

ECG



SO 375

SUŠIČKA OVOCE
RECEPTY

CZ

SUŠIČKA OVOCIA
RECEPTY

SK

SUSZARKA DO OWOCÓW
PRZEPISY

PL

GYÜMÖLCSSZÁRÍTÓ
RECEPTEK

HU

OBSTTROCKNER
REZEPTÉ

DE

FRUIT DEHYDRATOR
RECIPES

GB

SUŠILICA ZA HRANU
RECEPTI

HR

SUŠILEC ZA SADJE
RECEPTI

SI

DÉSHYDRATEUR DE FRUITS
RECETTES

FR

ESSICCATORE DI FRUTTA
RICETTE

IT

DESHIDRATADOR DE FRUTA
RECETAS

ES

PUUVILJAKUIVATI
RETSEPTID

ET

VAISIŲ DŽIOVINTUVAS
RECEPTAI

LT

AUGĻU ŽĀVĒTĀJS
RECEPTĒS

LV

RECEPTY

CZ Míchané ovoce

2 oloupané banány
100 g jahod
100 g ananasu

Ovoce nakrájejte na stejně velké kousky asi 0,6 cm. Po usušení a vychladnutí promíchejte se směsí drcených ořechů.

Kroužky jablek se skořicí

2 kg jablek
5 čajových lžiček skořice

Oloupaná jablka nakrájejte na asi 0,6 cm silné kroužky, vykrojte jádro a poprašte skořicí. Dejte sušit.

Citrusový mix

1,5 kg pomerančů
5 citronů
4 grapefruity

Ovoce důkladně omyjte. Nakrájejte asi na 0,6 cm silné plátky i s kůrou a usušte.

Tropický ráj

10 kiwi
1 ananas
3 papáji

Oloupejte papáju a kiwi, okrájejte ananas. Nakrájejte asi na 0,6 cm silné plátky a usušte.

Celerová a česneková sůl

Usušený materiál smíchejte se solí v poměru 1:1.

Směs květin a koření

Můžete si uchovat vůni jara a léta, těšit se z vůně rostlin a květin, které vám rostou na zahrádce nebo volně v přírodě pomocí sušičky potravin. Květy dejte volně na plato a sušte se všemi větráčky v otevřené poloze. Dobře usušené květy (asi za 5 hodin), uložte do ozdobné nádoby nebo do sáčku a ozdobte stuhou. Pro výraznější aroma můžete doplnit skořicí, hřebíčkem, rozmarýnou nebo mátou peprnou.

RECEPTY

Miešané ovocie

2 olúpané banány
100 g jahôd
100 g ananásu

Ovocie nakrájajte na rovnako veľké kúsky asi 0,6 cm. Po usušení a vychladnutí premiešajte so zmesou drvených orechov.

Krúžky jablák so škoricom

2 kg jablák
5 čajových lyžičiek škorice

Olúpané jablká nakrájajte na asi 0,6 cm hrubé krúžky, vykrojte jadro a popraste škoricom. Dajte sušiť.

Citrusový mix

1,5 kg pomarančov
5 citrónov
4 grapefruity

Ovocie dôkladne umyte. Nakrájajte asi na 0,6 cm hrubé plátky aj s kôrou a usušte.

Tropický raj

10 kivi
1 ananás
3 papáje

Olúpte papáju a kivi, okrájajte ananás. Nakrájajte asi na 0,6 cm hrubé plátky a usušte.

Zelerová a cesnaková soľ

Usušený materiál zmiešajte so soľou v pomere 1:1.

Zmes kvetín a korenia

Pomocou sušičky potravín si môžete uchovať vôňu jari a leta, tešiť sa z vône rastlín a kvetín, ktoré vám rastú v záhradke alebo voľne v prírode. Kvety dajte voľne na platňu a sušte so všetkými vetráčikmi v otvorenej polohe. Dobre usušené kvety (asi za 5 hodín) uložte do ozdobnej nádoby alebo do vrečka a ozdobte stuhou. Pre výraznejšiu arómu môžete doplniť škoricom, klinčekom, rozmarínom alebo mäťou piepornou.

PRZEPISY

Mieszanka owocowa

2 obrane banany
100 g truskawek
100 g ananasa

Owoce pokroić w kawałki równej wielkości ok. 0,6 cm. Po ususzeniu i ostygnięciu wymieszać z rozdrobnionymi orzechami.

PL

Plasterki jabłek z cynamonem

2 kg jabłek
5 łyżeczek cynamonu

Obrane jabłka pokroić w plasterki grubości ok. 0,6 cm, wykroić gniazdo nasienne i posypać cynamonem. Ususzyć.

Mix cytrusów

1,5 kg pomarańczy
5 cytryn
4 grejpfruty

Owoce dokładnie umyć. Pokroić w plasterki grubości ok. 0,6 cm razem ze skórką i ususzyć.

Raj tropikalny

10 kiwi
1 ananas
3 papaje

Obrać papaje, kiwi i ananasa. Pokroić w plasterki grubości ok. 0,6 cm i ususzyć.

Sól czosnkowa i selerowa

Ususzone warzywa wymieszać z solą w stosunku 1:1.

Mieszanka kwiatów i ziół.

Dzięki ususzeniu można przechować zapach wiosny i lata, woń roślin i kwiatów z ogródka lub łąki. Kwiaty rozłożyć luźno na blacie i suszyć z wszystkimi wiatrakami w pozycji otwartej. Dobrze wysuszone kwiaty (ok. 5 godzin), włożyć do ozdobnego pojemnika lub do woreczka i przewiązać go wstążką. Wyróżniejszy aromat można uzyskać dodając cynamon, goździki, rozmaryn lub mięte pieprzową.

RECEPTEK

Vegyes gyümölcs

2 darab meghámozott banán

100 g eper

100 g ananász

A fenti gyümölcsöket vágja egyforma (kb. 0,6 cm-es) darabokra. Az aszalás és lehülés után keverje összetört diófélékkel.

Almakarika fahájjal

2 kg alma

5 teáskanál őrölt fahéj

A meghámozott almát vágja körülbelül 0,6 mm vastag karikákra (a magházat vágja ki), majd szórja meg őrölt fahéjjal. Aszalja meg.

Vegyes citrustál

1,5 kg narancs

5 darab citrom

4 darab grépfrút

A gyümölcsöket alaposan mossa meg. Szeletelje fel körülbelül 0,6 mm vastag szeletekre (a héjával együtt), majd aszalja meg a géppel.

Trópusi koktél

10 darab kiwi

1 darab ananász

3 darab papaya

A gyümölcsöket hámozza meg. Szeletelje fel körülbelül 0,6 mm vastag szeletekre, majd aszalja meg a géppel.

Zelleres és fokhagymás só

A megszártott zellert és sót 1:1 arányban keverje össze konyhasóval.

Virág és fűszernövény keverék

A tavasz és nyár hangulatát, a növények és virágok kellemes illatának a megőrzésével felidézheti ősszel vagy télen is. Ehhez az aszalógéppel szárítson meg a kertjében (vagy a természetben) termő növényeket, virágokat, fűszereket. A virágszirmokat helyezze a tálcákra és nyitott állapotban szárítsa meg. A jól megszártott virágszirmokat (körülbelül 5 óra) tegye díszanyagba vagy kis szövetszátkba (kösse be egy díszes szalaggal és akassza fel). Az illatok harmóniáját fahéj darabbal, szegfűszeggel, rozmaringgal vagy mentol levéllel egészítse ki.

REZEPTE

Mischobst

2 geschälte Bananen
100 g Erdbeeren
100 g Ananas

Das Obst schneiden Sie in gleich große Stücke von etwa 0,6 cm. Nach dem Trocknen und dem Abkühlen mischen Sie die Masse mit gemahlenden Nüssen.

Apfelringe mit Zimt

2 kg Äpfel
5 Teelöffel Zimt

Einen geschälten Apfel schneiden Sie in etwa 0,6 cm dicke Ringe, nehmen Sie den Kern heraus und bestreuen ihn mit Zimt. Lassen Sie sie trocknen.

DE

Zitrusmix

1,5 kg Orangen
5 Zitronen
4 Grapefruits

Waschen Sie das Obst gründlich. Schneiden Sie etwa 0,6 cm dicke Scheiben und trocknen Sie die Zitronen mit der Schale.

Tropen-Paradies

10 Kiwi
1 Ananas
3 Papayas

Schälen Sie die Papayas und die Kiwis, teilen Sie die Ananas. Schneiden Sie etwa 0,6 cm dicke Scheiben und trocknen Sie sie.

Sellerie- und Knoblauchsatz

Das Trockenmaterial mischen Sie mit Salz im Verhältnis 1:1.

Blumen-Kräuter-Mischung

Sie können sich mit Hilfe des Obsttrockners den Duft des Frühlings und des Sommers aus dem Duft von Pflanzen und Blumen erhalten, die in Ihrem Garten oder in der freien Natur wachsen. Blumen legen Sie frei auf die Platte und trocknen Sie sie mit allen Öffnungen in geöffneter Position. Die gut getrockneten Blumen (ca. in 5 Stunden), legen Sie in einen Zierbehälter oder in ein Säckchen und verzieren sie mit einer Schleife. Für ein intensives Aroma können Sie es mit Zimt, mit Nelken, mit Rosmarin oder mit Pfefferminze befüllen.

RECIPES

Mixed fruit

2 peeled bananas
100 g strawberries
100 g pineapple

Slice the fruit in evenly sized pieces, about 0,6 cm thick. After drying and cooling, mix with a mixture of crushed nuts.

Apple rings with cinnamon

2 kg apples
5 teaspoons cinnamon

Cut peeled apples into 0,6 cm thick rings, cut out the core and sprinkle with cinnamon. Dehydrate.

Citrus mix

1,5 kg oranges
5 lemons
4 grapefruits

Wash the fruit thoroughly. Cut about 0,6 cm thick slices including the peel and dehydrate.

Tropical paradise

10 kiwi
1 pineapple
3 papayas

Peel the papaya and kiwi, cut off the pineapple rind. Cut about 0,6 cm thick slices and dry.

Celery and garlic salt

Mix the dried material with salt in 1:1 ratio.

Flower and spice mix

You can preserve the scent of spring and summer, enjoy the scent of plants and flowers, which grow in your garden or wild using the food dehydrator. Strew the flowers loosely on the tray and dry with all the air vents open. Put the well dried flowers (in about 5 hours) in a decorative container or a bag and decorate with a ribbon. You can add cinnamon, cloves, rosemary or mint for stronger scent.

RECEPTI

Miješano voće

2 oguljene banane
100 g jagoda
100 g ananasa

Voće narezati na jednake komadiće (približno 0,6cm). Nakon sušenja i hlađenja izmiješati s mljevenim orasima.

Krugovi jabuka s cimetom

2 kg jabuka
5 čajnih žličica cimeta

Jabuku narezati na približno jednake krugove debljine 0,6 cm, posuti cimetom i posušiti.

Citrusmix

1,5 kg naranči
5 limuna
4 grejpa

Temeljno oprati voće. Narezati na približno 0,6 cm debele kriške i posušiti. Limune sušiti s korom.

Tropical Paradise

HR

10 kivija
1 ananas
3 papaje

Oguliti papaju i kivi, razrezati ananas. Izrezati 0,6 cm debele kriške i osušiti.

Sol s češnjakom i celerom

Osušeno povrće pomiješati sa soli u omjeru 1:1.

Mješavina cvijeća i začinskog bilja

Pomoću sušilice lako možete pripremiti ukras za kuću s mirisom proljeća i ljeta tj. mirisima cvijeća i bilja koja rastu u vrtu. Cvijeće stavite na pladanj bez rezanja i osušite ga (približno 5 sati), stavite ga u ukrasnu posudu ili vrećicu koju poslije ukasite trakom. Možete dodati cimet, klinčić, ružmarin ili mentu za jaču aromu tj. miris.

RECEPTI

Mešano sadje

2 olupljene banane
100 g jagod
100 g ananasa

Sadje narežemo na enake kose (približno 0,6cm). Po sušenju in hlajenju jih zmešajte z mletimi oreški.

Jabolčni obroči s cimetom

2 kg jabolk
5 čajnih žličk cimeta

Eno olupljeno jabolko narežemo na približno 0,6 debele obroče, vzemite ven jedro in potresete s cimetom. Pustite da se posuši.

Zitrusmix

1,5 kg pomaranč
5 limon
4 grenivk

Temeljno sperite sadje. Narežite na približno 0,6 cm debele rezine in posušite limone z lupino.

Tropical paradise

10 kivija
1 ananas
3 papaje

Olupite papajo in kivi, razdelite ananas. Izrežite 0,6 cm debele rezine in jih osušite

Zeleno in česna sol

Suhe snovi zmešajte z soli v razmerju 1:1.

Mešanica od cvetja in zelišč

Lahko s pomočjo sušilca za sadje prejemete vonj pomladi in poletja z vonjem rastlin in cvetja. Ki rastejo na vrtu ali v naravi. Cvetje postavite na ploščo in ga osušite z vsemi odprtiniami v odprtem položaju. Dobro posušeno cvetje (cca. 5 ur), vmetnite v okrasno posodo ali vrečko in jo okrasite s trako. Za močno aromo jo lahko napolnite s cimetom, klinčki, z rožmarinom ali pepermintom.

RECETTES

Mélange de fruits

2 bananes pelées
100 g de fraises
100 g d'ananas

Découpez les fruits en morceaux égaux d'environ 0,6 cm. Après le séchage et le refroidissement, mélangez avec les noix hachées.

Anneaux de pommes à la cannelle

2 kg de pommes
5 cuillères à café de cannelle

Epluchez les pommes, enlevez les trognons, coupez-les en anneaux d'environ 0,6 cm et saupoudrez de cannelle. Mettez à sécher.

Mix d'agrumes

1,5 kg d'oranges
5 citrons
4 pamplemousses

Lavez soigneusement les fruits. Découpez en tranches d'environ 0,6 cm d'épaisseur avec la peau, et séchez.

Paradis tropical

10 kiwis
1 ananas
3 papayes

Epluchez les papayes et les kiwis, enlevez la peau et le cœur d'ananas. Découpez tous les fruits en tranches d'environ 0,6 cm d'épaisseur et séchez.

FR

Sel de céleri et d'ail

Mélangez les ingrédients séchés avec du sel dans un rapport 1:1.

Mélange de fleurs et d'épices

Vous pouvez conserver les parfums du printemps et de l'été, savourer les parfums des plantes et des fleurs qui poussent dans votre jardin ou dans la nature, à l'aide du déshydrateur alimentaire. Disposez les fleurs librement sur le plateau et séchez avec tous les ventilateurs en position ouverte. Placez les fleurs bien séchées (après environ 5 heures) dans un flacon ou un sachet et décorez avec un ruban. Pour un parfum encore plus marqué, vous pouvez compléter avec de la cannelle, des clous de girofle, du romarin ou de la menthe.

RICETTE

Frutta mista

2 banane sbucciate
100 g di fragole
100 g di ananas

Affettare la frutta in pezzi di dimensioni uniformi, circa 0,6 cm di spessore. Dopo l'essiccazione e il raffreddamento, mescolare con un miscuglio di noci tritate.

Anelli di mela con cannella

2 kg di mele
5 cucchiaini di cannella

Tagliare le mele sbucciate ad anelli di spessore 0,6 cm, togliere il torsolo e spolverizzare con la cannella. Disidratare.

Mix di agrumi

1,5 kg di arance
5 limoni
4 pompelmi

Lavare accuratamente la frutta. Tagliare fette di circa 0,6 cm di spessore compresa la buccia e disidrararli.

Paradiso tropicale

10 kiwi
1 ananas
3 papaie

Sbucciare la papaia e i kiwi, tagliare la buccia dell'ananas. Tagliare fette di circa 0,6 cm di spessore e disidrararli.

Sedano e aglio salati

Mescolare il cibo essiccato con sale in rapporto 1:1.

Mix di spezie e fiori

È possibile conservare il profumo di primavera e estate, godersi il profumo di piante e fiori che crescono nel giardino o selvatici utilizzando il disidratatore di alimenti. Spargere i fiori sul vassoio e essicarli con tutte le prese d'aria aperte. Mettere i fiori ben essiccati (in circa 5 ore) in un contenitore decorativo o un sacchetto e decorare con un nastro. È possibile aggiungere cannella, chiodi di garofano, rosmarino o menta per un profumo più intenso.

RECETAS

Frutas mezcladas

2 bananas peladas
100 g de frutillas
100 g de ananá

Rebane la fruta en trozos de tamaño uniforme, de aproximadamente 0.6 cm de espesor. Luego seque y enfríe, mezcle con una mezcla de nueces aplastadas.

Aros de manzana con canela

2 kg de manzanas
5 cucharadas de té de canela

Corte las manzanas peladas en aros de 0,6 cm de espesor, retire el centro y espolvoree con canela. Deshidrate.

Mezcla de cítricos

1,5 kg de naranjas
5 limones
4 pomelos

Lave la fruta exhaustivamente. Corte rebanadas de aproximadamente 0,6 cm de espesor incluso la piel, y deshidrate.

Paraíso tropical

10 kiwis
1 ananá
3 papayas

Pele la papaya y el kiwi y corte la corteza del ananá. Corte rebanadas de aproximadamente 0,6 cm de espesor y seque.

Sal de apio y ajo

Mezcle el material seco con sal en una proporción de 1 en 1.

Mezcla de flores y especias

ES

Puede conservar la esencia de la primavera y del verano, disfrutar de la esencia de las plantas y las flores que crecen en su jardín o en el bosque con el deshidratador de alimentos. Esparza las flores sueltas sobre la bandeja y séquelas con todas las ventilaciones de aire abiertas. Coloque las flores bien secas (en aproximadamente 5 horas) en un recipiente decorativo o en una bolsa y adórnelas con una cinta. Puede agregar canela, clavos, romero o menta para una esencia más fuerte.

RETSEPTID

Puuviljasegu

2 kooritud banaani
100 g maasikaid
100 g ananassi

Viilutage puuviljad ühtlase suurusega, umbes 0,6 cm paksusteks tükkideks. Pärast kuivatamist ja jahutamist segage kokku purustatud pähklitega.

Kaneeliga õunarõngad

2 kg õunu
5 teelusikat kaneeli

Lõigake kooritud õunad umbes 0,6 cm paksusteks rõngasteks, lõigake välja südamik ning puistake peale kaneeli. Kuivatage.

Tsitruseliste segu

1,5 kg apelsine
5 sidrunit
4 greipi

Peske puuviljad põhjalikult. Lõigake umbes 0,6 cm paksusteks viiludeks (koos koorega) ning kuivatage.

Troopiline paradiiis

10 kiivi
1 ananass
3 papaiat

Koorige papaiad ja kiivid, lõigake maha ananassi koor. Lõigake umbes 0,6 paksusteks viiludeks ning kuivatage.

Selleri ja küüslaugu sool

Segage kuivatatud ained soolaga vahekorras 1:1.

Lillede ja maitseainete segu

Teil on võimalik toidukuivatiga säilitada kevade ja suve lõhna, nautida taimede ja lillede lõhna, mis kasvavad Teie aias või metsikult. Puistake lilled riulil laiali ning kuivatage kõikide avatud õhuavadega. Asetage hästi kuivatatud (umbes 5 tunni pärast) lilled dekoratiivsesse anumasse või kotti ning kaunistage paelaga. Lõhna tugevdamiseks võite lisada kaneeli, nelki, rosmariini või piparmünti.

RECEPTAI

Vaisių asorti

2 nulupti bananai

100 g braškių

100 g ananasų

Supjaustykite vaisių vienodo dydžio gabaliukais, apie 0,6 cm storio. Išdžiovinę ir ataušinę, sumaišykite su smulkintais riešutais.

Obuolių žiedai su cinamonu

2 kg obuolių

5 arbatiniai šaukšteliai cinamono

Supjaustykite nuluptus obuolius 0,6 cm storio žiedais, išpjaukite šerdį ir apibarstykite cinamonu. Džiovinkite.

Citrusinis miškas

1,5 kg apelsinų

5 citrinos

4 greipfrutai

Kruopščiai nuplaukite vaisius. Supjaustykite 0,6 cm storio griežinėliais su žieve ir džiovinkite.

Tropikų rojus

10 kivių

1 ananasas

3 papajos

Nulupkite papajas ir kivių, išpjaukite ananaso žievę. Supjaustykite maždaug 0,6 cm storio griežinėliais ir džiovinkite.

Salieras su česnakine druska

Sumaišykite džiovintą medžiagą su druska santykiu 1:1.

Gėlių ir prieskonių mišinys

Naudodami maisto džiovintuvą galite išsaugoti pavasario ir vasaros kvapus, mėgautis augalų ir gėlių, kurie auga Jūsų darželyje arba pievose, kvapais. Laisvai išdėliokite gėles ant lentynėlės ir džiovinkite palikę atvertas visas ventiliacijos angas. Sudėkite gerai išdžiovinatas gėles (maždaug 5 valandų trukmės) į dekoratyvinę talpyklę arba maišelį ir papuoškite kaspiniu. Stipresniam kvapui galite pridėti cinamono, dobilo, rozmarino arba mėtų.

RECEPTES

Augļu maisījums

2 nomizoti banāni
100 g zemeņu
100 g ananāsu

Sagrieziet augļus apmēram 0,6 cm biezos vienāda lieluma gabaliņos. Pēc nožāvēšanas un atdzesēšanas samaisiet ar sasmalcinātu riekstu maisījumu.

Ābolu gredzeni ar kanēli

2 kg ābolu
5 tējkarotes kanēļa

Sagrieziet nomizotus ābolus 0,6 cm biezos gredzenos, izgrieziet serdi un apkaisiet ar kanēli. Žāvējiet.

Citrusaugļu maisījums

1,5 kg apelsīnu
5 citroni
4 greipfrūti

Rūpīgi nomazgājiet augļus. Sagrieziet apmēram 0,6 cm biežās šķēlēs (ar mizu) un žāvējiet.

Tropu paradize

10 kivi
1 ananāss
3 papaijas

Nomizojiet papaijas, kivi un ananāsu. Sagrieziet apmēram 0,6 cm biežās šķēlēs un žāvējiet.

Seleriju un ķiploku sāls

Samaisiet žāvētos produktus ar sāli attiecībā 1:1.

Ziedu un garšvielu maisījums

Izmantojot žāvētāju, jūs varat saglabāt pavasara un vasaras aromātu un izbaudīt augu un ziedu smaržu. Brīvi izklājiet ziedus uz paplātes un žāvējiet, esot atvērtām visām gaisa spraugām. Novietojiet labi izžāvētus ziedus (apmēram 5 stundas) dekoratīvā traukā un izgreznojiet ar lentu. Spēcīgākam aromātam varat pievienot kanēli, krustnagliņas, rozmarīnu vai piparmētras.

www.ecg-electro.eu

| | | |
|--|--|-----------|
| Výhradní zastoupení pro ČR: K+B Progres, a.s. U Expertu 91 250 69 Klíčany | e-mail: ECG@kbexpert.cz, tel.: +420 272 122 111 zelená linka: 800 121 120 | CZ |
| Distribútor pre SR: K+B Elektro – Media, k.s. Mlynské Nivy 73 821 05 Bratislava | tel.: +421 232 113 410 e-mail: ECG@kbexpert.cz | SK |
| Wyłączny przedstawiciel na PL: K+B Progres, a.s. U Expertu 91 250 69 Klíčany, Czech Rep. | e-mail: ECG@kbexpert.cz | PL |
| Kizárólagos magyarországi képviselet: K+B Progres, a.s. U Expertu 91 250 69 Klíčany, Czech Rep. | e-mail: ECG@kbexpert.cz | HU |
| Distributor für DE: K+B E-Tech GmbH & Co. KG Barbaraweg 2, DE-93413 Cham Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer 09971/4000-6080 an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00) | | DE |
| K+B Progres, a.s. U Expertu 91 250 69 Klíčany, Czech Rep. | tel.: +420 272 122 111 e-mail: informacije@kbprogres.cz | HR |
| K+B Progres, a.s. U Expertu 91 250 69 Klíčany, Czech Rep. | tel.: +420 272 122 111 e-mail: informacije@kbprogres.cz | SI |
| K+B Progres, a.s. U Expertu 91 250 69 Klíčany, Czech Rep. | tél.: +44 776 128 6651 (English) e-mail: ECG@kbexpert.cz | FR |
| K+B Progres, a.s. U Expertu 91 250 69 Klíčany, Czech Rep. | tel.: +44 776 128 6651 (English) e-mail: ECG@kbexpert.cz | IT |
| K+B Progres, a.s. U Expertu 91 250 69 Klíčany, Czech Rep. | tel.: +44 776 128 6651 (English) e-mail: ECG@kbexpert.cz | ES |
| K+B Progres, a.s. U Expertu 91 250 69 Klíčany, Czech Rep. | tel.: +44 776 128 6651 (English) e-post: ECG@kbexpert.cz | ET |
| K+B Progres, a.s. U Expertu 91 250 69 Klíčany, Czech Rep. | tel.: +44 776 128 6651 (English) el. paštas: ECG@kbexpert.cz | LT |
| K+B Progres, a.s. U Expertu 91 250 69 Klíčany, Czech Rep. | tel.: +44 776 128 6651 (English) e-pasts: ECG@kbexpert.cz | LV |