

Zigmund & Shtain

Инструкция по эксплуатации

**Тостер
ST-102**



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение электрического тостера **Küchen-Meister ST-102**. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании. Приятного использования!

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки.....	3
Гарантийные обязательства	3
Преимущества.....	4
Меры предосторожности.....	5
Перед началом использования	6
Общий вид	7
Эксплуатация.....	8
Очистка и хранение	12
Технические характеристики.....	13
Утилизация	14

Рецепты

Тост с беконом и яйцом-пашот	16
Тосты с ветчиной и камамбером	17
Тосты с грибами и сыром	18
Тосты с сыром и авокадо	19
Французские тосты с яблоком и корицей.....	20
Тосты с начинкой из сливочного сыра и клубники	21
Средиземноморские брускетты.....	22
Бургеры.....	23
Бейгл с красной рыбой и творожным	24

- 1 Тостер 1 шт.
- 2 Руководство по эксплуатации..... 1 шт.
- 3 Гарантийный талон 1 шт.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **При покупке проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне.**
Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.
- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.**
Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.
- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения**, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Мощность 1200 Вт
- 4 режима работы: поджаривание / размораживание / подогрев / одностороннее поджаривание
- 6 уровней поджаривания
- Корпус из нержавеющей стали
- Сенсорное управление
- LED-дисплей
- Автоматическое центрирование
- Автоматический выброс тостов
- Высокий безопасный подъем тостов
- 5 программ для различных видов хлеба
- Кнопка отмены
- Съёмный поддон для крошек



Сенсорное
управление



6 уровней
поджаривания



5
автопрограмм



Оставшееся время
работы на дисплее

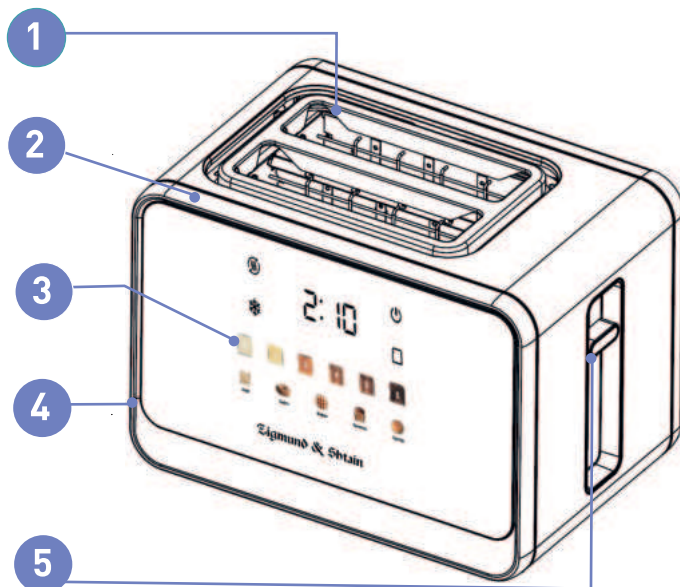
- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений. Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Во избежание возникновения пожара, не используйте тостер вблизи легковоспламеняющихся веществ, а также рядом с газовой плитой или открытым огнем и другими источниками тепла.
- Используйте тостер только с установленным съемным поддоном для сбора крошек. После каждого использования обязательно извлекайте поддон и тщательно очищайте его.
- Перед подключением тостера к электросети или отключением от нее рычаг загрузки тостов должен находиться в верхнем положении.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Прибор во время работы должен находиться на ровной устойчивой поверхности.
- Не помещайте большие или неровные куски хлебобулочных изделий, фольгу, кухонные принадлежности в тостер, так как это может вызвать короткое замыкание или привести к возгоранию.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Во избежание ожогов не позволяйте детям приближаться и прикасаться к включенному прибору.
- Не прикасайтесь к нагреваемой поверхности во время работы и после использования до ее полного остывания.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Следите за тем, чтобы корпус прибора и его внутренняя поверхность были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- Для корректной работы прибора не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов или повреждений об острые края.
- При обнаружении дефектов корпуса или сетевого шнура немедленно прекратите работу. Не производите ремонт самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Извлекайте хлеб из тостера, только когда он выключен, а рычаг находится в верхнем положении.
- Вынимайте вилку шнура питания из розетки при выключении прибора на длительное время. Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур.
- Во избежание повреждения устройства, убедитесь, что после приготовления весь хлеб извлечен без остатка.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

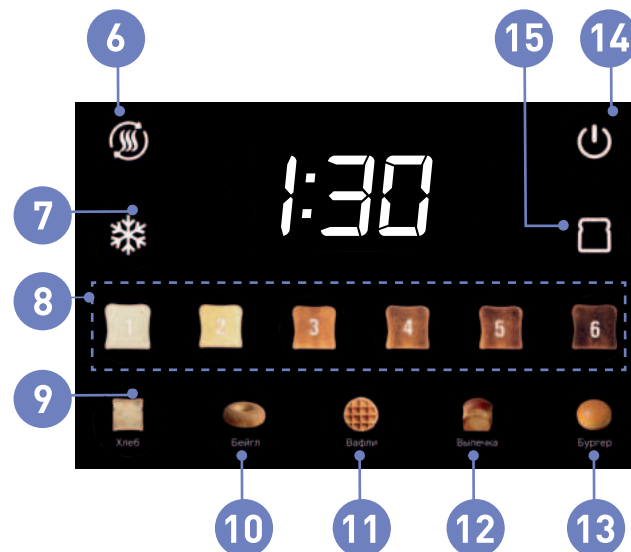
- Во избежание ухудшения качества приготовления и повреждения прибора, регулярно очищайте внутреннюю поверхность тостера от загрязнений и остатков пищи. Прежде чем начать очистку тостера, достаньте вилку шнура питания из розетки и убедитесь, что он достаточно остыл.
- Не допускайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса.
- Не погружайте тостер в воду или другие жидкости. Не мойте его в посудомоечной машине или под проточной водой.
- Для очистки корпуса используйте мягкую ткань и при необходимости нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т. ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и рекламные наклейки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса и аксессуаров. Использование тостера с любыми повреждениями или неисправностями запрещено.
- После хранения тостера в холодном помещении или перевозки в зимних условиях перед началом использования дайте прибору прогреться при комнатной температуре в течение 2–3 часов в распакованном виде.
- Перед первым использованием детали тостера, соприкасающиеся во время работы с продуктами, необходимо тщательно протереть слегка влажной тряпкой.
- При первом использовании нагрейте тостер на максимальной степени поджаривания 6 без хлеба. После чего немедленно отключите его.
- При первом запуске устройства может появиться характерный запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Как правило, запах исчезает спустя некоторое время после начала использования.
- Дайте остыть тостеру. Теперь он готов к дальнейшей эксплуатации.



1. Отсек для загрузки хлеба
2. Корпус тостера
3. Сенсорный дисплей
4. Встроенный поддон для крошек
5. Рычаг для запуска приготовления



9. Кнопка программы «Хлеб»
10. Кнопка программы «Бейгл»
11. Кнопка программы «Вафли»
12. Кнопка программы «Выпечка»
13. Кнопка программы «Бургер»
14. Кнопка отмены
15. Кнопка выбора режима одностороннего поджаривания

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

БЕЙГЛ

Чтобы поджарить бейгл в тостере:

1. Разрежьте его на две равные половинки.
2. Выберите желаемую степень поджаривания и режим «Бейгл»
3. Загрузите половинки в слоты для хлеба
4. Надавите на рычаг для запуска вниз до упора. Зафиксируйте его в этом положении. На дисплее начнется отсчет времени приготовления тостов.

ВАФЛИ

Эта программа предназначена для поджаривания уже готовых или замороженных мягких вафель.

1. Выберите желаемую степень поджаривания и режим «Вафли»
2. Загрузите вафли в слоты для хлеба.
3. Надавите на рычаг для запуска вниз до упора. Зафиксируйте его в этом положении. На дисплее начнется отсчет времени приготовления тостов.

ВЫПЕЧКА

Данная программа поможет поджарить выпечку до хрустящей корочки.

ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь разместить в загрузочных отсеках слишком толстые куски. Если необходимо поджарить булочку, разрежьте ее на две половинки.

1. Выберите желаемую степень поджаривания и режим «Выпечка»
2. Загрузите изделие для поджаривания в слоты для хлеба.
3. Надавите на рычаг для запуска вниз до упора. Зафиксируйте его в этом положении. На дисплее начнется отсчет времени приготовления тостов.

БУРГЕР

Используйте эту программу для поджаривания булочек для бургера. Эта функция может понадобиться, чтобы при приготовлении бургеров булочка сохранила форму и не размякла от соков котлеты или соуса.

При необходимости разрежьте булочку на две половинки.

1. Загрузите половинки в загрузочные отсеки.
2. Надавите на рычаг для запуска вниз до упора. Зафиксируйте его в этом положении. На дисплее начнется отсчет времени приготовления тостов.

ПОДЖАРИВАНИЕ ТОСТОВ

- Установите тостер на ровную устойчивую поверхность. Подключите прибор к электросети.
- Нажатием на кнопки дисплея включите прибор и установите степень поджаривания тостов от 1 до 6.
- Выберите 1 из 5 программ касанием соответствующей кнопки.
- Поместите ломтики хлеба в загрузочные отсеки
- Надавите на рычаг для запуска до упора. Зафиксируйте его. Начнется отсчет времени приготовления тостов.

ПРИМЕЧАНИЕ

При первом включении выбирайте среднюю степень поджаривания 3-4. При повторной загрузке тостов регулируйте степень поджаривания в зависимости от вида и качества используемого хлеба.

ВНИМАНИЕ!

Рычаг фиксируется в нижнем положении только при включении тостера в сеть.

- По достижении установленной степени поджаривания, рычаг тостера автоматически переместится вверх, тосты поднимутся и прибор завершит работу.
- Если вы хотите прервать процесс приготовления раньше автоматического отключения, нажмите кнопку  **Вкл/Вкл.**

ВНИМАНИЕ!

- Если хлеб или его отломившийся кусочек застряли внутри тостера, отключите прибор от электросети и дайте ему остыть. После чего переверните прибор и аккуратно извлеките тост из отсека.
- Для извлечения застрявших кусков из тостера не используйте острые предметы, такие как нож, вилка и пр., которые могут повредить нагревательный элемент и внутреннюю поверхность прибора.

ПОДОГРЕВ ГОТОВЫХ ТОСТОВ

В данном тостере предусмотрена возможность подогрева готовых тостов без дополнительного поджаривания.

- Поместите готовые, но остывшие ломтики хлеба в загрузочные отсеки.
- Надавите на рычаг для запуска вниз до упора. Зафиксируйте его в этом положении.
- Нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ** . Начнется процесс подогрева тостов.
- После окончания подогрева тостов прибор автоматически отключится.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПОДЖАРИВАНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ТОСТОВ

Данная функция позволяет разморозить и затем приготовить замороженные тосты до желаемой степени поджаривания.

- Поместите замороженные ломтики хлеба в загрузочные отсеки.
- Регулятором температуры установите желаемую степень поджаривания тостов от **1** до **6**.
- Надавите на рычаг для запуска вниз до упора. Зафиксируйте его в этом положении.
- Нажмите кнопку **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**  .
- Через некоторое время, необходимое для размораживания и поджаривания тостов, прибор автоматически отключится.

ОДНОСТОРОННЕЕ ПОДЖАРИВАНИЕ

В данном тостере предусмотрена функция одностороннего обжаривания, идеально подходящая для пончиков, бубликов и булочек – одну сторону можно сделать хрустящей и ароматной, а другую мягкой.

- Поместите булочки в загрузочные отсеки.
- Регулятором температуры установите желаемую степень поджаривания от **1** до **6**.
- Надавите на рычаг для запуска вниз до упора. Зафиксируйте его в этом положении.
- Нажмите кнопку **ОДНОСТОРОННЕЕ ПОДЖАРИВАНИЕ**  .
- Через некоторое время, необходимое для поджаривания булочек, прибор автоматически отключится.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТОСТОВ

- Не помещайте в тостер ломтики хлеба, смазанные маслом, сахаром или джемом – это может вызвать возгорание.
- Не помещайте в загрузочное отверстие тосты, толщина которых превышает ширину отсеков (32 мм).
- Также нельзя использовать неровные, деформированные или поломанные куски, т. к. это может вызвать заклинивание подъемного рычага и возгорание хлеба.
- Перед началом приготовления убедитесь, что ломтики хлеба свободно входят в загрузочные отверстия и легко выходят из них.
- Не устанавливайте высокую степень поджаривания для очень сухих или очень тонких ломтиков – это может вызвать их подгорание или возгорание.
- Чем более свежий или влажный хлеб вы используете, тем более высокую степень поджаривания можно выбирать и наоборот - тонкие и сухие ломтики хлеба требуют выбора низкой степени поджаривания.

ПРИМЕЧАНИЕ

При продолжительном использовании тостера каждый последующий ломтик будет получаться более поджаренным, чем предыдущий, даже если не увеличивать температуру нагрева. Это связано с общим нагревом прибора. В этом случае постепенно снижайте степень прожарки.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- По окончании работы отключите шнур питания от сети.
- После того, как тостер остынет, протрите наружную поверхность слегка влажной мягкой тряпкой. Затем вытрите корпус насухо. Не используйте средства для полировки поверхности.
- Во избежание появления царапин, запрещено применение любых агрессивных чистящих средств и абразивных губок.
- После каждого использования обязательно очищайте выдвижной поддон в нижней части корпуса. Для этого извлеките его из тостера и очистите от крошек. После очистки поддон обязательно установите снова в корпус прибора.
- Чтобы удалить крошки из внутреннего отсека, переверните тостер и аккуратно вытряхните их.
- Для удобства хранения сетевой шнур разместите в специальном отсеке в нижней части корпуса.
- Храните прибор в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность.....	1200 Вт
Номинальное напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Кол-во режимов.....	4
Уровни поджаривания.....	6
Программы.....	6
LED-дисплей.....	да
Автоматическое центрирование тостов.....	да
Автоматический выброс тостов.....	да
Съемный поддон для крошек.....	да
Ширина загрузочного отсека.....	32 мм
Материал корпуса.....	сталь
Размер прибора.....	268x168x188 мм
Габаритные размеры коробки.....	336x188x202 мм
Вес (нетто/брутто).....	1,59/1,95 кг
Длина сетевого шнура.....	60 см
Цвет.....	стальной

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.

УТИЛИЗАЦИЯ



Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.



Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.



**ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ**





Сытные тосты

Тост с беконом и яйцом-пашот



Ингредиенты:

- Хлеб – 2 ломтика
- Яйца – 2 шт.
- Бекон – 6 ломтиков
- Лук репчатый – 1 шт.
- Масло сливочное – 20 г
- Паприка молотая сладкая – 3 г
- Соль, перец – по вкусу



Приготовление:

Для приготовления яйца-пашот необходимо смазать небольшой полиэтиленовый пакет изнутри сливочным маслом и разбить в него яйцо. Стянуть края пакета резинкой как можно ближе к содержимому. Пакет с яйцом следует опустить в воду и варить после закипания 4 минуты 20 секунд. Пакет с яйцом следует держать так, чтобы он не касался дна.

Бекон положить на холодную сковороду и поставить на средний огонь. Вытопить жир, один раз перевернув куски – сам бекон должен стать поджаристым и хрустящим. После выложить бекон на бумажные полотенца.

Хлеб поджарить в тостере до появления румяной корочки. Каждый тост смазать сливочным маслом или любимым соусом, выложить по три ломтика бекона и яйцо-пашот.

Сытные тосты



Тосты с ветчиной и камамбером



Ингредиенты:

- Хлеб – 4 ломтика
- Сливочное масло – 20 г
- Яблоко – 1 шт.
- Ветчина – 8 ломтиков
- Сыр камамбер – 150 г



Приготовление:

Яблоко промыть, очистить от кожуры и нарезать тонкими пластинами. Сыр натереть на мелкой тёрке. Хлеб подсушить в тостере до появления хрустящей корочки. На каждый тост выложить 2 ломтика ветчины, тонкую пластинку яблока и обильно посыпать сыром. Готовые тосты запечь в духовке или микроволновой печи, чтобы сыр начал плавиться.



Тосты с овощной начинкой

Тосты с грибами и сыром



Ингредиенты:

- Хлеб – 4 ломтика
- Грибы – 150 г
- Сыр – 100 г
- Лук – 50 г
- Масло сливочное – 50 г
- Специи – по вкусу



Приготовление:

Грибы и лук мелко нарезать, приправить любимыми специями и обжарить на растительном масле до готовности. Сыр натереть на мелкой терке. Хлеб поджарить в тостере до золотистой корочки. На готовый тост выложить горячую начинку из грибов и лука, посыпать тёртым сыром. После того как сыр слегка расплавится, тосты украсить свежей зеленью и подавать к столу.



Тосты с овощной начинкой

Тосты с сыром и авокадо



Ингредиенты:

- Хлеб чёрный – 4 ломтика
- Авокадо – 1 шт.
- Сыр твёрдый – 150 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Майонез – 15 г
- Соль – 5 г
- Перец – 5 г



Приготовление:

Хлеб поджарить в тостере, после чего натереть зубчиком чеснока с двух сторон. Авокадо очистить от кожуры и удалить косточку. Авокадо и сыр натереть на тёрке, заправить майонезом, добавить приправы и тщательно перемешать. Готовую начинку выложить на тосты.



Сладкие тосты

Французские тосты с яблоком и корицей



Ингредиенты:

- Хлеб – 2 ломтика
- Яблоко – 1 шт.
- Сахар – 5 г
- Корица – 5 г
- Масло сливочное – 50 г
- Сахарная пудра – 15 г



Приготовление:

Яблоко помыть и мелко нарезать, затем слегка обжарить на сковороде со сливочным маслом и сахаром. Ломтики хлеба запечь в тостере до золотистой корочки. Получившиеся тосты обильно смазать сливочным маслом, добавить клубнику с сахаром. Сверху посыпать сахарной пудрой и корицей.



Сладкие тосты

Тосты с начинкой из сливочного сыра и клубники



Ингредиенты:

- Хлеб – 4 ломтика
- Клубника – 100 г
- Сливочный сыр – 100 г
- Клубничный джем – 30 г
- Масло сливочное – 10 г
- Сахар – 50 г
- Корица – 10 г
- Сахарная пудра – 10 г



Приготовление:

Клубнику промыть и нарезать тонкими ломтиками. Засыпать сахаром и оставить на 10 минут. В отдельной ёмкости смешать сливочный сыр с клубничным джемом. Ломтики хлеба запечь в тостере до золотистой корочки. Получившиеся тосты обильно смазать сливочным сыром, добавить клубнику с сахаром и посыпать сахарной пудрой.



Средиземноморские брускеты



Ингредиенты:

- Багет или чиабатта – 1 шт.
- Спелые томаты – 3-4 шт.
- Свежий базилик – небольшой пучок
- Чеснок – 1 зубчик
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Соль и свежемолотый чёрный перец – по вкусу
- Бальзамический уксус – 1 ч. л.



Приготовление:

Багет или чиабатту нарежьте тонкими ломтиками толщиной около 1,5 см и поджарьте их в тостере до золотистой корочки. Томаты вымойте, высушите и нарежьте мелкими кубиками. Мелко нарежьте или порвите листья базилика и смешайте их с измельченными томатами. Добавьте 2 ст. л. оливкового масла, соль, перец и небольшое количество бальзамического уксуса. Каждый ломтик багета или чиабатты натрите чесноком, выложите томатную смесь.



Бургеры



Ингредиенты:

- Ингредиенты
- Говяжий фарш 500 г
- Репчатый лук – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Соль – 1 ч. л.
- Черный молотый перец – ½ ч. л.
- Паприка – ½ ч. л.
- Плавленный чеддер – 4 ломтика
- Томаты – 1 или 2 шт.
- Огурец маринованный – по вкусу
- Красный лук – по вкусу
- Кетчуп, майонез, горчица – по вкусу
- Растительное масло – для жарки



Приготовление:

В глубокую емкость поместите фарш, мелко нарезанный лук и чеснок. Добавьте специи и тщательно перемешайте. Разделите фарш на 4 равные части и сформируйте котлеты толщиной около 1,5 см. Прижмите каждую котлету в центре, чтобы они деформировались при жарке. Вылейте растительное масло на сковороду. Жарьте котлеты на разогретом масле по 3-4 минуты с каждой стороны. Положите на каждую из котлет по ломтику сыра.

Разрежьте булочки для бургеров пополам и поджарьте согласно инструкции в тостере, используя программу «Бургер» и односторонний режим. Осталось лишь собрать бургер. Для соуса смешайте кетчуп и майонез или используйте горчицу. Смажьте булочку и выложите на нее пару слоев помидора, лук, котлету и маринованные огурцы. Закройте второй половинкой булочки.



Бейгл с красной рыбой и творожным сыром



Ингредиенты:

- Бейгл – 2 шт.
- Слабосоленый лосось/семга и т.д. – 150-200 г
- Творожный сыр – 150 г
- Огурец – 200 г
- Соль, перец – по вкусу
- Укроп – по вкусу
- Лимон – для сока
- Красный лук – для подачи



Приготовление:

Укроп вымойте, высушите и мелко нарежьте. Смешайте с творожным сыром, добавьте щепотку соли и перца, а также 1 ч. л. лимонного сока. Тщательно перемешайте все ингредиенты.

Бейглы разрежьте вдоль. В тостере поджарьте обе половинки, используя программу «Бейгл». Смажьте одну половинку каждого бейгла творожным сыром с зеленью. Огурцы вымойте, высушите и нарежьте тонкими 슬라이сами. Для нарезки удобно использовать овощечистку. Выложите слой нарезанных огурцов. Нарежьте рыбу тонкими ломтиками выложите на огурцы. Добавьте несколько колечек красного лука и немного укропа. Накройте второй половиной бейгла.



ИМПОРТЕР: ООО "ЗИГМУНД И ШТАЙН"
Адрес: 119530, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный
округ Очаково-Матвеевское, ш. Очаковское, д. 36,
стр. 2, помещ. 14.
Email: zigmundshtain.company@mail.ru
Изготовитель: Zigmund & Shtain GmbH
Zobeltitzstr. 94
13403 Berlin, Germany
Зигмунд энд Штайн ГмбХ
Зобелтиц штрассе, 94
13403 Берлин, Германия
Произведено на филиале завода-изготовителя в КНР

Zigmund & Shtain
ТЕХНИКА СО ВКУСОМ

Zigmund & Shtain
техника со вкусом