



**evinox**  
cooking the future

**Pratik**

**4 l - 6 l - 8 l**



| Instructiuni de utilizare |

**Stimate client,**

Suntem incantati ca ati ales noua noastra oala sub presiune si speram ca aceasta va va indeplini toate asteptarile, oferindu-v-a mese savuroase si apetisante in fiecare zi.

Fiecare oala sub presiune este vanduta impreuna cu un Certificat de garantie.

Orice intrebuintare gresita sau necorespunzatoare a produsului, precum si orice modificare a acestuia realizata de catre client va anula in mod automat aceasta garantie. Garantia prevede inlocuirea componentelor defecte, precum si a defectelor de manopera.

Componentele supuse uzurii normale, precum garnitura de cauciuc si supapa de reglare a presiunii nu sunt acoperite de aceasta garantie.

Inainte de a utiliza pentru prima data oala sub presiune, cititi integral si cu atentie instructiunile de utilizare, care trebuie apoi pastrate intr-un loc la indemana pentru a le putea consulta in orice moment.

## **Oala sub presiune super-rapida**

<b>Cuprins</b>	
Precautii importante	4
Descrierea produsului	5
Durata de preparare	6
Avantajele oalelor Pratik Evinox	7
Masuri de precautie la utilizare	8
Instructiuni de utilizare	10
Cum sa incepeti prepararea	11
Curatarea si intretinerea	12
Demontarea capacului	13
Probleme/cauze posibile si solutii	14
Garantie si serviciul post-vanzare	15

## **Precautii importante**

### **a) CITITI TOATE INSTRUCTIUNILE.**

- b)** Nu lasati copiii in apropierea oalei sub presiune atunci cand aceasta este in curs de utilizare.
- c)** Nu introduceti oala sub presiune intr-un cuptor incalzit.
- d)** Mutati cu mare atentie oala atunci cand se afla sub presiune. Nu atingeti suprafetele fierbinti. Folositi manerele si butoanele. Daca este necesar, folositi un articol de protectie.
- e)** Nu folositi oala sub presiune in alt scop decat cel pentru care este destinata.
- f)** Acest aparat gateste alimentele sub presiune. Utilizarea necorespunzatoare a oalei sub presiune poate duce la opariere. Asigurati-vă ca oala este inchisa in mod corect inainte de a o aseza pe sursa de caldura. Consultati „Instructiunile de utilizare”.
- g)** Nu forcati niciodata deschiderea oalei sub presiune. Nu o deschideti inainte de a va asigura ca presiunea din interior a scazut in totalitate. Consultati „Instructiunile de utilizare”.
- h)** Nu folositi niciodata oala sub presiune fara a adauga apa, intrucat acest lucru o va deteriora in mod serios.
- i)** Nu umpleti oala sub presiune peste 2/3 din capacitatea acesteia. Atunci cand gatiti alimente care isi maresc volumul in timpul prepararii, precum orez sau legume deshidratate, nu umpleti oala mai mult de jumatate din capacitatea acesteia.

**j)** Utilizati surse de caldura adecvate, in conformitate cu instructiunile de utilizare.

**k)** Dupa prepararea carni cu piele (de ex., limba de vita), care se poate umfla sub efectul presiunii, nu impungeti carnea cata vreme pielea este umflata; va puteti opari.

**l)** Atunci cand folositi ingrediente pe baza de aluat, agitatii usor oala sub presiune inainte de a deschide capacul, pentru a evita aruncarea in afara a continutului.

**m)** Inaintea fiecarei utilizari, verificati ca supapele sa nu fie blocate. Consultati „Instructiunile de utilizare”.

**n)** Nu folositi niciodata oala sub presiune in modul presurizat pentru prajirea superficiala sau profunda a alimentelor.

**o)** Nu modificati in niciun fel sistemele de siguranta; respectati intocmai indicatiile privind intretinerea specificate in instructiunile de utilizare.

**p)** Utilizati numai piesele de schimb ale producatorului, in conformitate cu modelul relevant. In special, utilizati un corp de oala si un capac realizate de acelasi producator si mentionate ca fiind compatibile.

### **q) PASTRATI ACESTE INSTRUCTIUNI.**

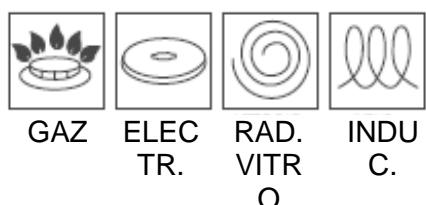
## Descrierea produsului - componente si caracteristici

- 1 - Corpul oalei, din otel inoxidabil
- 2 - Capac din otel inoxidabil
- 3 - Maner lateral Pratik pentru evacuare
- 4 - Maner lateral Pratik pentru siguranta
- 5 - Maner superior Pratik cu gaura
- 6 - Maner superior Pratik simplu
- 7 - Buton de deschidere
- 8 - Capac din otel inoxidabil
- 9 - Supapa de semnalizare si reglare (3 niveluri)
- 10 - Supapa de aromatizare / Indicator de presiune reziduala
- 11 - Parghie din plastic
- 12 - Baza difuzoare de caldura
- 13 - Garnitura

Diametru baza - 17,5 cm

Sursa de caldura - 2000 W

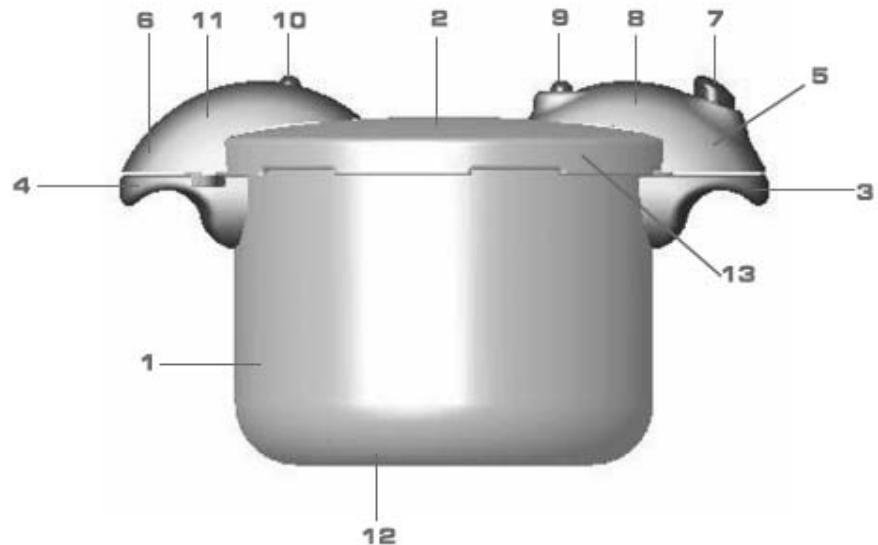
Surse de caldura -



Presiune maxima permisa (PS) - 150 kPa

Presiune la gatit - 85 kPa

Material de fabricatie: otel inoxidabil 18/10



**! Va recomandam sa inlocuiti supapele o data la fiecare doi ani.**

**! Va recomandam ca inlocuiti garnitura in fiecare an.**

Este interzisa realizarea oricarui tip de schimbare a dispozitivelor de securitate. Atunci cand inlocuiti oricare dintre aceste dispozitive sau orice alta componenta de securitate importanta, acestea trebuie sa fie numai piese de schimb originale.

## Durata de preparare

Daca flacara nu este micsorata in timp util, indicatorul de presiune urca, iar excesul de abur din interiorul oalei va iesi prin supapa de reglare a presiunii. In acest caz, opriti focul, asteptati ca indicatorul sa coboare pana la presiunea recomandata si porniti din nou aragazul la o temperatura moderata. Prepararea incepe atunci cand este atins nivelul de presiune dorit. Aceasta durata este doar indicativa. Durata de preparare va fi determinata de preferinta fiecarei persoane pentru alimente mai superficial sau mai bine fierte. Consideram, totusi, ca foarte curand veti avea experienta necesara pentru a regla durata dupa gustul dumneavoastră.

<b>Supe si ciorbe</b>	<b>Durata de preparare</b>	<b>Supapa automata</b>
Supa de orez	4-6 minute	3
Supa de usturoi	1-2 minute	2
Consomme Julienne	3-5 minute	3
Supa de legume	4-5 minute	3
Ciorba de peste	6-8 minute	2
Supa minestrone	3-5 minute	1
<b>Orez</b>		
Orez cu pui	6-7 minute	3
Orez Valencienne	6-8 minute	2
<b>Paste</b>		
Spaghete	4-5 minute	3
Macaroane au gratin	5-6 minute	3
<b>Legume verzi</b>		
Sfecla	5-7 minute	3
Anghinare saute	5-6 minute	2
Praz	3-5 minute	3
Morcovi	5-6 minute	3
Varza	4-5 minute	3
Conopida	4-6 minute	3
Spanac	4 minute	3
Bob	3-4 minute	3

<b>Legume</b>	<b>Durata de preparare</b>	<b>Supapa automata</b>
Naut	20 minute	3
Linte	15 minute	3
<b>Cartofi</b>		
Cartofi cu sos de patrunjel	5-7 minute	3
Cartofi dulci	5-7 minute	3
<b>Peste</b>		
Plachie de peste	10 minute	3
Calmar	10 minute	3
Caracatita	30 minute	3
Pastrav	3 minute	2
Midii la abur	2 minute	2
<b>Carne</b>		
Chiftele	10-12 minute	3
Antricot de vita	20-22 minute	3
Muschi de vaca	15-17 minute	3
Intestine	23-35 minute	3
Miel	10-12 minute	3
Iepure	10-12 minute	3
Prepelita cu sos	5-10 minute	3
Pui cu sos Sherry	8-12 minute	2
Pui	20-25 minute	2
<b>Desert</b>		
Piure de orez	6 minute	1
Marmelada si gem	7-8 minute	1
Budinci	4-5 minute	1

## **Avantajele oalelor Pratik Evinox**

Oala Pratik de la Evinox este proiectata special pentru prepararea unor mese mai savuroase, pastrand toate valorile nutritionale si energetice ale alimentelor. In plus, prezinta alte cateva caracteristici importante care vor explica in mod cert rezultatele dumneavoastra excelente in bucatarie.

1 - Fabricata din **otel inoxidabil 18/10** de inalta calitate, oala beneficiaza de o perioada de viata aproape nelimitata si este usor de curatat si ingrijit.

2 - Este dotata cu o **baza triplu ecranata** alcatauta dintr-un strat gros de aluminiu acoperit complet cu otel inoxidabil.

3 - **Manerele ergonomice** asigura un confort maxim pentru utilizator. Forma lor unica contribuie la manevrarea si utilizarea oalei cu usurinta.

4 - **Supapa de semnalizare si reglare (3 niveluri)** permite prepararea alimentelor pe trei niveluri, conform ingredientelor de preparat. Acest sistem pastreaza aroma naturala a alimentelor si economiseste totodata timpul la maxim.

5 - **Siguranta multipla** - Datorita diferitelor sale sisteme de siguranta, aceasta oala sub presiune permite cea mai rapida si cea mai sigura preparare.

**a) Inchidere/deschidere sigura** - Sistemul automat de siguranta de pe manerul superior impiedica formarea presiunii pana cand oala este bine inchisa.

**b) Supapa de semnalizare si reglare** - Aceasta supapa garanteaza ca nu va fi depasita presiunea maxima de functionare permisa de diferite regulamente internationale. In plus, inelul colorat indica presiunea din interiorul oalei.

**c) Sistemul de siguranta al deschiderii** - Acest sistem impiedica deschiderea oalei pana cand supapa de evacuare este actionata pentru a elibera presiunea din interiorul oalei.

**d) Supapa de siguranta** - Aceasta supapa este activata in cazul putin probabil al defectarii supapei de reglare. In acest caz, aceasta permite trecerea presiunii excesive prin gaurile laterale ale dispozitivului absorbant de protectie.

**e) Deschiderea de siguranta** - In eventualitatea putin probabila a defectarii tuturor sistemelor de mai sus, se va activa aceasta deschidere de siguranta. Garnitura se dilata permitand eliberarea aburului prin partea opusa fantei. Si in acest caz, siguranta este asigurata.

**f) Semnalizarea presiunii reziduale (supapa de aromatizare)** - Indicatorul urca imediat ce in interiorul oalei exista presiune. In acest fel, de fiecare data cand acest indicator se afla in pozitia superioara, in interiorul oalei exista presiune. Inainte de a deschide oala, asigurati-vă ca indicatorul a coborat pana in pozitia de start (inferioara). In plus, aceasta supapa permite eliberarea completa a aerului aflat in interiorul oalei inaintea inceperii prepararii alimentelor, garantand astfel o mai buna mentinere a aromelor alimentelor.

## Atentie

! Pozionati deschiderea de siguranta in partea opusa celei in care se afla utilizatorul.

! Asigurati-vă ca manerele sunt montate corect.

! Asigurati-vă ca oala este bine inchisa inainte de a o aseza pe sursa de caldura. Consultati „Instructiunile de utilizare”.

! Nu modificati in niciun fel sistemele de siguranta; respectati intocmai indicatiile privind intretinerea specificate in instructiunile de utilizare.

! Nu folositi oala sub presiune in alt scop decat cel pentru care este destinata.

! Dupa prepararea carni cu piele (de ex., limba de vita), care se poate umfla sub efectul presiunii, nu impungeti carneata cata vreme pielea este umflata; va puteti opari.

## Cantitati care trebuie respectate

! Cantitatea maxima - Nu umpleti oala peste 2/3 din capacitatea acesteia. Atunci cand gatiti alimente care isi maresc volumul in timpul prepararii, precum orez sau legume deshidratate, nu umpleti oala mai mult de jumata din capacitatea acesteia.

! Cantitatea minima - Cantitatea minima de lichid trebuie sa fie de  $\frac{1}{4}$  (250 ml). Nu utilizati niciodata oala sub presiune fara a adauga apa, intrucat acest lucru o va deteriora in mod serios.

! Atunci cand preparati alimente pastoase, agitatii usor oala sub presiune inainte de a deschide capacul, pentru a evita aruncarea in afara a continutului.

! Reduceti sistematic puterea sursei de caldura dupa ce a fost atinsa presiunea dorita (inel colorat corect), pentru a economisi energie si pentru a evita arderea alimentelor.

! Inaintea fiecarei utilizari, verificati ca supapele sa nu fie blocate. Consultati „Instructiunile de utilizare”.

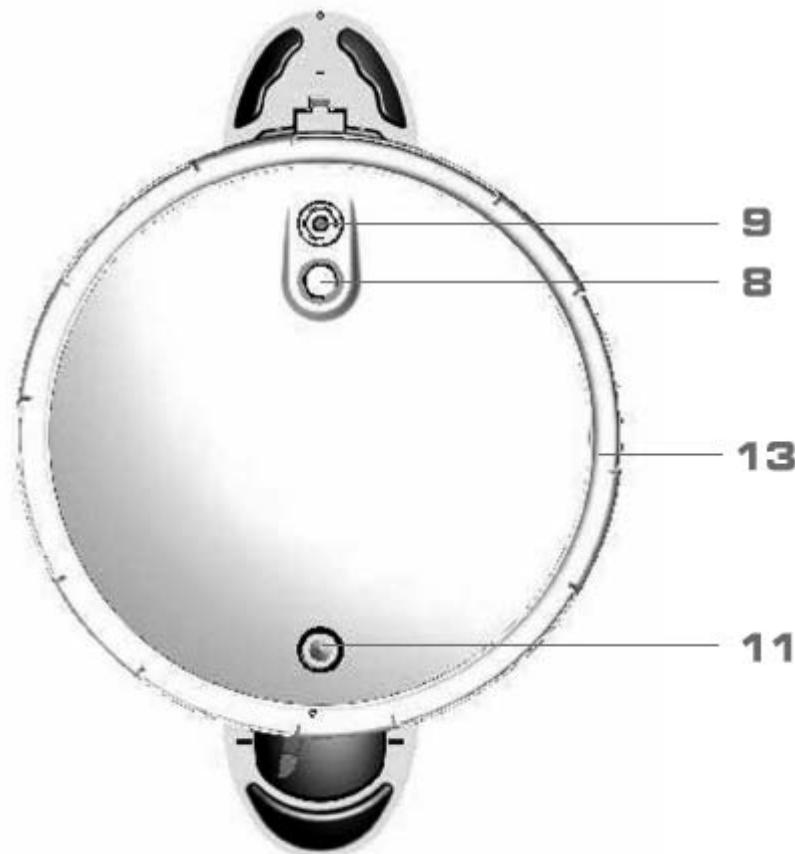
! Nu folositi niciodata oala sub presiune fara a adauga apa, intrucat acest lucru o va deteriora in mod serios. Adaugati cel putin 250 ml de apa.

! Inainte de a aseza oala pe o suprafata sensibila, cum ar fi o placă vitroearthen, asigurati-vă ca baza oalei este perfect curata.



## Inainte de a incepe prepararea:

Va recomandam cu fermitate sa verificati toate dispozitivele de siguranta inainte de a incepe prepararea alimentelor.



1 - Verificati daca arcul supapei de semnalizare si reglare (3 niveluri) (nr. 9) este in stare buna, apasand usor suportul interior al acesteia.

2 - Verificati daca supapa de siguranta si evacuare (nr. 8) functioneaza corect, apasand usor suportul interior al acesteia.

3 - Verificati elasticitatea garniturii (nr. 13) si daca garnitura este corect introdusa. Confirmati ca garnitura nu este deteriorata (nu prezinta taieturi, goluri, deformari etc.).

4 - Daca observati un eventual blocaj la nivelul supapelor, trebuie sa procedati conform indicatiilor din sectiunea „Curatarea si intretinerea”.

5 - Verificati daca supapa de aromatizare (nr. 11) este curata si nu prezinta resturi de alimente.

**! Daca observati ca ceva nu functioneaza corect, nu folositi oala.**

**Inlocuiti imediat respectiva componenta si, in acest caz, asigurati-vă ca este vorba de o piesă de schimb originală; în caz contrar, producătorul nu își va asuma responsabilitatea nici prin funcționarea corecta, nici prin garantia produsului. În cazul în care aveți îndoieți, contactați-ne.**

## Cum sa depozitati oala:

Dupa clatirea si stergerea oalei in detaliu, depozitati-o deschisa. Rotiti capacul in sus pentru a lasa garnitura sa se usuce in mod corespunzator.

## Instructiuni de utilizare

### Prima utilizare

Inainte de a utiliza oala pentru prima data, trebuie sa clatiti atat capacul, cat si corpul oalei cu apa fierbinte. Apoi, va recomandam sa fierbeti lapte cu apa, la 50 % (timp de cateva minute), pentru a garanta ca nu mai exista eventuale substante straine. Dupa aceea, scoateti continutul si asigurati-vă ca utilizati oala in mod corespunzator.

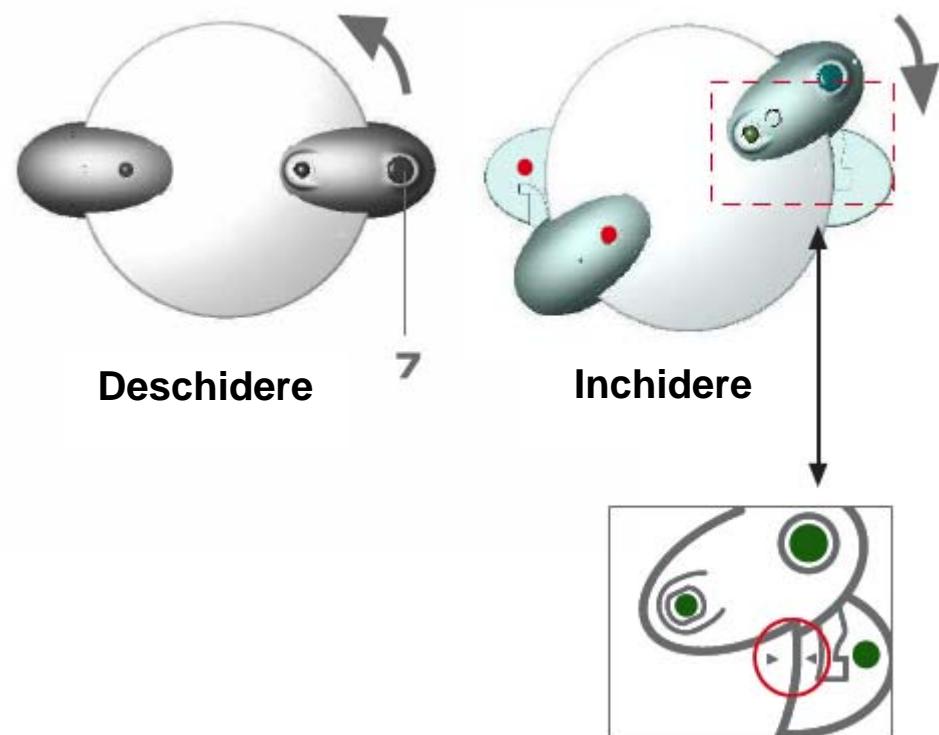
### Deschiderea oalei

Apasati butonul de deschidere (nr. 7) de pe manerul superior si rotiti capacul catre partea dreapta (sens anterior) pana cand marcajele de pe capac se potrivesc cu cele de pe manerul inferior. In aceasta pozitie, ridicati capacul, iar oala se va deschide.

### Inchiderea oalei

Positionati capacul pe corpul oalei si apasati-l usor dupa ce marcajele de pe capac s-au potrivit cu cele de pe maner. Apoi, rotiti capacul complet aliniat cu manerul inferior. In acest moment veti auzi un clic care indica fixarea stransa a capacului. Oala dumneavoastra Mini Pratik de la Evinox este acum pregatita pentru prepararea alimentelor.

Sistemul de semnalizare a presiunii (supapa de aromatizare) si sistemul de siguranta a deschiderii/inchiderii reprezinta doua inovatii marca EVINOX.



## Cum sa incepeti prepararea

**! Nu introduceti oala sub presiune intr-un cuptor incalzit.**

**! Nu folositi niciodata oala sub presiune in modul presurizat pentru prajirea superficiala sau profunda a alimentelor.**

Imediat ce ati inchis oala conform procedurii mentionate anterior, asezati oala pe sursa corespunzatoare de caldura si reglati puterea acesteia la maximum.

La inceputul perioadei de preparare, aerul in exces va fi eliminat prin supapa de aromatizare (indicatorul de presiune reziduala) pentru a pastra toate aromele alimentelor.

**! Asigurati-vă ca deschiderea de siguranta este in partea opusa celei in care se afla utilizatorul.**

Atunci cand preparati alimente intr-un aragaz pe gaz, asigurati-vă ca flacara nu depaseste lateralala bazei oalei. Pe langa irosirea gazului, supraincalzirea cauzeaza oxidarea externa a oalei, putand deteriora si manerele.

**! Utilizati surse de caldura adecvate, in conformitate cu instructiunile de utilizare.**

Atunci cand preparati alimente intr-un aragaz pe gaz, diametrul oalei trebuie sa corespunda cu cel al plitei, pentru o economisire mai eficienta a energiei. In caz contrar, se recomanda utilizarea unei plite cu un diametru mai mic.



**! Utilizati surse de caldura adecvate, in conformitate cu instructiunile de utilizare.**

Atunci cand preparati alimente intr-un aragaz pe gaz, diametrul oalei trebuie sa corespunda cu cel al plitei, pentru o economisire mai eficienta a energiei. In caz contrar, se recomanda utilizarea unei plite cu un diametru mai mic.

**! Acet aparat gateste alimentele sub presiune. Utilizarea necorespunzatoare a oalei sub presiune poate duce la opariere.**

Dupa un timp, suportul supapei de semnalizare/reglare (3 niveluri) incepe sa urce si vor aparea inelele indicatorului de presiune (consultati duratele de preparare si nivelurile aferente fiecarei retete).

Nivelul 1 - Preparare normala

Nivelul 2 - Preparare rapida

Nivelul 3 - Preparare super-rapida

**! Nu lasati copiii in apropierea oalei sub presiune atunci cand aceasta este in curs de utilizare.**

Atunci cand apare inelul corespunzator nivelului dorit de presiune, sursa de caldura trebuie reglata intre temperatura minima si o temperatura medie, pentru ca inelul sa ramana vizibil.

**! Mutati cu mare atentie oala atunci cand se afla sub presiune.**

**! Nu atingeti suprafetele fierbinti. Folositi manerele si butoanele. Daca este necesar, folositi un articol de protectie.**

Dupa ce s-a incheiat durata de preparare, indepartati oala sub presiune de sursa de caldura. Dupa aceea, deschideti oala printr-o dintre urmatoarele metode:

1 - Cea mai sigura metoda este aceea de a astepta ca oala sa se raceasca, iar indicatorale de presiune (colorat si rezidual) sa coboare. Apoi, apasati butonul de deschidere si verificati daca aburul ramas a fost eliminat. Acesta va iesi prin gaurile manerului superior. Asigurati-vă ca indicatorul presiunii reziduale (nr. 10) a coborat complet. Rotiti capacul catre dreapta (sens anterior), iar oala se va deschide.

**! Asteptati pana cand acest indicator de presiune reziduala coboara complet, pentru a va asigura ca in interior nu mai exista presiune.**

**2 - Apasati butonul de deschidere si asteptati ca aburul sa fie eliminat in totalitate. Rotiti capacul conform indicatiilor de mai sus. Turnati apa pe capac. Dupa ce suportul supapei de semnalizare si suportul indicatorului au coborat complet, procedati ca la punctul 1.**

**3 - Turnati apa pe capac. Dupa ce suportul supapei de semnalizare si suportul indicatorului au coborat complet, procedati ca la punctul 2.**

#### **Foarte important:**

- Procedura descrisa la punctele 2 si 3 nu trebuie urmata atunci cand preparati alimente care produc spuma (de ex., piureurile).
- Inainte de a indeparta capacul, agitatii putin oala pentru a evita stropirea cu bule de abur.

**! Nu fortati niciodata deschiderea oalei sub presiune.**

**! Nu o deschideti inainte de a va asigura ca presiunea din interior a scazut in totalitate.**

#### **Curatarea si intretinerea**

. Pentru a pastra intotdeauna oala sub presiune in stare corespunzatoare de utilizare, trebuie sa o curatati corect imediat ce ati terminat prepararea alimentelor.

. Spalati oala Pratik Evinox in mod obisnuit, cu un detergent neabraziv. Nu asezati capacul in chiuveta. Numai corpul oalei poate fi inmisiat in aceasta. Indepartati detergentul si claditi bine oala. Inelul trebuie inlocuit in fiecare an.

. Nu lasati resturi de alimente in oala. Spalati oala dupa fiecare utilizare pentru a evita deteriorarea acesteia din cauza alimentelor sarate sau acide.

#### **Informatii suplimentare**

**! In ceea ce priveste montarea, demontarea si curatarea dispozitivului de siguranta, se recomanda cu fermitate respectarea instructiunilor furnizate in sectiunea „Curatarea si intretinerea“.**

**! Inaintea utilizarii, verificati starea de functionare a primului dispozitiv de siguranta; consultati „Instructiunile de utilizare“, punctul „Inaintea fiecarei utilizari“.**

**! Componentele supuse uzurii trebuie inlocuite. Criteriile utilizate pentru identificarea acestora trebuie indicate - consultati „Piese de schimb“.**

**! Aceste dispozitive sau alte componente importante trebuie inlocuite numai cu piese de schimb originale.**

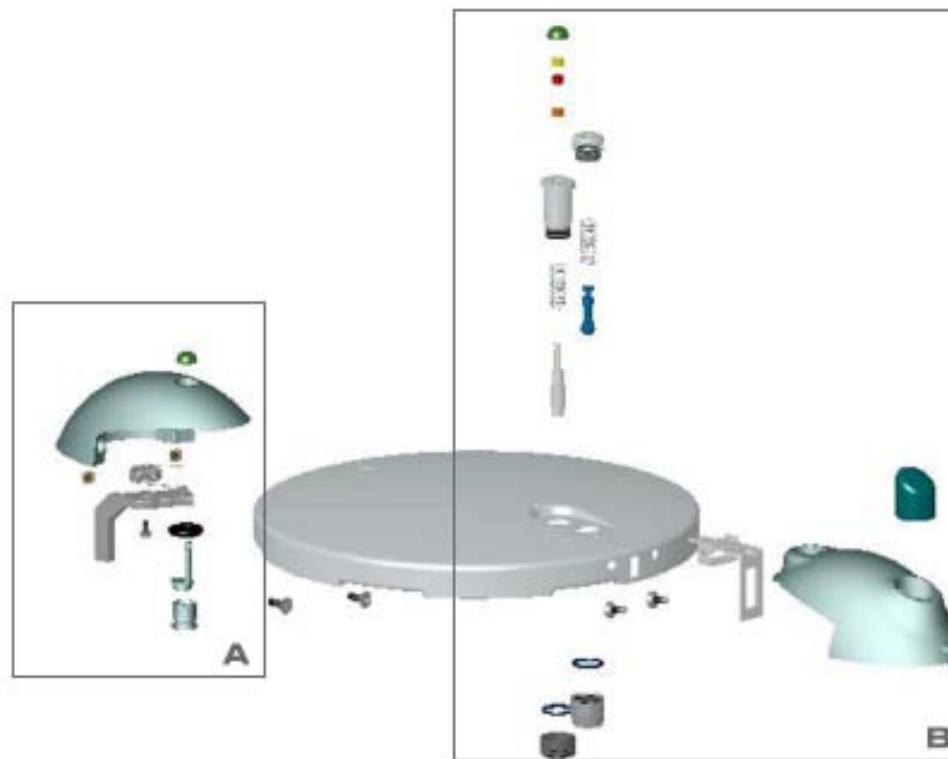
**! Ori de cate ori dispozitivul de siguranta prezinta o defectiune, evitati utilizarea oalei. Daca problema persista dupa inlocuirea dispozitivului respectiv, contactati magazinul de unde ati cumparat oala sau producatorul.**

### **Demontarea capacului:**

Nu este necesara demontarea si curatarea tuturor componentelor capacului si a tuturor supapelor de fiecare data cand utilizati oala. Faceti acest lucru numai atunci cand resturile de alimente o impiedica sa functioneze bine.

**A.** Scoateti partea de sus a indicatorului de presiune reziduala si indepartati complet supapa de aromatizare. Dupa aceea, desurubati suruburile de strangere de la nivelul manerului superior simplu si separati-l de capac. Spalati fiecare componenta cu un detergent lichid neagresiv. Apoi, clatiti bine cu apa calduta. Reasamblati toate componentele in ordinea inversa cele de mai sus.

**B.** Mai intai, desurubati piulita de la nivelul supapei de semnalizare si reglare (3 niveluri), separand astfel corpul oalei de supapa manerului superior. Apoi, trebuie sa detasati manerul superior, desuruband suruburile de strangere de la nivelul manerului superior pana la capac. In cele din urma, detasati partea de sus a supapei de siguranta si evacuare, conform imaginii de mai jos.



## **Probleme**

Indicatorul de presiune nu urca (durata initiala prea lunga).

Iese abur din jurul ramei capacului.

Din indicatorul de presiuneiese mult abur.

Oala nu acumuleaza presiune - din supapa de aromatizareiese mult abur.

Oala nu poate fi inchisa.

## **Cauze probabile si solutii**

- Oala nu este bine inchisa. Inchideti-o in mod corect (respectand instructiunile furnizate)
- Oala nu contine suficient lichid. Adaugati mai mult lichid.
- Supapele sunt murdare. Curatati-le conform instructiunilor.
- Sistemul de evacuare a presiunii este defect. Inlocuiti-l.
- Oala nu este bine inchisa. Inchideti-o in mod corect.
- Garnitura este murdara sau deteriorata. Curatati-o sau inlocuiti-o.
- Supapa de reglare este murdara sau deteriorata. Curatati-o sau inlocuiti-o.
- Supapa este murdara sau deteriorata. Curatati-o sau inlocuiti-o.
- Sistemul de deschidere/inchidere de siguranta este defect. Inlocuiti-l.
- Sistemul de deschidere/inchidere de siguranta este defect. Inlocuiti-l.

## **Garantie si serviciul post-vanzare**

Oalele sub presiune evinox beneficiaza de o garantie de doi ani impotriva defectelor de fabricatie, in conditiile unei utilizari considerate normale. Aceasta garantie nu acopera deteriorarile cauzate de utilizarea neadecvata sau de caderea oalei pe jos.

Perioada de garantie este calculata incepand cu data achizitionarii si este valabila cu conditia prezentarii componentei defecte, precum si a dovezii achizitionarii.

**Pastrati acest manual de instructiuni si factura ce dovedeste achizitionarea, o perioada de minimum 2 ani.**

### **Contact serviciul post-vanzare:**

Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, Lda.  
Zona Industrial de Cesar Apart. 2084 · 3701-906 Cesar -  
Portugal  
Tel: +351 256 850 290 | Fax: +351 256 850 299  
e-mail: [info@avieira.pt](mailto:info@avieira.pt) | [www.avieira.pt](http://www.avieira.pt)

## | Alegeti Pratik |

Serviciu post vanzare:

S.C. KitchenShop S.R.L.

Sos. Bucuresti-Urziceni nr. 31, Pavilion V, Complexul Doraly-Expo

Afumati, cod postal 077010, jud. Ilfov

Telefon: 021.332.66.16; 0372.791.576; 0771.402.253; 0771.402.263;

Fax: 0372.254.411

Email: [office@pentrugatit.ro](mailto:office@pentrugatit.ro)

Web: [www.pentrugatit.ro](http://www.pentrugatit.ro)