

WESTMARK

**MESSERSCHÄRFER | KNIFE
SHARPENER »DELUXE«**




WESTMARK QUALITY

Wichtige Sicherheits-Warnhinweise

Diese Vorsichtsmaßnahmen sollten immer ergriffen werden, um das Risiko von Verletzungen oder Beschädigungen zum minimieren :

1. Lesen Sie sämtliche Anweisungen, bevor Sie den Messerschärfer benutzen und bewahren Sie diese dann sorgfältig auf, um sie später nochmals nachlesen zu können.
2. Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Kindern oder Menschen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten genutzt zu werden. Bitte halten Sie den Messerschärfer ausser Reichweite von Kindern.
3. Versuchen Sie nicht, ganz neue Messer zu schärfen.
4. Nicht geeignet für Keramik-Klingen oder ganz empfindliche japanische Stahlklingen.
5. Ziehen Sie das Messer nicht mit Gewalt durch das Gerät.

Nutzungsanleitung

1. Stellen Sie den Messerschärfer auf den Tisch und halten Sie diesen während des Schärfvorganges am hierfür vorgesehenen Griff fest. Ziehen Sie das Messer mehrmals (z.B. 3 x) durch jede Station.

Die Stationen haben die folgenden Funktionen:



Station 1:

Diamant Surface

(Preparation = Vorbereitung)

Dient dazu, beschädigte Klingenkanten zu reparieren, begradigt die Klinge vor dem eigentlichen Schärfen

Station 2:

Tungsten Steel (Sharpen = Schärfen)

Schärft die Klinge und stellt die Schneidkante in ‚V‘-Form wieder her

Station 3:

Ceramic stone (Fine Tune = Feinschliff)

Poliert die Klinge und gleicht nochmals eventuelle - auch durch den Schärfvorgang - entstandene Unebenheiten aus

2. So schärfen Sie ein Messer

- a. Schärfen Sie nur saubere - trockene Klingen. Legen Sie die Klinge mit dem breiten Klingende nahe des Messergriffs in die Station 1 ein und ziehen Sie das Messer dann sanft in Ihre Richtung.
Achtung: keine Vorwärts- und Rückwärtsbewegung mit der Klinge vornehmen - immer nur in eine Richtung ziehen.
- b. Wir empfehlen, diesen Vorgang mindestens 3 x pro Station zu wiederholen. Je nach Klingenzustand auch häufiger.
- c. Spülen Sie das Messer sorgfältig ab, nachdem Sie die Klinge geschärft haben.

Important safety warnings

Always take these precautions to minimise the risk of injuries or damage:

1. Read all the instructions before using the knife sharpener and keep the instructions in a safe place so you can consult them later.
2. The appliance is not intended to be used by children or persons with limited physical, sensory or mental abilities. Please keep the knife sharpener out of the reach of children.
3. Do not try to sharpen very new knives.
4. Not suitable for ceramic blades or very sensitive Japanese steel blades.
5. Do not pull the knife through the appliance with force.

Instructions for use

1. Place the knife sharpener on the table and hold it firmly by the handle when sharpening. Pull the knife through each slot several times (eg 3 times).

The slots have the following functions:



Slot 1: Diamond surface (preparation)
For repairing damaged blades and straightening blades before actually sharpening them

Slot 2: Tungsten steel (sharpen)

Sharpens the blade and restores the cutting edge to a 'V' shape

Slot 3: Ceramic stone (fine tune)

Polishes the blade and equalises any surface irregularities that may have been caused – including by the sharpening procedure

2. How to sharpen a knife

- a. Sharpen only clean and dry blades. Place the blade with the broad end near the knife handle into slot 1 and pull the knife gently towards you. Attention: do not move the blade backwards and forwards – pull in one direction only
- b. We recommend repeating this procedure at least three times per slot, or more often, depending on the condition of the blade.
- c. Rinse the knife carefully after sharpening the blade.

FR

Instructions de sécurité importantes

Ces mesures de précaution doivent toujours être prises afin de minimiser le risque de blessures ou de dommages :

1. Lisez l'ensemble des instructions avant d'utiliser l'aiguiser de couteaux et conservez-les soigneusement afin de pouvoir les consulter ultérieurement.
2. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles et intellectuelles réduites. Veuillez tenir l'aiguiser de couteaux hors de la portée des enfants.
3. Ne tentez pas d'aiguiser des couteaux neufs.
4. Non adapté aux lames en céramique et aux lames japonaises en acier très fragiles.
5. Ne tirez pas le couteau avec force à travers

Instructions d'utilisation

1. Posez l'aiguseur de couteaux sur une table et tenez-le fermement par la poignée prévue à cet effet pendant le processus d'aiguisage. Tirez le couteau plusieurs fois (par exemple 3 fois) dans chaque module.

Les modules ont les fonctions suivantes :



Module 1 : Diamant Surface (Preparation = préparation)

Sert à réparer les lames endommagées, rectifie la lame avant l'aiguisage

Module 2 : Tungsten Steel (Sharpen = aiguisage)

Aiguisse la lame et redessine les bords coupants en V

Module 3 : Ceramic stone (Fine Tune = finition)

Polit la lame et égalise les éventuelles aspérités pouvant perdurer après le processus d'aiguisage.

2. Méthode d'aiguisage d'un couteau

- a. N'aiguissez que des lames propres et sèches. Placez l'extrémité large de la lame située à proximité du manche du couteau dans le module 1 et tirez le couteau vers vous avec une légère pression. Attention : ne pas réaliser de mouvement de va-et-

vient avec la lame, toujours la tirer dans une seule direction

- b. Nous recommandons de répéter ce procédé au minimum 3 fois par module ou plus selon l'état de la lame.
- c. Rincez soigneusement le couteau après aiguisage de la lame.

NL

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Deze veiligheidsmaatregelen moeten altijd genomen worden, om de kans op letsels of beschadigingen te beperken:

1. Lees alle voorschriften voor u de messenslijper gebruikt en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.
2. Het apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen of volwassenen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden. Houd de messenslijper buiten het bereik van kinderen.
3. Probeer niet om volledig nieuwe messen te slijpen.
4. Niet geschikt voor keramische messen of heel gevoelige Japanse stalen messen.
5. Trek het mes niet met geweld door het apparaat.

Gebruiksaanwijzing

1. Plaats de messenslijper op de tafel en houd deze tijdens het slijpen aan de hiervoor voorziene greep vast. Trek het mes meerdere keren (bijv. 3 keer) door ieder station.

De stations hebben de volgende functies:



Station 1: Diamant Surface (Preparation = voorbereiding)

Dient om beschadigde mesranden te repareren, corrigeert het mes voor het eigenlijke slijpen.

Station 2: Tungsten Steel (Sharpen = slijpen)

Slijpt het mes en geeft de snijkant weer een 'V'-vorm.

Station 3: Ceramic stone (Fine Tune = fijn slijpen)

Polijst het mes en werkt nogmaals eventuele – ook door het slijpen – ontstane oneffenheden weg.

2. Zo slijpt u een mes

- a. Slijp uitsluitend schone, droge messen.
Leg het mes met het brede uiteinde dicht bij de greep in station 1 en trek het mes dan zachtjes in uw richting. Opgelet: geen voorwaartse en achterwaartse beweging met het mes uitvoeren – altijd in één richting trekken.
- b. Wij raden aan, deze procedure ten minste 3 x per station te herhalen. Naar gelang van de toestand van de messen kan dit vaker herhaald worden.
- c. Spoel het mes zorgvuldig af, nadat u het geslepen hebt.

ES

Advertencias de seguridad importantes

Tenga siempre en cuenta estas precauciones para reducir el riesgo de lesiones o daños:

1. Lea con atención las instrucciones antes de utilizar el afilador de cuchillos y guárdelas con cuidado para poder consultarlas de nuevo en el futuro.
2. El producto no está pensado para ser utilizado por niños o personas con disca-

pacidades físicas, sensoriales o mentales. Mantenga el afilador de cuchillos fuera del alcance de los niños.

3. No intente afilar cuchillos nuevos.
4. No es apto para hojas de cerámica u hojas de acero japonesas altamente delicadas.
5. No introduzca el cuchillo con fuerza en el aparato.

Instrucciones de uso

1. Coloque el afilador de cuchillos sobre la mesa y sujételo durante el proceso de afilado por el mango previsto para ello. Introduzca el cuchillo varias veces (p. ej. 3 veces) en cada ranura.

Las ranuras tienen las siguientes funciones:



Ranura 1: Diamamond Surface (Preparation = preparación)

Sirve para reparar las hojas dañadas, corrige la hoja antes del afilado

Ranura 2: Tungsten Steel (Sharpen = afilado)

Afila la cuchilla y recupera el canto de corte en forma de 'V'

Ranura 3: Ceramic stone (Fine Tune = pulido)

Pule la hoja y nivela posibles irregularidades originadas de nuevo, también por el proceso de afilado

2. Así debe afilar el cuchillo:
 - a. Afile únicamente hojas limpias y secas. Introduzca la hoja por la zona más ancha y próxima al mango del cuchillo en la ranura 1 y deslice el cuchillo suavemente hacia atrás. Atención: no realice movimientos hacia adelante y hacia atrás con la hoja, deslícela únicamente en una dirección.
 - b. Le recomendamos repetir este proceso al menos 3 veces por ranura. Dependiendo del estado de la hoja, también puede hacerlo con mayor frecuencia.
 - c. Limpie el cuchillo con cuidado después de haber afilado la cuchilla.

PT

Avisos de segurança importantes

Devem sempre ser tomadas as medidas de precaução seguintes, para evitar perigos ou danos:

1. Ler todas as instruções antes de utilizar o afiador de facas e guardar as mesmas, para referência futura.
2. O aparelho não se destina a ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas. Manter o afiador de facas fora do alcance das crianças.
3. Não tentar afiar facas em estado totalmente novo.
4. Inadequado para facas com lâminas cerâmicas e facas japonesas com lâminas muito delicadas.
5. Não puxar a faca de forma violenta pelo aparelho.

Instruções de utilização

1. Pouse o afiador de facas sobre a mesa e, durante o processo de afiação, segure-o pela pega prevista para o efeito. Passe a faca várias vezes (por ex. 3 x) por cada uma das ranhuras.

As ranhuras têm as seguintes finalidades:



Ranhura 1: Diamant Surface (preparation = preparação)

Destina-se a reparar extremidades de lâminas danificadas, retifica a lâmina antes de a mesma ser afiada

Ranhura 2: Tungsten Steel (sharpen = afiar)

Afia a lâmina e restabelece o gume em formato ,V'

Ranhura 3: Ceramic stone (fine tune = retificação de precisão)

Procede ao polimento da lâmina e volta a uniformizar eventuais irregularidades, que também possam ter surgido durante o processo de afiação

2. Como afiar uma faca

- a. Afiar apenas lâminas limpas e secas. Colocar a extremidade larga da lâmina, junto à pega da faca, na ranhura 1 e puxar a faca suavemente na direção do utilizador. Atenção: não puxar a lâmina para a frente e para trás – puxá-la sempre e apenas numa direção
- b. Recomendamos repetir este processo, pelo menos, 3 x em cada uma das ranhuras. Aumentar o número de vezes em função do estado da lâmina.
- c. Lavar bem a faca depois de afiar a lâmina.

Importanti avvertenze sulla sicurezza
Queste misure precauzionali dovrebbero essere sempre adottate per minimizzare il rischio di lesioni o danni:

1. Prima di usare l'affilacoltelli leggere attentamente le istruzioni e conservarle con cura per consultazioni successive
2. L'apparecchio non deve essere usato da bambini o persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate. Tenere l'affilacoltelli lontano dalla portata dei bambini.
3. Non cercare di affilare coltelli nuovi.
4. Non adatto per lame di ceramica o lame d'acciaio giapponese estremamente delicate.
5. Non tirare il coltello attraverso l'apparecchio con forza.

Istruzioni per l'uso

1. Mettere l'affilacoltelli sul tavolo e affermandolo saldamente per l'apposito manico durante il processo di affilatura. Far passare il coltello ripetutamente (p. es. 3 volte) attraverso ogni stazione.

Le stazioni hanno le seguenti funzioni:



Stazione 1: Diamant Surface (Preparation = Preparazione)
Serve per riparare il filo danneggiato della

lama, rettifica la lama prima dell'affilatura vera e propria

Stazione 2: Tungsten Steel (Sharpen = Affilatura)

Affila la lama e ripristina il filo nella forma a 'V'

Stazione 3: Ceramic stone (Fine Tune = Microfinitura)

Lucida la lama ed elimina eventuali irregolarità createsi – anche in seguito al processo di affilatura

2. Ecco come affilare un coltello

- a. Affilare solo lame pulite, asciutte. Inserire la lama con l'estremità larga vicino al manico nella stazione 1 e poi tirare delicatamente il coltello verso di sé. Attenzione: non spostare la lama in avanti e indietro – tirare sempre e solo in un'unica direzione.
- b. Consigliamo di ripetere questo processo almeno 3 volte per stazione, secondo lo stato della lama anche più spesso.
- c. Lavare con cura il coltello dopo aver affilato la lama.

CZ

Důležitá bezpečnostní upozornění

Tato preventivní opatření byste měli vždy dodržovat, abyste snížili na minimum riziko zranění nebo poškození:

1. Přečtěte si veškeré pokyny, než začnete ostříč nože používat a uschovejte pak návod pečlivě, abyste si ho mohli případně později ještě přečíst.
2. Přístroj není určen k tomu, aby ho používali děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi. Udržujte ostříč nožů v bezpečné vzdálenosti od dětí.
3. Neostřete zcela nové nože.

4. Není vhodné pro keramická ostří nebo velmi citlivá japonská ocelová ostří.
5. Neprotahujte nůž přístrojem násilně.

Návod k použití

1. Postavte ostříč nožů na stůl a držte jej po celou dobu ostření za rukojeť, která je k tomu určena. Protáhněte nůž několikrát (např. 3x) každou stanicí.

Stanice mají následující funkce:



Stanice 1: Diamant Surface (Diamantový povrch – Preparation = příprava)

Slouží k opravě poškozených hran ostří, narovná ostří před samotným ostřením.

Stanice 2: Tungsten Steel (Wolframová ocel – Sharpen = ostření)

Ostří čepel a formuje opět řeznou hranu do podoby ‚V‘

Stanice 3: Ceramic stone (Keramický brousek – Fine Tune = jemné zabroušení)

Vyleští ostří a vyrovná ještě případně – také broušením – vzniklé nerovnosti

2. Jak nabrousíte nůž

- a. Provádějte ostření jen na čistých a suchých čepelích. Položte ostří širokým koncem čepel v blízkosti rukojeti nože do stanice 1 a táhněte nůž jemně směrem k sobě.

Pozor: neprovádějte s ostřím žádný pohyb vpřed nebo vzad – táhněte vždy pouze jedním směrem.

- b. Doporučujeme opakovat tento úkon minimálně 3 x v každé stanici. Podle stavu ostří také častěji.
- c. Po ostření čepele nůž pečlivě opláchněte.

RO

Indicații de siguranță și avertismente importante

Aceste măsuri de precauție trebuie întreprinse întotdeauna, pentru a reduce riscul leziunilor sau deteriorărilor:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizarea ascuțitorului de cuțite și păstrați instrucțiunile cu grijă, pentru a le putea consulta ulterior.
2. Dispozitivul nu este destinat utilizării de către copii sau persoane cu aptitudine fizice, senzoriale sau mentale limitate. Nu țineți acest ascuțitor de cuțite la îndemâna copiilor.
3. Nu încercați să ascuțiți cuțite noi.
4. Neindicat pentru lame ceramice sau lame japoneze sensibile, din oțel.
5. Nu trageți cuțitul cu putere prin dispozitiv.

Instrucțiuni de folosire

1. Așezați ascuțitorul de cuțite pe masă și țineți-l bine în timpul procedurii de ascuțire, utilizând mânerul prevăzut în acest sens. Trageți cuțitul de mai multe ori (de ex. 3 ori) prin fiecare stație.

Stațiile au următoarele funcții:



Stația 1: Diamant Surface (Preparation = pregătire)

Are rolul de a repara muchiile deteriorate ale lamelor, îndreptând lama înainte de ascuțirea efectivă

Stația 2: Tungsten Steel (Sharpen = ascuțire)

Ascute lama și reface forma de 'V' a muchiei de tăiere

Stația 3: Ceramic stone (Fine Tune = șlefuire fină)

Șlefuieste lama și nivelează încă o dată eventualele neregularități rezultate - chiar și din cauza procedurii de ascuțire

2. Modul de ascuțire a cuțitelor

a. Ascuțiți numai lame curate și uscate.

Așezați lama cu partea lată din apropierea mânerului cuțitului în stația 1 și trageți ușor cuțitul în direcția dumneavoastră
Atenție: nu efectuați cu lama mișcări de înainte și înapoi: - trageți întotdeauna într-o singură direcție

b. Recomandăm repetarea acestei proceduri de cel puțin 3 ori pentru fiecare stație. Chiar și de mai multe ori, în funcție de starea lamei.

c. După ce ați ascuțit lama, clătiți cuțitul cu grijă.

PL

Ważne wskazówki bezpieczeństwa

Zawsze przestrzegać podanych tu środków ostrożności, aby zminimalizować ryzyko obrażeń lub uszkodzenia :

1. Przed użyciem ostrzałki należy przeczytać wszystkie instrukcje; instrukcje starannie przechowywać, aby móc z nich korzystać w przyszłości.
2. Urządzenie nie może być używane przez dzieci lub osoby o ograniczonej

sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej. Ostrzałkę do noży należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

3. Nie próbować ostrzyć noży zupełnie nowych.
4. Nie nadaje się do ostrzy ceramicznych ani do bardzo wrażliwych stalowych ostrzy japońskich.
5. \ozy nie przeciągać przez urządzenie siłą.

Instrukcja użytkowania

1. Ostrzałkę do noży postawić na stole, podczas ostrzenia noży przytrzymać ją za przewidziany do tego uchwyt. Przeciągnąć nóż kilka razy (np. 3x) przez każdą 3x przez każdy stopień.

Stopnia mają następujące funkcje:



Stopień 1: Diamant Surface (Preparation = przygotowanie)

Służy do naprawy uszkodzonych ostrzy, prostuje ostrze przed właściwym ostrzeniem

Stopień 2: Tungsten Steel (Sharpen = ostrzenie)

Ostrzy ostrze i odtwarza kształt krawędzi tnącej ,V‘

Stopień 3: Ceramic stone (Fine Tune = polewanie)

Poleruje ostrze i usuwa ewentualne – spowodowane także w procesie ostrzenia – nierówności

2. Ostrzenie noża

- a. Ostrza muszą być czyste i suche. Szerokie zakończenie ostrza przy uchwycie włożyć w stopień 1 i pociągać delikatnie nożem w swoim kierunku. Nie wykonywać ostrzem ruchów posuwisto-zwrotnych – zawsze pociągać tylko w jedną stronę.
- b. Zalecamy wykonanie tych czynności co najmniej 3 x w każdym stopniu. A w zależności od stanu ostrza - nawet częściej.
- c. Po naostrzeniu ostrza należy starannie je wyptukać.

GR

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποίησης

Να λαμβάνονται πάντα τα ακόλουθα μέτρα ασφαλείας, για να μειωθεί στο ελάχιστο ο κίνδυνος τραυματισμών ή ζημιών:

1. Πριν χρησιμοποιήσετε το ακονιστήρι μαχαιριών, διαβάστε όλες τις οδηγίες και φυλάξτε τις προσεκτικά για ενδεχόμενες μελλοντικές απορίες.
2. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητικές ή πνευματικές ικανότητες. Παρακαλούμε να φυλάξετε το ακονιστήρι μαχαιριών μακριά από τα παιδιά.
3. Μην προσπαθείτε να ακονίσετε πολύ καινούργια μαχαίρια.
4. Το ακονιστήρι δεν είναι κατάλληλο για κεραμικές λεπίδες ή πολύ ευαίσθητες ιαπωνικές ασάλινες λεπίδες.
5. Μην περνάτε το μαχαίρι με βία μέσα από τη συσκευή.

Οδηγίες χρήσης

1. Τοποθετήστε το ακονιστήρι μαχαιριών στο τραπέζι και κρατάτε το κατά τη διαδικασία ακονίσματος από τη λαβή που είναι

προορισμένη για αυτό το σκοπό. Περνάτε το μαχαίρι μερικές φορές (π. χ. 3 φορές) μέσα από κάθε θέση ακόνισματος.

Οι θέσεις ακόνισματος έχουν τους ακόλουθους σκοπούς:



Θέση 1: διαμάντινη επιφάνεια (Preparation = προετοιμασία) Επισκευάζει την φθαρμένη κόψη των λεπίδων και ισιώνει τη λεπίδα πριν από το κύριο ακόνισμα.

Θέση 2: βολφραμιούχος χάλυβας (Sharpen = ακόνισμα) Ακονίζει τη λεπίδα και ξαναμορφώνει την κόψη σε μορφή, V'.

Θέση 3: Κερμαϊκή πλάκα (Fine Tune = λεπτό ακόνισμα) Γυαλίζει και εξαλείφει τυχαίες- ενδεχομένως και από τη διαδικασία ακόνισματος δημιουργηθείσες - ανωμαλίες.

2. Με τον ακόλουθο τρόπο ακονίζεται ένα μαχαίρι

- a. Να ακονίζετε μόνο καθαρές- στεγνές λεπίδες. Τοποθετήστε τη λεπίδα με την πλατιά άκρη κοντά στη λαβή του μαχαιριού μέσα στη θέση ακόνισματος 1 και τραβήξτε το μαχαίρι απαλά προς τη κατεύθυνσή σας. Προσοχή: Μην τραβάτε τη λεπίδα μπροστά και πίσω – να τραβάτε πάντα μόνο προς μία μοναδική κατεύθυνση.
- b. Συνιστάμε να επαναλαμβάνετε αυτή τη διαδικασία τουλάχιστον 3 φορές σε κάθε θέση ακόνισματος, ή πιο συχνά ανάλογα με την κατάσταση της λεπίδας.
- c. Μετά το ακόνισμα ξεπλύνετε το μαχαίρι καλά.

Важные указания по технике безопасности
Данные меры предосторожности должны приниматься для снижения риска травмирования или прочих повреждений:

1. Прочтите все инструкции перед использованием ножеточки и сохраните их в пригодном для чтения виде.
2. Устройство не предназначено для использования детьми или людьми с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями. Храните ножеточку в недоступном для детей месте.
3. Ножеточка не предназначена для заточки новых (не использованных) ножей.
4. Не подходит для керамических лезвий или крайне чувствительных японских стальных лезвий.
5. Не прилагайте усилий, проводя ножом через устройство.

Инструкция по применению

1. Поставьте ножеточку на стол и удерживайте ее во время заточки за специально предусмотренную ручку. Многократно протяните нож (например, 3 раза) через каждую секцию.

Секции выполняют следующие функции:



Секция 1: Diamant Surface (Preparation = подготовка)

Предназначена для восстановления поврежденных кромок лезвия, выравнивания лезвия перед непосредственной заточкой.

Секция 2: Tungsten Steel (Sharpen = заточка)
Затачивает лезвие и восстанавливает V-образную форму режущей кромки

Секция 3: Ceramic stone (Fine Tune = окончательное шлифование)
Полирует лезвие и повторно выравнивает возможные – также возникшие при заточке – неровности

2. Порядок заточки ножа

- a. Перед заточкой убедитесь, что нож чистый и сухой. Разместите лезвие широким концом (у ручки ножа) в секции 1 и затем потяните нож на себя. Внимание: не перемещайте лезвие взад-вперед – нож следует всегда протаскивать в одном направлении
- b. Рекомендуется повторить данное действие не менее 3 раз в каждой секции. В зависимости от состояния лезвия может потребоваться большее количество попыток.
- c. Тщательно промойте нож после завершения заточки.

WESTMARK



3025813-198

Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany

www.westmark.de

5 Jahre Garantie
years guarantee

