontrolę parametrów gotowanych potraw.

dla modeli *Diamond*

9FX1150



Ręczny termometr elektroniczny

Ten wysokiej klasy termometr pozwala na właściwy pomiar temperatury wszystkich produktów w trakcie gotowania.

Ręczny termometr elektroniczny

9FX1151



Przejdziówka do podłączenia USB

Pozwala na podłączenie cyrkulatora do komputera przez USB, gdy korzystasz z programu *Easy fusionchef*.

dla modeli *Diamond*

9FX1161



Przejdziówka RS232

Pozwala na podłączenie cyrkulatora do komputera, gdy korzystasz z programu *Easy fusionchef*.

dla modeli *Diamond*

9FX1162



„Cyrkulator Julabo jest wszechstronnym urządzeniem w kuchni sous-vide i umożliwia zachowanie właściwej struktury ryb, mięsa, owoców i warzyw.“

Heiko Antoniewicz | New Daring Cuisine Antoniewicz GmbH | Germany

Pierś kaczki Mulard na puree z buraków, gruszką i botwiną

Autor: Heiko Antoniewicz

Zapakuj próżniowo kaczą pierś z dodatkiem piołunu, zanurz ją w 62 °C / 20 minut używając wanny **fusionchef**, wyjmij i podsmaż aż skórka będzie chrupiąca. Pokrój na równe kawałki. Pozostały w woreczku sos zredukuj do odpowiedniej gęstości, dorzuć ziarna kawy i odstaw na 5 minut; odcedź i zagęść mąką arrarutową (marantową).

Ugotuj buraki w dobrze osolonej wodzie, z dodatkiem kminku i octu winnego. Obierz, gdy będą jeszcze ciepłe i część z nich pokrój w 3 mm kostkę. Jeśli chcesz, możesz zglazurować je na masle. Pozostałe buraki zmiksuj na puree, dodając rosół drobiowy. Dopraw do smaku.

Zagotuj białe wino z dodatkiem cukru, przypraw i odstaw na kilka minut. Po chwili zagotuj jeszcze raz. Zagęść xantanem. Gruszkę podziel na równe części nadając im dekoracyjny wygląd. Zanurz je we gotującym sosie winnym. Zblanszuj botwinę z dodatkiem masła i dopraw do smaku.

Nałóż na talerz kaczą pierś układając ją na glazurowanych kostkach buraków; dodaj buraczane puree i ułóż na nim kawałki gruszki. Udekoruj płatkami migdałów i botwiną. Na koniec dodaj przygotowany wcześniej sos kawowy.

Ten przepis został przygotowany dzięki uprzejmości Pana Heiko Antoniewicza.

Inne przepisy znajdziesz na naszej stronie www.fusionchef.de.

Ściągnij ten lub wiele innych przepisów na swój telefon komórkowy, a dzięki temu będziesz miał zawsze pod ręką gotową listę zakupów.



Składniki

2 piersi kaczki Mulard	1 gruszka Williams
1 gałązka piołunu	150 ml białego wina
100 ml nie zagęszczonego sosu z kaczki	40 g cukru
10 g ziaren kawy Arabika/Robusta	1 gwiazdka anyżu
Mąka arrarutowa (marantowa)	1 nasienie kardamonu
	½ ziaren z laski wanilii
50 ml drobiowego rosółu	½ miarki xantanu
100 g buraków	
kminek	100 g botwiny
odrobina białego octu winnego	20 g masła
20 g masła	płatki migdałów do przybrania

Czas przygotowania: 90 minut

Czas gotowania: 20 minut

“Mam doświadczenie z wieloma różnymi modelami i producentami cyrkulatorów lecz nie chcę innego! Ten cyrkulator jest idealnie przystosowany do typów dań jakie serwujemy w Mozaic, ale również świetnie się sprawdza w naszej szkole gotowania. Jest wystarczająco mały by nadawał się do przenoszenia, a jednocześnie wystarczająco wydajny. Główna różnica w stosunku do innych cyrkulatorów leży w precyzji i dokładności termostatu – kluczowego elementu gdy dążymy do perfekcji w przygotowaniu naszych dań. Szczerze polecam model *Diamond M* produkcji **fusionchef** i nie będę używał jakiegokolwiek innej marki”

Chris Salans | Chef | Mozaic | Bali



Internet

Szukasz więcej informacji o Sous Vide? Odwiedź naszą stronę internetową i korzystaj z regularnie aktualizowanych zagadnień związanych z techniką gotowania w Sous Vide.

Potrzebujesz nowych inspiracji ?

Dostępne na naszej stronie filmy video, rekomendacje i recenzje książek oraz kursy gotowania sprawiają, że będziesz chciał używać swojego zestawu fusionchef codziennie. Czytaj i oglądaj nasze materiały, które pomogą Ci doskonalić swoją pracę z użyciem Sous Vide.

Czemu nie zaoszczędzić pieniędzy?

Nasze urządzenia pozwalają na jednoczesne uzyskiwanie wspaniałych wyników zarówno co do smaku potraw, jak i również zyskowności. Rozdział „FAQ” wyjaśnia detale, które mogą być niedostrzegane na pierwszy rzut oka. Czy wiesz, że używając naszych cyrkulatorów oszczędzasz energię? Sprawne planowanie w znaczący sposób zredukuje ubytki i straty. Przeczytaj w jaki sposób możesz zaoszczędzić pieniądze w swojej kuchni używając naszych urządzeń.

Nie masz ochoty na gotowanie dzisiaj?

Nie jesteś dzisiaj w nastroju do gotowania, a może jesteś na wakacjach i szukasz restauracji, w której serwują dania przygotowane w Sous Vide? Nie ma problemu! Lista restauracji **fusionchef** zapewnia doskonałe rozwiązanie. Wyjdź na miasto i delektuj się kulinarnymi wspaniałościami na całym świecie, niezależnie od tego gdzie jesteś.

Przyłącz się do nas na www.fusionchef.de i bądź częścią kulinarniej rewolucji.



Przydatne porady
doświadczonych Szefów oraz
ciekawe filmy video znajdziesz
na YouTube



Informacje, serwis i obsługa na całym świecie



GERMANY | USA | JAPAN | CHINA | SINGAPORE | FRANCE | ITALY |
NETHERLANDS | UNITED KINGDOM | KOREA | INDIA | LATIN AMERICA

Kontakt

fusionchef by Julabo
Julabo GmbH
Eisenbahnstrasse 45
77960 Seelbach
Germany

Tel. +49 7823 51-170
Fax +49 7823 2491
info@fusionchef.de
www.fusionchef.de

Join us on



Jakiekolwiek zmiany bez wcześniejszej zgody zabronione. | Wydrukowano w Niemczech. | JULABO No. 1.934.2414/0714

fusion ChefTM
by **Julabo**