

zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER

HOME ART & SALES SERVICES AG

Sihleggstrasse 23
CH-8832 Wollerau
Tel. +41 438 882 400
Fax +41 438 882 492

info@incoman.com
www.zepter.com
<https://www.facebook.com/ZepterInternational>

ALL 4 CUT

zepter[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER • LIVE LONGER



FELIX[®]
SEIT 1843

SOLINGEN
GERMANY



TARTALOM

HAGYOMÁNY ÉS MESTERMUNKA / MINŐSÉG	2
ABSOLUTE ML	4
RESOLUTE	8
ZEPTER EDITION No. 1	12
PROFESSIONAL	14
ForALL ZSEBKÉS	16
FŰSZERNÖVÉNYEK A KONYHÁBAN	18
ÉLEZÉS ÉS A KÉSEK ÁPOLÁSA	19
TÁROLÁS ÉS DARABOLÁS	20
NEMZETKÖZI DÍJAK ÉS ELISMERÉSEK	22
CÉGÜNKRŐL	23

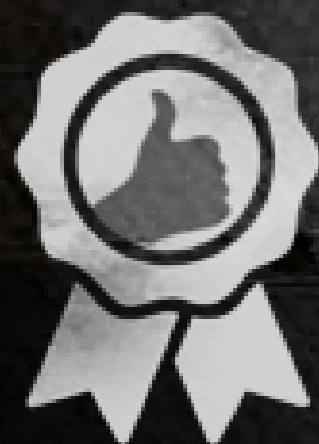
HAGYOMÁNY ÉS MESTERMUNKA

A FELIX® komoly hagyományokkal rendelkezik, az egyik legrégebbi ma is létező késgyártó cég a világon – 1790 óta készít evőeszközöket. Karl Gustav Felix 1843-ban alapította a céget Gustav Felix Schneidwarenfabrik néven. Ezzel két évszázadnyi szaktudást és hagyományt alapozott meg, melynek köszönhetően késeit kiemelkedő minőségükről ismerte meg a világ.

A prémium minőségű termékeket gyártó és forgalmazó, globális szinten működő ZEPTER International 2012-ben vásárolta meg a FELIX® Solingen GmbH-t, ezzel megerősítve pozícióját a csúcsmínőségű kések piacán. A FELIX hagyományai és kézműves gondossággal készített termékei kiválóan illeszkednek a Zepter egyedülálló filozófiájához, magas minőségi követelményeihez, és innovatív termékeihez.



* 225 éves hagyomány



MINŐSÉG

A **minőség** az alapanyagokkal kezdődik. A FELIX® kizárólag minőségi alapanyagokat használ, például X50 CrMoV15 (króm-molibdén-vanádium-acél) ötvözetet, VG10-es japán többbrétegű damaszkuszi acélt és X65 CR13 borotvapenge acélt. Az acél homogén és kompakt mikroszerkezetének köszönhetően a pengék rugalmasak, ellenállóak a korrózióval szemben és az élük sem tompul.

Mivel a kések hagyományos módon, kézzel készülnek, a minőség közvetlenül a késkészítő mester képességeitől függ. Egy átlagos kés 45-féle munkafolyamaton megy keresztül, mire elhagyja a gyárat. Minden lépés az évszázados solingeni mesterségbeli tudás és tapasztalat eredménye, amihez elengedhetetlen a gyakorlat, jó szem, precizitás, gondosság és a részletek iránti elkötelezettség.

A **minőség** a késeink formájában és funkcionalitásában is megmutatkozik. Egy **kést** akkor használható, ha a formája tökéletes. Mennyire simul bele a kézbe? Ki van egyensúlyozva? Hogyan továbbítja a nyél a vágóerőt a pengébe? A FELIX® kések minősége szemmel látható, sőt, tapintható.



„A **hagyományosan** módon gyártott, csúcsmínőségű Felix késeket mestereink kézzel készítik, ügyelve arra, hogy csakis kifogástalanul megmunkált darabok hagyják el a műhelyüket. Egy szakács legfontosabb eszköze a jó kés, miért érné hát be a tökéletesnél kevesebbel?”

Karl Gustav Felix,
cégalapító

ABSOLUTE ML

Ha Önnek szenvedélye a főzés és tökéletes késsel szeretne dolgozni, akkor az ABSOLUTE ML kollekciónak Önnek találták ki! A penge japán, 66-rétegű VG10 damaszkuszi acélból készül. Jéggel edzik, hogy az acél szerkezetét még finomabbá és tömörebbé tegyék, így az anyag eléri a Rockwell skálán¹ a 60-62-es értéket.

A nyél élelmszabványok szempontjából biztonságos PA6-poliamid-ból készül, melyet erő és tartósság jellemez. A nyél finom, párhuzamos barázdáinak köszönhetően tökéletesen illik a kézbe, stabil fogást és biztonságos vágást tesz lehetővé.

Az ABSOLUTE ML kollekcióval a precizitás és az élesség új szintjét tapasztalhatja meg!

Az Ön elvárásai: magasak

Az Ön stílusa: elegáns

Az Ön kése: Absolute ML



A termék az iF termékdesign díj aranyérmese, továbbá a világ 50 legesztétikusabb fogyasztási cikke közé választották.



KA-016	KA-012	KA-014	KA-010	KAF-020
Santoku kés	Húsvágókés	Kenyérvágó kés	Hámozókés	Húsvilla
19 cm	20 cm	20 cm	11 cm	18 cm

¹ A Rockwell skála egy olyan mérési rendszer, amellyel az anyagok keménységét állapítják meg.

ABSOLUTE ML



Asia készlet

2 db
A készlet tartalma: KA-010, KA-016 / KA-SET2



San készlet

3 db
A készlet tartalma: KA-010, KA-016, KA-012 / KA-SET3



Yon készlet

4 db
A készlet tartalma: KA-010, KA-016, KA-012, KA-014 / KA-SET4



RESOLUTE

A RESOLUTE kollekción, mely elnyerte a Red Dot design díjat, késválasztékunk zászlóshajója. Ez a késkészlet – egyedülálló módon – borotvapenge-acélból készült, így az Ön konyhája a borotvapengék precizitásával és élességével gazdagodik.

A pengék Rockwell skála szerinti 59-60-as keménysége, valamint élük páratlan tartóssága garantálja, hogy kései hosszú éveken át szolgálják Önt. Az ergonómikusan kialakított nyélnek köszönhetően a kések tökéletesen illeszkednek a kézbe, kiegyensúlyozottak, és különösebb erő kifejtése nélküli használatot biztosítanak.

Amennyiben megbízható, elegáns fomatervű, és esztétikus megjelenésű késekre vágyik, a Resolute kollekción kitűnő választás lehet Önnek.

A szépség a kidolgozott részletekben, míg az élesség kulcsa a penge megmunkáltságában rejlik.



reddot design award
winner

A Reddot design díj nyertese



KR-013

Szakácskés

21 cm

KR-016

Santoku kés

18 cm

KR-015

Konyhai kés

16 cm

KR-011

Univerzális kés

13 cm

KR-010

Hámozó kés

10 cm

RESOLUTE



Asia készlet

2 db
A készlet tartalma: KR-015, KR-016 / KR-SET2A



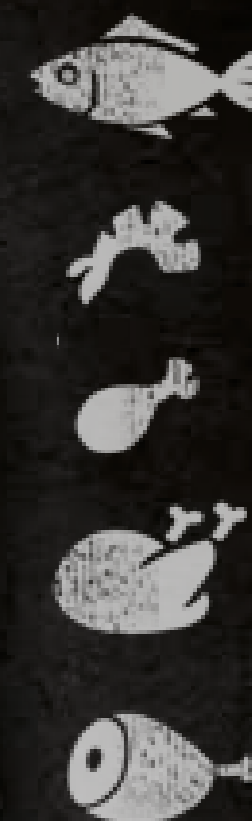
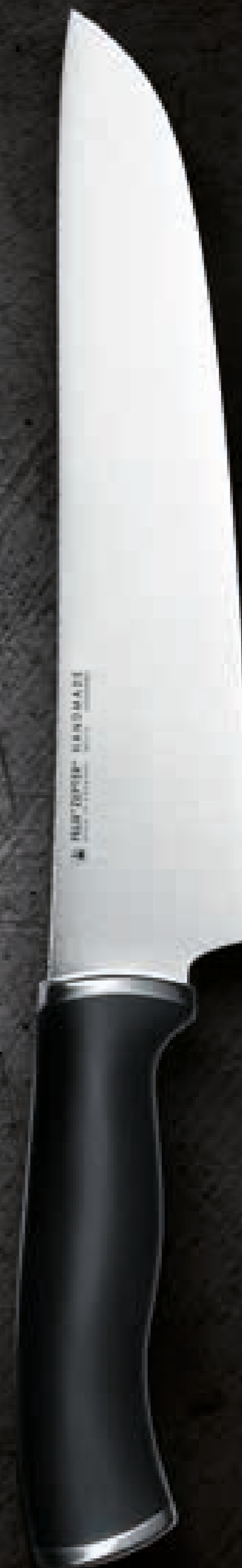
Alapkészlet

2 db
A készlet tartalma: KR-011, KR-013 / KR-SET2E



Konyhai készlet

3 db
A készlet tartalma: KR-010, KR-011, KR-013 / KR-SET3



ZEPTEK EDITION NO. 1

A Zepter bemutatja a híres Santoku kések legújabb, innovatív formáját, melyekkel még jobb eredményeket lehet elérni. A Santoku kések kiemelkedő élességükről és sokoldalúságukról ismertek és tökéletesen alkalmasak bármilyen szeletelésre, vágásra, kockázásra, vagy aprításra.

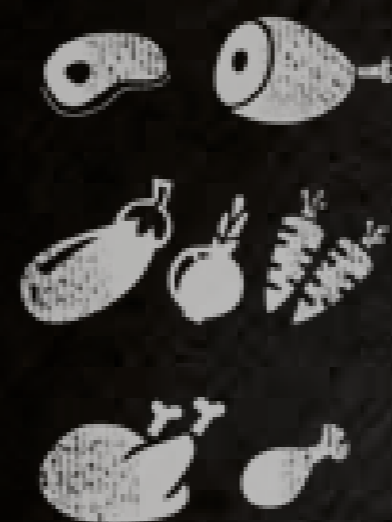
Ezen a késen semmilyen feladat nem fog ki! Ha még nincs Önnek, akkor be fogja látni, hogy szüksége van rá!

A 19 hasítéknak és a speciális peremnek köszönhetően az étel nem ragad a kés felületére. A kézzel csiszolt 19,5 cm hosszú penge x46Cr13 pengeacélból készül, és könnyedén szeli a húst, halat és zöldséget.

A nyél anyaga polioximetilén (POM), amely tartós és könnyen tisztítható, és jól illik a kézbe. A kellemesen sima felszín szinte vezeti a kezét vágás közben.

A ZEPTEK EDITION NO. 1 egyesíti a praktikumot, a minőséget, és az ízléses formatervet.

A Zepter Edition No. 1 a főzést szenvedéllyé változtatja!



KZE-001 · Santoku kés · 31 cm

PROFESSIONAL

A PROFESSIONAL kollekciónak méltó a nevéhez. Ne tévesszék meg a játékos színek: ezeket a késeket profi és haladó amatőr szakácsoknak tervezték, a színek pedig arra utalnak, hogy az egyes kések mely feladatokra a legalkalmasabbak. A tökélyre csiszolt, selyemfényű felületnek köszönhetően az étel nem tapad a pengéhez szeletelés közben.

Az X46Cr13 pengeacélból készült pengék hosszan megőrzik élüket, rozsdamentesek, és mindenféle ételek kezelésére alkalmasak, így minden szakács elvárásainak megfelelnek. A nyél élelmiszerbiztonsági szempontból biztonságos Ducor 2300k anyagból készült és finom barázdáinak köszönhetően tökéletes fogást biztosít. A nyél eleje ráhajlik a pengére, így vágás közben nagyobb biztonságot nyújt.

A PROFESSIONAL kések ideális konyhai eszközök azok számára, akik nap mint nap igénylik a minőséget és a teljesítményt.

Mesterszakács a konyhában – profi eszközök a főzéshez!



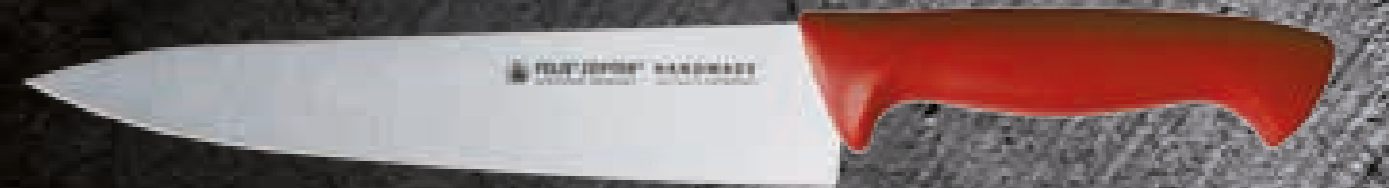
Profi hámozó kés · 10 cm

KP-010 · (zöldségekhez ajánlott)



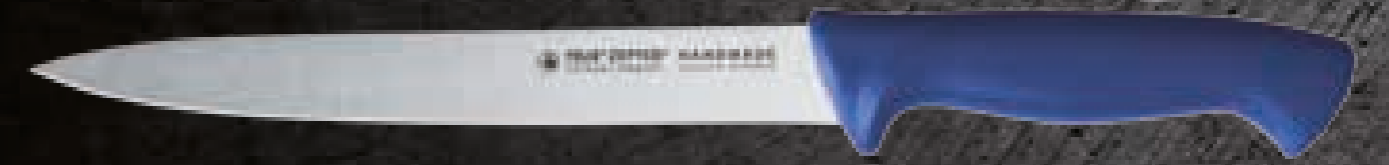
Profi univerzális kés · 15 cm

KP-011 · (szárnyasokhoz ajánlott)



Profi szakácskés · 20 cm

KP-013 · (húsokhoz ajánlott)



Profi húsvágó kés · 20 cm

KP-012 · (halakhoz ajánlott)



ForAll ZSEBKÉS

A ForAll zsebkés nagy segítség a természetben és az otthona körül, miközben a kényelmi és a tartóssági szempontoknak is maximálisan megfelel.

Ez a fontos szerszám szinte korlátlan lehetőségeket tartogat:

- **ForAll – MINDEN ALKALOMRA.** Legyen szó akár táborozásról, horgászásról, vitorlázásról, túrázásról, vagy kisebb feladatokról a ház körül, a ForAll mindig megállja a helyét.

Ideális segítőtárs, amely soha nem hagyja cserben!

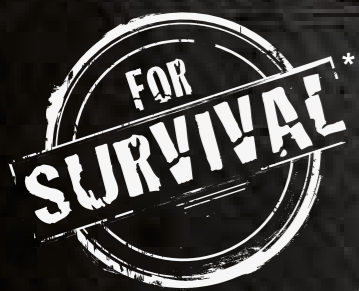
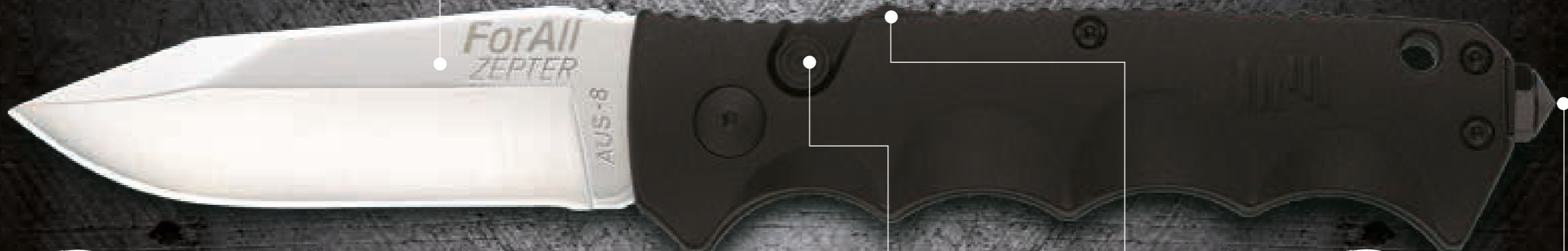
- **ForAll – AZ ÖN MEGBÍZHATÓ VÉDELMEZŐJE ÉS ÉLETMENTŐJE.** Önvédelmi célokra is alkalmas. Ha a zsebében van a ForAll, biztos lehet abban, hogy megvédi Önt bármilyen váratlan helyzetben vagy támadás esetén, ugyanis a kés által keltett önbizalom bármilyen negatív helyzetben érzékelhető lesz Önön.

Csúcsminőségű Anyagok

A penge minőségi japán AUS-8 acélötvözetből készül. A szénrel és vanádiummal történő dúsításnak köszönhetően az acél struktúrája még finomabb, tömörebb, és erősebb lesz. A különleges edzési folyamat nagyfokú tartósságot és kiváló minőségű élet tesz lehetővé.

A ForAll kés nyele könnyű alumíniumból készül, így bármely célra egyszerűen és könnyen használható. A nyél kialakítása ergonomikus, melynek köszönhetően biztos kézzel irányíthatja a pengét munka közben és szinte elképzelhetetlen, hogy a kést elejtse vagy kivegyék a kezéből.

Az egyszerűen oldható biztonsági zár egyszerre kényelmes és biztonságos. Zárt állapotban a penge a helyén marad és soha nem nyílik ki magától.



A zsebkést egy vízhatlan anyagból készült tokkal szállítjuk.

*** TÚLÉLÉSHEZ**

Zsebkés PK-007

Kés típusa: mechanikus zsebkés
(non-automatic linear lock)

Méreték: 20 x 3 cm (kinyitva)
12 x 3 cm (összecsukva)
8 x 0,3 cm (penge)
7,5 cm (vágóél)

Súly: 100 g (nettó)
116 g (teljes)

Anyag: Markolat – alumínium
Penge – minőségi japán AUS-8 acélötvözet



*** ÖNVÉDELEMRE**

A Zepster ForAll kés egy egyszerűen kezelhető zárógombbal rendelkezik. Ha ki szeretné nyitni vagy össze szeretné csukni a kést, egyszerűen csak nyomja meg a gombot a biztonsági zár kioldásához. A nyitómechanizmus finoman jár; a penge könnyedén csúszik ki az alumínium markolatból, nyitott állapotban pedig olyan stabilan zár, mint ha nem is összecsukható, hanem fix pengéről lenne szó.

A késen található egy üvegtörő is, hogy bármilyen helyzetben felkészültek lehessünk.



FÜSZERNÖVÉNYEK A KONYHÁBAN

Vajon mióta használ alkalmatlan eszközöket a fűszernövények aprítására? Egy nem kellően éles kés roncsolhatja a fűszerek rostjait, így a kések nem a legideálisabb eszközök az érzékeny fűszernövények szárainak vagy leveleinek aprítására.

Konyhai ollónkkal úgy apríthatja a fűszereket, mint a profik! A minőségi élekek köszönhetően mindig tisztán, szabályosan vághatja a fűszereket. Ez a legjobb módja annak, hogy megtartsuk a fontos növényi rostok épségét.

Az olló pengéje minőségi X50 CrMoV15 pengeacélból készül, melyet süllyesztékes módszerrel formálnak egy darabból, majd jéggel edzenek. Ez lehetővé teszi, hogy a penge sokáig megőrizze az élet és a korrózióknak is ellenálljon. Sokféle feladatra alkalmas, segítségével a friss fűszernövényeket apríthatunk anélkül, hogy károsítanánk a rostjaikat, de akár madzagot is vághatunk vagy aszalt gyümölcsöket szeletelhetünk. A nyél anyaga polioximetilén (POM), amely élelmiszerbiztonsági szempontból biztonságos, ráadásul tartós és könnyen tisztítható.

A műanyag nyélen egy csavaros üvegek kinyitására szánt nyitó is található.



Konyhai olló
• KS-010 • 20,3 cm

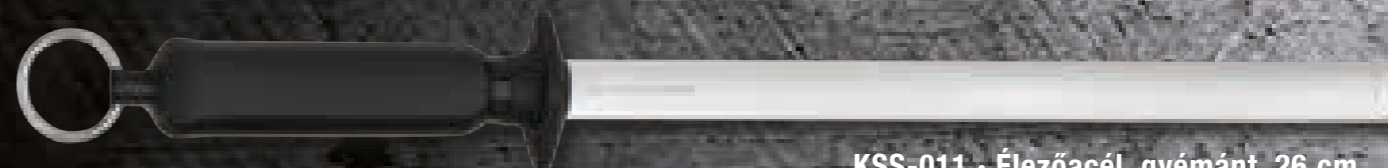
A konyhai olló az egyszerű és alapos tisztítás, élezés érdekében szétszedhető.



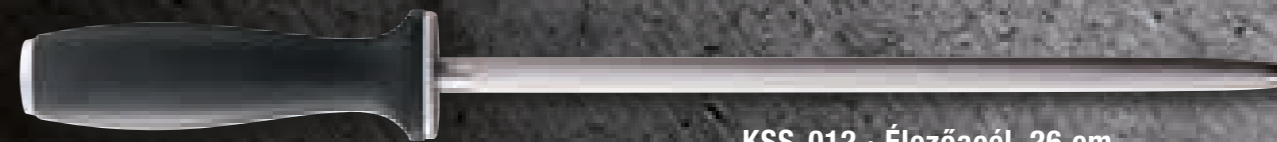
ÉLEZÉS ÉS A KÉSEK ÁPOLÁSA



KSS-010 • Kerámia élező, 25 cm



KSS-011 • Élezőacél, gyémánt, 26 cm



KSS-012 • Élezőacél, 26 cm

A FELIX® kések hosszú ideig megőrzik az élüket. A gyakori használatból azonban idővel a penge eltompul és ápolást igényel. A minőségi késpengéken nyomot hagyhat a rászáradt étel, és a mosogatógépes tisztítás sem ajánlott, mivel a penge eltompulhat. A legjobb kézzel tisztítani a késeket. Használat után egyszerűen öblítsük el meleg vízzel és töröljük szárazra egy puha ronggyal. A penge élességét kamélaolajos ápolással óvhatjuk. A japán kardmesterek is így védték féltett pengéiket a rozsdá és a szennyeződések ellen. A tökéletes tisztaságért az antibakteriális késápoló kendőt ajánljuk, mely ezüstmolekuláival óvja és ápolja a késpengét.

A profi séfek és hobbiszakácsok minden használat előtt és után megfenik a késeiket, vagyis rendszeresen élezzik őket. Ezt némi gyakorlattal az amatőrök is megpróbálhatják a megfelelő élező segítségével. Természetesen hozzánk is bármikor behozhatja FELIX® kését élesíteni, ez a szolgáltatás nem drága, és a kés olyan lesz utána, mintha teljesen új lenne.

TÁROLÁS ÉS DARABOLÁS

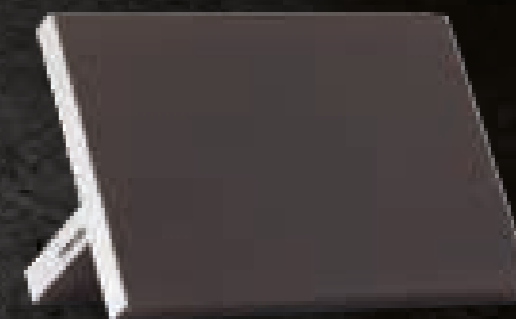
Főzésnél jó, ha kéznél vannak a késeink. Ideális megoldás erre egy hagyományos vagy mágneses késtartó. A forma és az anyag – tömör diófa vagy furnérozott tölgy – a konyhaberendezéstől, a rendelkezésre álló helytől és az Ön ízlésétől függ.

A késekhez szükség van egy vágódeszkára, amin vághatunk. Hogy miért? Mert ha más anyagon vágunk, például üvegen, kerámián vagy márványon, a kés éle sérülhet. A FELIX® vágódeszkák készítésénél kizárólag minőségi csersavas, antibakteriális faalapanyagot használunk.^s

A csúcsminőségű acélpengék és a fa vágódeszkák tökéletes párost alkotnak!



KMS-011 · Mágneses késtartó,
tömör diófa



KMS-012 · Mágneses késtartó,
furnérozott tölgy



KCB-010 · Vágódeszka, tömör diófa · 40 x 30 x 4 cm

NEMZETKÖZI DÍJAK ÉS ELISMERÉSEK



„Az év konyhai innovációja”

– a felhasználóbarát konyhai termékek díja
2014 – Frankfurt, Németország
Díjazott a termék funkcionalitásáért,
formatervezéséért és innovációjáért

The Golden Mercury díj, Olaszország

1994, 1995, 1996, 1997, és 2010
– A Zepter International 5 alkalommal nyerte el technológiai
újításaiért és eredeti termékeiért.

A Red Dot design díj nyertese

2009 – Essen, Németország

Az iF termékdesign aranydíjának nyertese

2007 – München, Németország

B.I.D. Aranyérem (Business Initiative Directions)

2004 – Frankfurt, Németország

Aranyérem az üzleti presztízisért

2000 – Madrid, Spanyolország

Európai minőségi díj

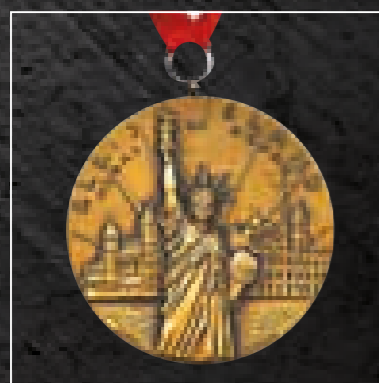
2000 – Párizs, Franciaország

Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana

1997 – technológiai, szociális és munkáltatói díj,
Olaszország

Cholesterol Prophylaxis

1994 – Varsó, Lengyelország



U.S.A. ELLIS ISLAND becsületérem 2011

A Zepternek milliók
életminőségének
javításáért

CÉGÜNKRŐL

A Zepter International nemzetközi cég, mely minőségi fogyasztási cikket gyárt, forgalmaz és értékesít világszerte. A termékekhez közvetlen értékesítés útján, illetve a cég üzleteiben és bemutatótermeiben juthatnak hozzá az érdeklődők. A Zepter Finance Holding AG-val együtt – mely egy vezető pénzügyi és biztosítási szolgáltatásokat nyújtó vállalat – a Zepter Group részét képezi.

A Zepter, az általa képviselt rendkívül magas minőségnek köszönhetően milliók életének lett nélkülözhetetlen része a mindennapokban.

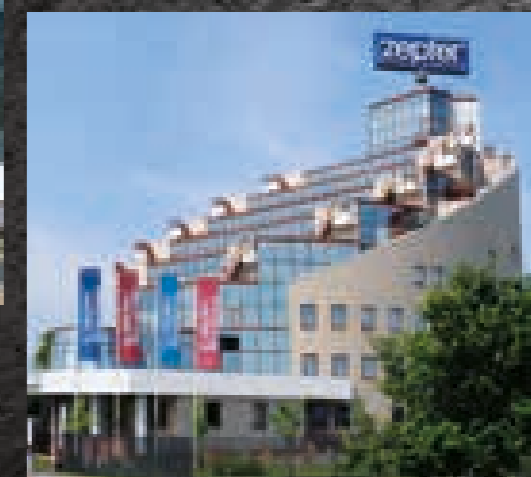
Cégünk az öt kontinens több mint hatvan országában van jelen, így 10 másodpercenként kezdődik új Zepter bemutató valahol a világban, hiszen a Zepter 5 kontinens több, mint 60 országában van jelen. A Zepter termékek a cég 8 gyárában készülnek, amelyek Németországban, Olaszországban és Svájcban találhatók. A cég több mint 320 000 m²-nyi irodával és bemutatóteremmel büszkélkedhet a világ számos nagyvárosában.

A sikert semmi sem tükrözi vissza jobban, mint az elmúlt 29 év több, mint 80 000 000 elégedett vásárlója. A Zepter sikereit nem csupán hosszú távú elképzeléseinek és innovatív termékeinek, de jól szervezett értékesítési hálózatának is köszönheti, amely világszerte több mint 100 000 tanácsadóval működik. A Zepter büszke kiválóan képzett értékesítési menedzsereire, akikre egészség- és szépségmissziójának küldötteiként tekint.

T HEALTHY. LIVE BETTER. LIVE LONGER.



Zepter az egészségesebb, teljesebb életért!



ZEPTEK VÁLLALATOK

ZEPTEK ALBÁNIA, Tirana
 ZEPTEK AUSZTRÁLIA, Sydney
 ZEPTEK AUSZTRIA, Bécs
 ZEPTEK AZERBAJDZSÁN, Baku
 ZEPTEK BOSZNIA-HERCEGOVINA, Banja Luka, Szarajevó
 ZEPTEK BRAZÍLIA, Sao Paolo
 ZEPTEK BULGÁRIA, Szófia
 ZEPTEK CSEH KÖZTÁRSASÁG, Prága
 ZEPTEK DÉL-KOREA, Szöul
 ZEPTEK EGYESÜLT KIRÁLYSÁG, London
 ZEPTEK EGYIPTOM, Kairó
 ZEPTEK ÉSZTOR SZÁG, Tallinn
 ZEPTEK FEHÉRO ROSZORSZÁG, Minszk
 ZEPTEK FRANCIAORSZÁG, Párizs
 ZEPTEK HORVÁTOR SZÁG, Zágráb
 ZEPTEK INDIA, Bangalore
 ZEPTEK JORDÁNIA, Amman
 ZEPTEK KANADA, Toronto
 ZEPTEK KAZAHSZTÁN, Alma-Ata
 ZEPTEK LENGYELO RSZÁG, Varsó
 ZEPTEK LETTOR SZÁG, Riga
 ZEPTEK LITVÁNIA, Vilnius
 ZEPTEK MACEDÓNIA, Szkopje
 ZEPTEK Ungarn Kft., MAGYARORSZÁG, Budapest
 ZEPTEK MOLDOVA, Chisinau
 ZEPTEK MONACO, Monte Carlo
 ZEPTEK MONTENEGRÓ, Podgorica
 ZEPTEK NÉMETORSZÁG, Mönchengladbach
 ZEPTEK OLASZORSZÁG, Milánó
 ZEPTEK OROSZORSZÁG, Moszkva
 ZEPTEK ROMÁNIA, Bukarest
 ZEPTEK SPANYOLO RSZÁG, Madrid
 ZEPTEK SVÁJC, Wollerau
 ZEPTEK SZERBIA, Belgrád
 ZEPTEK SZLOVÁKIA, Pozsony
 ZEPTEK SZLOVÉNIA, Slovenj Gradec
 ZEPTEK ÚJ-ZÉLAND, Auckland
 ZEPTEK UKRAJNA, Kijev
 ZEPTEK USA, North Bergen

ZEPTEK FÜGGETLEN FORGALMAZÓK

CIPRUS, Life's Quality Ltd
 DÉL-KOREA, Angel Korea Ltd.
 EGYESÜLT ARAB EMÍRSÉGGK, Amerat AL-Sham Trading
 GRÚZIA, Moosmann Pharmaceuticals LLC
 HONG KONG, Wessen
 INDONÉZIA, P.T. Tri Srikandi Jayya Ind.
 IRAK, United Pharma International
 IZRAEL, A.L.N. Israel
 JAPÁN, Aglex Inc.
 MEXIKÓ, THI of Switzerland SA DE CV
 ÖRMÉNYORSZÁG, Moosmann Pharmaceuticals LLC
 SZAÚD-ARÁBIA, United Pharma International
 TÁDZSIKISZTÁN, Moosmann Pharmaceuticals LLC
 ÜZBEGISZTÁN, Moosmann Pharmaceuticals LLC

ZEPTEK KIZÁRÓLAGOS FORGALMAZÓK

ANGOLA, Nebojsa CC
 BELGIUM, Haromed BVBA, Trendy Cook
 DÁNIA, Govinda Consult APS
 DÉL-AFRIKAI KÖZTÁRSASÁG, Nebojsa CC
 DÉL-KOREA, Woongjin ThinkBig Co. Ltd.
 FINNORSZÁG, Iiri Heinilä KY
 FÜLÖP-SZIGETEK, BCP Dermatological Corp.
 GRÚZIA, King Style
 GÖRÖGORSZÁG, Life's Quality Ltd
 HOLLANDIA, Trendy Cook, Haromed BVBA
 HONG KONG, Gold Beauty Ltd., Solutions Health Care, Colourmix Cosmetics Co. Ltd.
 KÍNA, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
 KOSZOVÓ, Home Style
 KUVAIT, Royal Beauty Group Co. W.L.L.
 LIBANON, Maalouf Bros Trading Co. SAL
 LUXEMBURG, Bijelic Mustafa, Lomoschitz Tibor
 MAKÁÓ, Wessen
 MALAJZIA, Sun Health Care (M) Sdn Bhd
 NAMÍBIA, Nebojsa CC
 NÉMETORSZÁG, Sefeld MZV Deutschland GmbH,
 Mack GmbH, Miletic Mladen
 NORVÉGIA, Malkord AS
 ÖRMÉNYORSZÁG, Travelon Ltd., ArKaEd LLC, Praha Ltd.
 SZINGAPÚR, Zen'Yu Pacific Pte Ltd.
 SVÉDORSZÁG, Interscandicom, Galo Medical AB
 SVÁJC, Z-Elite GmbH, Life Resonance AG, Bamix SA,
 Physiotherapie 011, PWS International AG, Multi Nationaler
 Vertrieb GMBH
 SZÍRIA, Lady World Trading Co.
 TAJVAN, Glorious Union Medtech Corporation (GUMT)
 TÖRÖKORSZÁG, Zepet Koleksiyonlari Paz. Org. Dan.ve Dis Tic. Lted. Sti.
 ÜZBEGISZTÁN, Comfort Ltd. JV
 ZIMBABWE, Nebojsa CC



FELIX[®]
SEIT **1843**