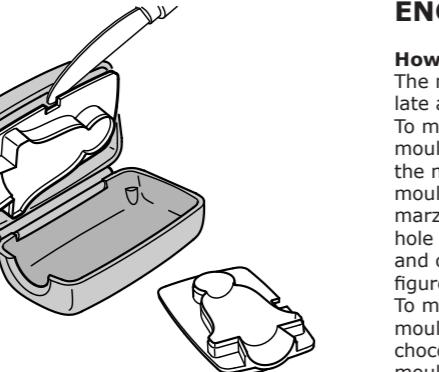


VINTER



IKEA
Design and Quality
IKEA of Sweden

NORSK

Slik gjør du

Formene passer til å lage både sjokolade- og marsipankonfekt. Smør formen først. Legg en bit marsipan i formen. Trykk sammen formen med et hardt trykk. Overflødig marsipan trykkes ut gjennom hullet på undersiden. Åpne og løsne marsipanfigurene forsiktig fra formen. For å lage sjokoladekonfekt – hold formen godt lukket. Hell smeltet sjokolade gjennom hullet i formen. Hold formen lukket og la sjokoladen avkjøles helt før du åpner formen.

Rengjøring

Formen kan tas fra hverandre for rengjøring, se illustrasjonen på side 1. Alle deler av formen kan vaskes i oppvaskmaskin.

SUOMI

Käyttöohje

Muotti soveltuu sekä suklaa- että marsipaanihahmojen tekemiseen. Marsipaanihahmojen tekeminen: Voitele muotti. Laita pala marsipaania muottiin. Paina muotin puolel tiiviisti toisiaan vasten, jolloin ylimääräinen marsipaani tulee ulos pohjassa olevasta reiästä. Aavaa muotti ja ota hahmo muotista. Suklaahahmojen tekeminen: Pidä muotti tiiviisti kiinni. Kaada sulatettu suklaa muottiin reiän kautta. Laita pakkaussessa oleva kuminauha tiukasti muotin ympärille, jotta muotti pysyy tiukasti kiinni. Anna suklaan kovettua täysin ennen muotin avaamista.

Puhdistus

Muotti voidaan purkaa osiin puhdistamista varten, katso kuva sivulla 1. Osat voidaan pestää astianpesukoneessa.

ENGLISH

How to use

The mould can be used for both chocolate and marzipan. To make marzipan treats – grease the mould first. Put a bit of marzipan in the mould. Press the two pieces of the mould firmly together so the excess marzipan is pressed out through the hole in the bottom. Open the mould and carefully remove the marzipan figure from the mould. To make chocolate treats – keep the mould closed tightly. Pour melted chocolate through the hole in the mould. Wrap the accompanying rubber band around the mould to keep it tightly closed. Let the chocolate harden completely before you remove the rubber band and open the mould.

Cleaning

The mould can be separated for cleaning, see the illustration on page 1. All parts of the mould can be washed in the dishwasher.

DEUTSCH

Benutzung

Die Formen eignen sich für Schokoladen- und Marzipankonfekt. Für Marzipankonfekt zuerst die Form mit Butter einfetten. Dann ein Stück Marzipan hineinlegen und die Form fest zusammendrücken. Überflüssiges Marzipan wird dadurch an der Öffnung auf der Unterseite herausgedrückt. Die Form öffnen und die Marzipanfiguren vorsichtig herauslösen. Zum Herstellen von Schokoladenkonfekt die Form komplett schließen. Geschmolzene Schokolade vorsichtig durch die Öffnung in die Form gießen. Die Form mit dem beigepackten Gummiband dicht geschlossen halten, bis die Schokolade vollständig abgekühlt ist. Dann die Form öffnen und das Konfekt herausnehmen.

Reinigung

Die Form lässt sich zum Reinigen auseinandernehmen. Siehe Abb. S. 1. Alle Teile sind spülmaschinenfest.

FRANÇAIS

Conseils d'utilisation

Le moule peut être utilisé pour du chocolat ou de la pâte d'amande. Pour former les confiseries en pâte d'amande, commencer par enduire le moule de matière grasse. Placer un morceau de pâte d'amande dans une partie du moule puis presser fermement les deux parties l'une contre l'autre de manière à ce que l'excédent de pâte s'échappe par l'orifice au bas du moule. Ouvrir le moule et retirer délicatement la confiserie. Pour les confiseries en chocolat, maintenir le moule hermétiquement fermé. Verser le chocolat fondu par l'orifice au bas du moule. Maintenez serré avec l'élastique fourni avec le moule. Laisser le chocolat durcir complètement avant de retirer l'élastique et d'ouvrir le moule.

Conseils d'entretien

Le moule peut être démonté, voir illustration page 1. Toutes les pièces du moule passent au lave-vaisselle.

NEDERLANDS

Gebruik

De vormjes zijn geschikt voor zowel chocolade als marsepein. Marsepeinfiguurtjes: beboter de vorm. Leg een stukje marspein in de vorm. Druk de vorm stevig dicht. Overtollig marsepein wordt er door de opening aan de onderkant uitgedrukt. Open de vorm en maak het marsepeinfiguurtje voorzichtig los. Chocoladefiguurtjes: hou de vorm helemaal gesloten. Giet gesmolten chocolade door de opening in de vorm. Maak de vorm dicht met het meegeleverde elastiek zodat de vorm helemaal gesloten blijft. Laat de chocolade volledig opstijven voor je het elastiek verwijdert en de vorm openmaakt.

Schoonmaken

De vorm kan uit elkaar worden genomen voor het schoonmaken, zie illustratie op pag. 1.

Alle onderdelen van de vorm zijn vaatwasserbestendig.

DANSK

Brugsanvisning

Formen kan både bruges til chokolade og marcipan. Mærspæinfugtigt: beboter de vorm. Leg en stukke mærspæin i vormen. Druk de vorm stedig dicht. Overtollig mærspæin kommer ud gennem huller i bunden. Åbn formen, og fjern forsigtigt mærspæinfugtigt.

Chocoladefugtigt: holder vormen helt lukket. Smelt chokolade gennem hullerne i vormen. Luk vormen med elastikken, så den ikke åbner. Lad chokoladen styrke, før du fjerner elastikken og åbner formen.

Rengøring

Formen kan skilles ad og rengøres. Se illustrationen på side 1. Alle formens dele tåler opvaskemaskine.

ÍSLENSKA

Svona notar þú formið

Formið má nota fyrir bæði súkkulaði og marsipan. Byrjaðu á því að smyrja formið ef það á að nota það fyrir marsipan. Settu marsipanbita í formið. Þrýstu hlutum formsins þétt saman þannig að allt aukmarsipanið komi út um gatið á botninum. Opnaðu formið og taktu varlega marsipanmolann úr forminu. Þegar formið er notað fyrir súkkulaði er mótið haft lokað. Bræddu súkkulaðinu er svo hellt í gegnum gatið á forminu. Settu meðfylgjandi gumiþreygju utan um mótið til að halda því lokaðu. Haltu forminu lokaðu og leyfðu súkkulaðinu að harða alveg áður en formið er opnað.

Þrif

Hægt er að taka formið í sundur til að auðvelduða þrif, sjá mynd á bls. 1. Alla hluti formsins má setja í uppvottavél.

NORSK

Slik gjør du

Formene passer til å lage både sjokolade- og marsipankonfekt. Smør formen først. Legg en bit marsipan i formen. Trykk sammen formen med et hardt trykk. Overflødig marsipan trykkes ut gjennom hullet på undersiden. Åpne og løsne marsipanfigurene forsiktig fra formen. For å lage sjokoladekonfekt – hold formen godt lukket. Hell smeltet sjokolade gjennom hullet i formen. Hold formen lukket og la sjokoladen avkjøles helt før du åpner formen.

Rengjøring

Formen kan tas fra hverandre for rengjøring, se illustrasjonen på side 1. Alle deler av formen kan vaskes i oppvaskmaskin.

SVENSKA

Anvärdning

Formarna passar både till att göra choklad och marsipangodis. Marsipaanhahmojen tekneminen: Voitele muotti. Laita pala marsipaania muottiin. Paina muotin puolel tiiviisti toisiaan vasten, jolloin ylimääräinen marsipaani tulee ulos pohjassa olevasta reiästä. Aavaa muotti ja ota hahmo muotista. Suklaahahmojen tekneminen: Pidä muotti tiiviisti kiinni. Kaada sulatettu suklaa muottiin reiän kautta. Laita pakkaussessa oleva kuminauha tiukasti muotin ympärille, jotta muotti pysyy tiukasti kiinni. Anna suklaan kovettua täysin ennen muotin avaamista.

Rengöring

Muotti voidaan purkaa osiin puhdistamista varten, katso kuva sivulla 1. Osat voidaan pestää astianpesukoneessa.

ČESKY

Použití

Formičky můžete používat na čokoládu a marcipán. Při vytváření marcipánových figurek je potřeba formičku nejprve vymazat tuhem. Stlačte k sobě pevně dvě strany formičky, aby se přebytek marcipánu vytlačil otvorem ve dně. Otevřete formičku a opatrně vyndejte marcipánovou figurku ven. Při vytváření čokoládových figurek mějte formičky pevně zavřené. Rozpuštěnou čokoládu vložte do otvoru v horní části formičky. Před otevřením a odstraněním gumové pásky nechte čokoládu ztvrdnout.

Čistění

Formu lze pro usnadnění mytí rozdělit, viz ilustrace na obr. 1. Všechny části formy lze myť v myčce nádobí.

Rengöring

Delarna i formen är löstagbara och kan plockas isär för rengöring, se illustration på sid 1. Alla delar i formen kan diskas i maskin.

ESPAÑOL

Cómo se utiliza

Se puede utilizar para chocolate y para marzapán. Para hacer dulces de pasta de almendras, primero engrasar el molde. Colocar un trozo de pasta de almendras en el molde y apretar con fuerza ambas partes hasta eliminar el exceso de pasta por el orificio de la base del molde. Abrir el molde y retirar con cuidado el dulce. Para hacer bombones de chocolate, mantener el molde bien cerrado. Verter el chocolate fundido por el orificio de la base del molde. Enrollar alrededor del molde la banda de caucho que se incluye para que se mantenga bien cerrado. Dejar que se endurezca el chocolate por completo antes de quitar la banda y abrir el molde.

Limpieza

El molde se puede desmontar para facilitar la pulizia (vea la figura a pagina 1). Todas las partes del molde se pueden lavar en el lavavajillas.

ITALIANO

Istruzioni per l'uso

Lo stampo può essere usato sia per il cioccolato che per il marzapane. Per le preparazioni in marzapane, ungere prima lo stampo. Metti un pezzo di marzapane nello stampo. Premi con forza le due parti dello stampo, in modo tale che il marzapane in eccesso fuoriesca dal foro nella parte inferiore. Apri lo stampo ed estrai con delicatezza la forma in marzapane.

Pulizia

Per le preparazioni in cioccolato, tieni lo stampo ben chiuso. Versa il cioccolato fuso nel foro dello stampo. Tieni ben chiuso lo stampo usando l'elastico fornito con il prodotto. Lascia indurre completamente il cioccolato prima di togliere l'elastico e aprire lo stampo.

MAGYAR

Használati utasítás

A forma csokoládéhoz és marcipánhoz is használható. Ha marcipánt szeretnél készíteni, először kend ki zsíradékkal a formát. Tegyél egy kis marcipánt a formába. Erősen nyomd össze a forma két részét, így a felesleges marcipán távozhat az alsó lyukon keresztül. Nyisd szét a formát, és óvatosan vedd ki a marcipánfigurát a formából. Csokoládéfigura készítéséhez tartsd szorosan zárva a formát. Önts olvasztott csokoládét a lyukon keresztül a formába. A csomagban található gumi-szalaggal tekerd körbe a formát, hogy az szorosan zárva maradjon. Hagyd teljesen megszilárdulni a csokoládét, mielőtt leveszed a gumiszalagot és kinyitod a formát.

Tisztítás

Tisztításhoz az 1. oldalon látható módon szétszedheted a formát. A forma minden része mosható mosogatógáben is.

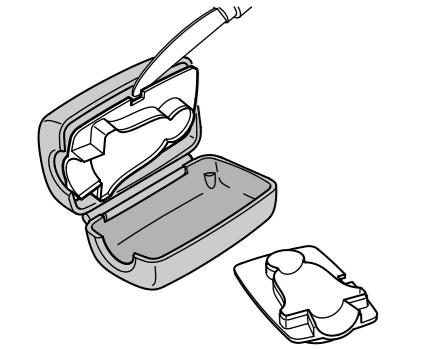
POLSKI

Jak używać

Foremkę można stosować zarówno do czekolady, jak i marcepanu. Aby zrobić marcepanowe smakołyki - najpierw wysmaruj foremkę tłuszczem. Włożyć kawałek marcepana do foremkę. Przyściąń do siebie mocno obie części foremki, aby nadmiar marcepana zostało wyciągnięty przez otwór w dolnej części. Otwórz foremkę i ostrożnie wyjmij marcepanową figurę z foremki. Aby zrobić czekoladowe smakołyki - szczelnie zamknij foremkę. Wlej roztopioną czekoladę przez otwór w foremce. Założ gumkę dookola foremki, by nic się nie wyległo. Foremkę powinna być zamknięta i uszczelniona gumką do czasu całkowitego zastygnięcia czekolady.

Czyszczenie

Foremkę można rozłożyć do czyszczenia, patrz ilustracja na stronie 1. Wszystkie części foremki można zmywać w zmywarce.



EESTI

Kasutamine

Vormi võib kasutada nii šokolaadi kui ka martsipaniga.
Enne martsipaniist maiustuste valmistamist tuleb vormi õliga määrida. Lisage natuke martsipani vormi. Vajutage kaks vormi kokku nii tugevalt, et üleliigne martsipan tuleb läbi põhjas asuvate aukude läbi. Avage vorm ja eemaldaettevaatlikult martsipaniku vormist. Šokolaadist maiustuste tegemiseks sulgege vorm korralikult. Valage sulatatud šokolaad läbi augu vormi. Kummitihend tuleks kinnitada ümber vormi. Laske šokolaadil täielikult maha jahtuda ja taheneda enne, kui eemaldate kummitihendi ja avate vormi.

Puhastamine

Võite vormi puhastamise ajaks lahti võtta, vt joonist lk 1.
Nõudepesumasinas pestav.

LATVIEŠU

Lietošana

Formīja paredzēta šokolādei un mārcipānam.
Lai pagatavotu mārcipāna saldumus, vispirms formīju ieļlojiet. Ielieciet formījā mārcipānu. Saspiediet formījas abas puses cieši kopā, lai no apakšējā cauruma izspiestos liekais mārcipāns. Atveriet formīju un uzmanīgi izņemiet mārcipāna figūriņu.
Lai pagatavotu šokolādes saldumus, formīju salieciet cieši kopā. Ieļlojet kausētu šokolādi formījā caur caurumu. Ap formīju aptiniet komplektā iekļauto gumiju, lai tā turētos cieši kopā. Ľaujiet šokolādei pilnībā atdzist, tikai tad noņemiet gumiju un atveriet formīju.

Tirišana

Lai atvieglotu formījas mazgāšanas, atdaliet to (skat. attēlu 1. lpp.).
Formīju drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

LIETUVIŲ

Naudojimas

Forma gali būti naudojama ir šokoladiniams, ir marcipaniniams saldainiams. Gamindami marcipaninius saldainius, pirmiausia formą patepkite riebalais. Dėkite marcipaninės masės ir suspauskitė dvi formas dalis, kad marcipaninės masės perteiklius pasišalintų per angą apačioje. Atidarykite formą ir atsargiai išimkite saldainį.
Gamindami šokoladinius saldainius, tvirtai uždarykite formą ir pilkite ištriptintą šokoladą per angą formoje. Uždékite pridedamą gumą ant formos ir palikite ją tvirtai uždarytą. Palaukite, kol šokoladas visiškai sustings, ir tik tada nuimkite gumą.

Valymas

Formą galima išardyti, žr. paveikslėlį 1 psl.
Visas formos dalis galima plauti indaplovėje.

PORTUGUÊS

Instruções de uso e manutenção:

O molde pode ser usado para chocolate e macapão.
Para macapão – unte primeiro o molde. Coloque um pouco de macapão no molde. Junte as duas partes do molde e prima firmemente de modo a que o macapão fique preso ao molde. Feche a parte inferior da forma com excesso de macapão para que não escape pelo orifício. Abra o molde e retire a figura em macapão com cuidado.
Para chocolate – mantenha o molde fechado. Verta o chocolate dentro pelo orifício no molde. Coloque a banda de borracha (incluída) em volta do molde para que fique bem fechado. Deixe o chocolate solidificar completamente antes de remover a borracha e abrir o molde.

Curățare

Forma poate fi dezasamblaă pentru a fi curățată; vezi imaginea de la pagina 1.
Toate componentele pot fi spălate la mașină.

ROMÂNĂ

Mod de folosire

Forma poate fi folosită pentru ciocolată și marțipan.
Pentru a modela marțipanul, unge formă cu unt. Pune o cantitate mică de marțipan în formă. Apasă cele două părți ale formei astfel încât excesul de marțipan să ieșă prin orificiul de deschidere. Deschide forma și scoate ușor forma din marțipan.
Pentru a modela ciocolata, ține formă apăsată. Toarnă ciocolată topită prin orificiul din formă. Înfăsoară banda de cauciuc în jurul formei pentru a o ține complet închisă. Ține formă închisă și lasă ciocolata să se întărească înainte de a o deschide.

Curățare

Forma poate fi dezasamblaă pentru a fi curățată; vezi imaginea de la pagina 1.
Toate componentele pot fi spălate la mașină.

SLOVENSKY

Použitie

Formu možno používať aj na čokoládu aj na marcipán.
Na prípravu marcipánových figúrok najprv - vymastite formu. Vložte kúsok marcipánu do formičky. Dve strany formičky pevné stlačte k sebe, aby sa marcipán dostal až na dno formičky. Otvorte formičku a opatne vyberte marcipánovú figúrkú z plechu.
Pri výrobe čokoládových figúrok - majte vždy formičky uzavreté. Rôznotopenú čokoládu vlejte do otvoru vo forme. Formičku nechajte uzavorenú pokiaľ čokoláda kompletne nestvrdené, potom môžete otvoriť. Priložený gumený pásek oviňte okolo formy, aby držala pevné spolu. Pred odstránením guméneho páiska a formy nechajte čokoládu úplne stvrdenú.

Cistenie

Počas čistenia možno plech odňať, vid' ilustráciu na strane 1.
Všetky časti plechu možno umýť v umývačke riadu.

БЪЛГАРСКИ

Начин на употреба

Формичката може да се използва както за шоколад, така и за марципан.
За лакомства от марципан - първо намажете формичката с мазнина. Поставете малко марципан. Притиснете здраво двете части на формата една към друга, за да излезе излишния марципан през отвора в дъното. Отворете формата и внимателно извадете марципановата фигурка.
За шоколадови лакомства - дръжте формата пълно затворена. Запълнете с разтопен шоколад през отвора в нея. Придържайте формата пълно затворена с помощта на приложения ластик. Оставете шоколада да се втърди напълно, преди да отстраните ластика и да отворите формата.

Почистване

Формичката може да се разглоби за по-лесно почистване - вижте илюстрацията на стр. 1.
Всички елементи са подходящи за съдомиялна машина.

HRVATSKI

Upotreba

Kalup se može koristiti za čokoladu i marcipan.

Ako želite napraviti kuglice od marcipana, najprije namastite kalup. Stavite komadić marcipana u kalup. Čvrsto pritisnite dva dijela kalupa kako bi višak marcipana izšao kroz rupicu na dnu. Otvorite kalup i pažljivo izvadite figuru od marcipana.

Ako želite napraviti figurice od čokolade, čvrsto zatvorite kalup. Ulijte ottopljenu čokoladu kroz otvor u kalupu. Držite kalup čvrsto zatvorenim dok se čokolada potpuno ne stvrdne.

Čišćenje

Kalup se može rastaviti u dijelove za čišćenje kako je prikazano na stranici 1. Svi dijelovi kalupa mogu se prati u perlici posuda.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Οδηγίες χρήσης

Η φόρμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για σοκολάτα και αρυγαδόπαστα.

Για να φτιάξετε γλυκίσματα από αρυγαδόπαστα, λιπάνετε πρώτα τη φόρμα. Βάλτε την παραπάτη ποσότητα από αρυγαδόπαστα στη φόρμα και ενώστε τα δύο μέρη της φόρμας πιέζοντας δυνατά, έτσι ώστε να να βγει το περισσεύον υλικό από την τρύπα στο κάτω μέρος. Ανοίξτε τη φόρμα και αφαιρέστε τη φιγούρα προσεκτικά.

Για να φτιάξετε γλυκίσματα από σοκολάτα, κρατήστε τη φόρμα σφιχτά κλειστή και χύστε τη λιωμένη σοκολάτα στη φόρμα μέσα από την τρύπα. Τυλίξτε τη λαστιχένια ζώνη γύρω από τη φόρμα, ώστε να παραμένει σφιχτά κλειστή. Αφήστε τη σοκολάτα να στερεοποιηθεί τελείως, πριν ανοίξετε τη φόρμα.

Καθαρισμός

Για να καθαρίσετε τα φορμάκια μπορείτε να τα διασχωρίσετε, όπως φαίνεται στην εικόνα της σελίδας 1. Όλα τα κομμάτια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

РУССКИЙ

Как использовать

Формочку можно использовать для шоколада и марципана.

Чтобы сделать марципановые фигуры, предварительно смажьте форму жиром. Положите марципан в формочку и плотно соедините ее половинки, чтобы выдавить излишки марципана через отверстие в нижней части формочки.

Чтобы сделать шоколадную фигуру, плотно соедините половинки формочки. Через отверстие заполните формочку растопленным шоколадом. Зафиксируйте закрытую формочку с помощью прилагаемой резинки. Не открывайте формочку до тех пор, пока шоколад не затвердеет.

Уход

Форму можно разделить для мытья, см. рис. на с. 1.
Все части формы можно мыть в посудомоечной машине.

SRPSKI

Upotreba

Kalup možete koristiti i za čokoladu i za marcipanom.

Kad pravite slatkije od marcipana, prvo podmažite kalup. Stavite malo marcipana u kalup. Čvrsto spojite oba dela kalupa da istisnete suvišni marcipan kroz rupu na dnu. Otvorite kalup i pažljivo izvadite figuru od marcipana.

Da biste napravili čokoladne poslastice, čvrsto zatvorite kalup. Ulijte istopljenu čokoladu kroz rupu na kalupu. Stavite oko kalupa guminu koju ste dobili da ostane zatvoren. Ne skidajte guminu i ne otvarajte kalup dok se čokolada potpuno ne stvrdne.

Čišćenje

Kad želite da ga očistite, kalup razdvajte, kot kaže slika na strani 1.
Vsi deli kalupa so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

SLOVENŠČINA

Navodila za uporabo

Kalup lahko uporabite za oblikovanje čokolade ali marcipana.

Pri oblikovanju marcipana - kalup najprej dobro namastite. Nato kalup napolnite z marcipanom. Oba dela kalupa čvrsto stisnite skupaj, da skozi luknjo na spodnji strani iztisnete odvečni marcipan. Nato odprite kalup in previdno odstranite figurico iz marcipana.

Da biste napravili čokoladne poslastice, čvrsto zatvorite kalup. Ulijte istopljeno čokolado. Kalup čvrsto zavrite. Skozi luknjo v kalup vlijte stopljeno čokolado. Kalup čvrsto povežite s priloženim gumičastim trakom, da se ta ne odpre. Ko se čokolada popolnoma strdi, odstranite gumijasti trak in odprite kalup.

Čišćenje

Za lažje čišćenje, lahko kalup razstavite, kot kaže slika na strani 1.
Vsi deli kalupa so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

TÜRKÇE

Nasıl kullanılır

Kalıp, çikolata ve badem ezmesi için kullanılır.

Badem ezmesi ile kullanmak için ilk olarak kalıbı yağılayın. Kaliba biraz badem ezmesi koynuzun. Kalıbin her iki tarafına bastırın böylece badem ezmesinin fazlası alttaki delikten dışarıya çıkacaktır. Kalibi açarak içindeki badem ezmesi şeklini dikkatlice çıkarın.

Çikolata ile kullanmak için kalıbı sıkıca kapatın. Erimiş çikolatayı kalıptaki delikten dökünüz. Kalıbı, sıkıca kapatmak için ürüne dahil olan lastik bant ile sarınız. lastik bandı açmadan önce çikolatanın tamamen sertleşmesini bekleyiniz.

Temizlik

Kalıp temizlemek için ayrılabilir, 1. sayfadaki resme bakınız.
Kalıbin tüm parçaları bulaşık makinesinde yıkınabilir.

عربی

طريقة الاستخدام

يمكن استخدام قالب لعمل الشوكولاتة وحلوى المربى.

لعمل المربى - ادهني القالب أولاً بقليل من الزيت. ضعي قليلاً من المربى في القالب.

اضغطي قطعتي قالب معًا بقوة حتى تخرج المربى الرائحة من خلال الفتحة في الأسفل. افتحي القالب وأزيلي قطعه بعناية أشكال المربى من القالب.

لعمل الشوكولاتة - أغلقي القالب بإحكام. الشوكولاتة المذابة من خلال الفتحة في القالب. أزيلي المطاط المرفق حول القالب مغلفاً بياğhamar، دعي الشوكولاتة حتى تتماسك تماماً قبل أن تقوسي بإزاله المطاط وفتحي القالب.

يمكن فصل القالب للتنظيف، انظر الصور في صفحة 1.

جميع أجزاء القالب يمكن غسلها في غسالة الصحون.

© Inter IKEA Systems B.V. 2013 AA-1422160-2