

SMARTCHEF

HACELO
Gourmet

MANUAL
DE INSTRUCCIONES



VAPORERA
PE-ST1654

PEABODY
www.peabody.com.ar

Antes de utilizar el producto, por favor lea atentamente el manual de usuario. Antes de enchufarlo, por favor examine si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

Importa, comercializa y garantiza: GOLDMUND S.A.
CUIT: 30-70860387-9

Domicilio Legal

Humboldt 2355, Piso 1°, C1425FUE - C.A.B.A.
Buenos Aires - Argentina

Domicilio Administrativo, Service Central y Fábrica

Manuel A. Ocampo 1170, B1686GRB - Hurlingham
Buenos Aires - Argentina

Service Central: (011) 4452-7773
service@goldmund.com.ar

ORIGEN CHINA

www.peabody.com.ar

CONTENIDO:

- | | |
|----|--|
| 4 | Medidas de Seguridad Importantes |
| 5 | Precaución |
| 6 | Descripción de la Vaporera |
| 7 | Instrucciones previas al primer uso
Instrucciones de uso
Visores sin "Timer" |
| 8 | Visores sin "Timer"
Advertencia |
| 9 | Uso de las canastas de vapor
Uso del recipiente para cocinar arroz
Recomendaciones para la cocción
Tiempos de cocción en Vaporera Peabody |
| 10 | Cocción de vegetales al vapor
Cocción de carnes y pollo al vapor
Cocción de pescados y mariscos al vapor
Cocción de arroz y cereales al vapor |
| 11 | Mantenimiento y limpieza
Precaución
Especificaciones |
-

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.

Toda vez que utiliza esta unidad de características eléctricas, se recomienda respetar siempre las siguientes medidas de seguridad elementales:

1. Lea detenidamente todas las instrucciones antes de proceder a utilizar la unidad, y conserve dichas instrucciones a modo de referencia futura.
2. A fin de evitar el peligro de asfixia en los niños pequeños, retire y descarte de forma segura la protección que cubre los conectores del enchufe al desembalar la unidad por primera vez.
3. No coloque la vaporera cerca del borde de la mesa o del lugar en el que esté apoyada durante su funcionamiento. Verifique que la superficie esté nivelada, limpia y sin agua.
4. No coloque la unidad sobre un dispositivo a gas, eléctrico o cerca de ellos, ni en aquel lugar en donde pueda entrar en contacto con un horno caliente.
5. No coloque ningún componente de la vaporera sobre un horno a gas, eléctrico o en un horno microondas, ni en un dispositivo a gas o eléctrico.
6. Ubique la unidad a, al menos, 30 cm de distancia de las paredes y cortinas, o de todo otro material sensible al calor o al vapor.
7. No utilice la vaporera sobre superficies metálicas, por ejemplo, en las mesadas metálicas de las bachas de cocina.
8. Verifique siempre que la vaporera esté debidamente ensamblada antes de ser utilizada. Respete las instrucciones que se detallan en este manual.
9. Esta unidad no fue diseñada para que su funcionamiento sea accionado por medio de un controlador de tiempo externo o por un sistema independiente de control remoto.
10. No coloque alimentos ni ningún otro líquido que no sea agua en el recipiente de agua ubicado en la parte inferior de la vaporera. Sólo las canastas de vapor y el recipiente para cocinar arroz están diseñados para la cocción de alimentos.
11. No se aleje de la unidad cuando está en funcionamiento.

12. No mueva la vaporera cuando está en funcionamiento.

13. Evite tocar las superficies calientes. Utilice las manijas para retirar la tapa, las canastas de vapor y el recipiente para cocinar arroz. Evite entrar en contacto con el vapor que emanan los orificios destinados a tal fin ubicados en la tapa de la vaporera. Utilice manoplas secas - similares a las que utiliza para el horno - a fin de proteger sus manos.

14. Levante siempre la tapa para que el vapor se disipe y se aleje de usted. Levante y retire con cuidado las canastas de vapor y el recipiente para cocinar arroz por medio de las manijas para evitar así quemaduras por parte del vapor que se disipa. Utilice manoplas secas - similares a las que utiliza para el horno - a fin de proteger sus manos.

15. Desconecte siempre el enchufe de la vaporera del toma corriente antes de mover la unidad, cuando no está en funcionamiento y antes de proceder con su limpieza o guardado. Permita que la parte inferior de la vaporera y que la bandeja de condensación se enfríen antes de separar los componentes para su limpieza y de descartar el líquido.

16. Para proceder a desconectar la unidad, retire el enchufe del toma corriente. Desconecte siempre la unidad después de su uso y permita que se enfríe.

17. No utilice limpiadores cáusticos o abrasivos potentes al limpiar la unidad.

18. Mantenga limpia la unidad. Respete las instrucciones relativas a la limpieza y al mantenimiento que se detallan en este manual.

19. Desenrolle por completo el cable de alimentación antes de utilizar la unidad. Evite que el cable de alimentación cuelgue desde el borde de la mesa o del lugar donde esté apoyado, que esté en contacto con superficies calientes, o que quede enredado.

20. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la parte inferior de la vaporera en agua ni en ningún otro líquido.

21. Este electrodoméstico puede ser utilizado por los niños mayores de 8 años de edad y por las personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales especiales, o que carezcan de experiencia y conocimiento, en caso de que hayan recibido la capacitación o la supervisión correspondiente relativa al uso seguro de la unidad y hayan comprendido los riesgos asociados.

22. Los niños no deben jugar con la unidad.

23. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por los niños sin la supervisión correspondiente.

24. Se debe supervisar atentamente a los niños cuando ellos utilicen la unidad o cuando ellos estén presentes mientras esté en funcionamiento.

25. Esta unidad fue diseñada sólo para uso doméstico. No utilice la unidad para otro uso que no sea para el cual fuera diseñada. No utilice la unidad en barcos o en vehículos en movimiento. No utilice la unidad en ambientes comerciales o industriales. No utilice la unidad al aire libre.

26. Se recomienda revisar la unidad de forma regular. No utilice la unidad si el cable de alimentación, el enchufe o la propia vaporera están dañadas de cualquier forma posible. En caso de daño en el cable, éste debe ser reemplazado por el fabricante o por personas de similares aptitudes con el propósito de evitar riesgos.

27. Esta unidad fue diseñada para uso doméstico y otros usos de similares características tales como:

- Elemento de cocina en comercios, oficinas y otros ambientes laborales;
- Hogares rurales;
- En hoteles para ser usado por sus huéspedes y en todo otro ambiente residencial;
- Para dormitorios y salones de desayuno.

28. Evite desarmar la parte inferior de la vaporera o el cable de alimentación. La unidad no contiene partes que el usuario pueda reemplazar. En caso de deficiencias en el funcionamiento, comuníquese con el servicio técnico oficial de su localidad para que le brinden asistencia.

Precaución:

- La conexión debe estar puesta a tierra. Conecte la unidad sólo a un toma corriente apropiado con puesta a tierra, según las especificaciones que se enumeran en la hoja 11.

- No haga funcionar la vaporera sobre una superficie inclinada. No mueva la vaporera cuando está en funcionamiento.

- No exceda los niveles de llenado. El nivel de agua no debe exceder el nivel máximo indicado. Evite entrar en contacto con el vapor que la unidad o la tapa disipan particularmente durante el llenado.

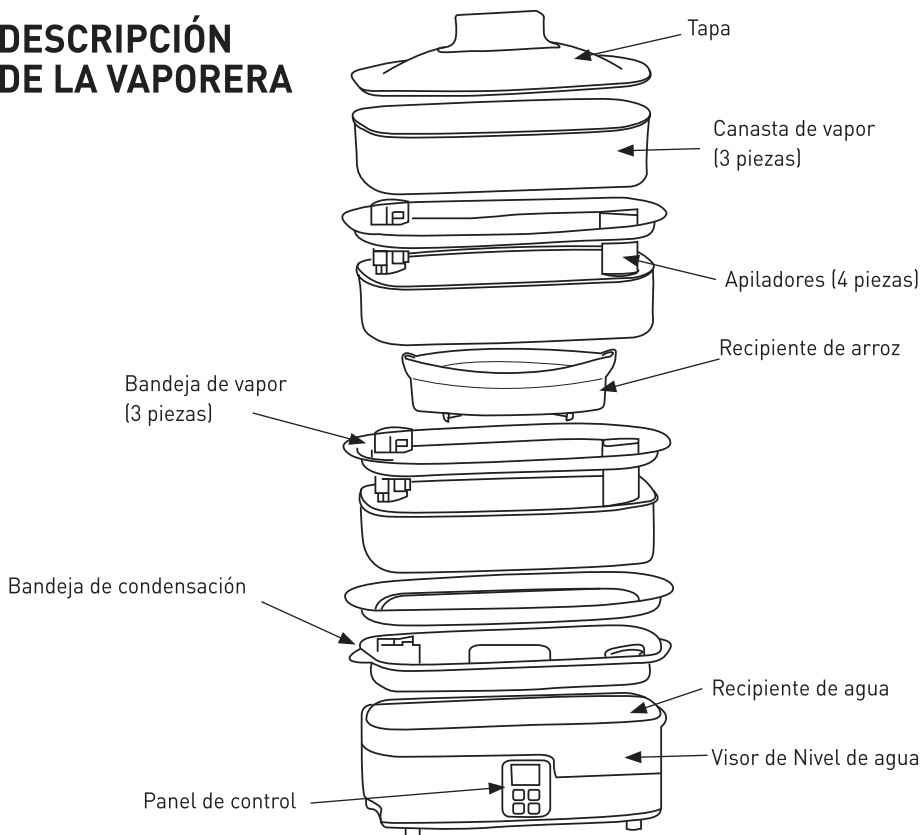
- Luego de la cocción, evite entrar en contacto con el vapor que la tapa, las canastas o el pico disipan, y evite también tocar las partes externas.

- Cuando retira la tapa o eleva las canastas de vapor, evite entrar en contacto con el vapor que se disipa y con el agua caliente: ¡hay peligro de sufrir quemaduras!

- Evite tocar las superficies calientes. Utilice las manijas o las perillas. Utilice manoplas similares a las que utiliza para el horno cuando manipula los componentes de la unidad. Permita que la unidad se enfríe antes de proceder con la limpieza.

¡Tenga cuidado con el vapor y las quemaduras!

DESCRIPCIÓN DE LA VAPORERA



Tapa de la Vaporera: Debe colocarse en la parte superior de las canastas de la vaporera para proceder con su funcionamiento. Mantiene el vapor del interior en circulación y permite que se libere el exceso de vapor.

Canastas de Vapor: Son los recipientes principales de la cocción, y tienen anillos para apilar las canastas que permiten una mayor flexibilidad respecto de la distribución del espacio cuando se preparan diversos platos de forma simultánea. Los alimentos pueden colocarse

directamente en estas canastas de vapor, evitando cubrir todos los orificios ubicados en la parte inferior de la bandeja para permitir que el vapor pueda ascender desde la base de la vaporera y circular alrededor de los alimentos.

Recipiente para Cocinar Arroz: Utilice este recipiente (bowl) para hervir cualquier tipo de arroz, granos o alimentos pequeños como legumbres sin cáscara o granos de maíz. Puede ubicarse en cualquiera de las 3 canastas de vapor.

Parte Inferior de la Vaporera con Recipiente de Agua - Se incluye:

• **Visor del Nivel de Agua:** Permite un fácil control del nivel de agua durante el funcionamiento y el llenado.

• **Pico Externo de Llenado de Agua:**

Se utiliza para rellenar el recipiente con agua por medio del pico. Usted puede realizar esta operación tanto con la unidad apagada como en funcionamiento.

• **Bandeja de Condensación:** Acumula la condensación del vapor y evita que las gotas retornen al recipiente de agua.

• **Fuente de Calor:** Está ubicada dentro de la parte inferior de la vaporera y su función radica en calentar el agua contenida en el recipiente de agua y generar el vapor.

ADVERTENCIA: La fuente de calor tendrá una temperatura muy elevada al finalizar la cocción: no la toque.

INSTRUCCIONES PREVIAS AL PRIMER USO

Retire todo el material de embalaje de la unidad. Lave la tapa, las canastas de vapor, el recipiente para cocinar arroz y la bandeja de condensación con agua tibia y jabón; luego enjuague y seque minuciosamente. Limpie el interior del recipiente de agua antes de usar la vaporera por primera vez. Ubique la unidad en una superficie




nivelada y estable. Evite colocar la unidad en superficies inestables o de las que pueda caerse o, de forma accidental, entrar en contacto con agua o cualquier otro líquido.






Precaución: No sumerja el cable de alimentación y la parte inferior de la vaporera en agua ni en ningún otro líquido.

INSTRUCCIONES DE USO

La unidad tiene 5 modos de funcionamiento: encendido (stand by), cocción al vapor, inicio

diferido, mantener caliente y auto protección. Los detalles son los siguientes:

Visores sin "Timer"	
Modo	Indicaciones del visor
<p>Modo Encendido (🕒): cuando se conecta la unidad, el tiempo de funcionamiento indicará 30 min. Al presionar ▲ o ▼ se ajusta el tiempo de cocción al vapor en 1 minuto. El rango del tiempo de funcionamiento es: 01-60-01. Unidad: minuto</p>	
<p>Modo Cocción al Vapor (👤): Una vez ajustado el tiempo de cocción al vapor, presione el botón "🕒"; la flecha "▼" indica la posición "👤". Presione ▲ o ▼ para ajustar el tiempo de cocción al vapor. El símbolo no es intermitente durante el funcionamiento.</p>	
<p>Modo Inicio Diferido: presione "🕒" para programar, en cualquier momento, el inicio de la cocción al vapor. El (🕒) indicará 6:00. Se observará dicho valor de forma intermitente y usted puede presionar ▲ o ▼ para ajustar el (🕒) (en 1 minuto). Presione nuevamente el botón "🕒" para finalizar la determinación del (🕒). El símbolo ▲ desaparece. En el visor aparece el símbolo "⌚" de espera. Cuando la unidad comienza con la cuenta regresiva, dicho valor no se indicará de forma intermitente. Cuando el valor del (🕒) haya llegado a 00:00, la unidad comenzará a liberar vapor. El rango indicado es: 00:00 - -12:00 - - 00:00 (min.)</p>	

Visores sin “Timer”	
Modo	Indicaciones del visor
<p>Modo Mantener Caliente: Cuando el visor indica “00” y se escuchan 8 “beeps”, la unidad comienza con el proceso de mantener caliente los alimentos. El símbolo del visor “▼” indica la posición “☺” (caliente). La fuente de calor calentará durante 1 minuto y se detendrá durante 5 minutos para cada ciclo a fin de mantener caliente los alimentos. Una vez que haya mantenido caliente los alimentos durante 60 minutos, la unidad retornará al modo (⏰). Presione nuevamente el botón “⏰” para cancelar el modo mantener caliente. Los demás botones no funcionan durante este modo.</p>	 
<p>Modo Auto Protección en Ausencia de Agua : cuando no hay presencia de agua en la unidad, se escuchará un sonido y el visor indicará “H2O”. El símbolo indicará la posición “☹” (sin agua). La fuente de calor dejará de funcionar. Al presionar cualquier botón se cancela el modo de auto protección. Agregue agua para continuar con el funcionamiento.</p>	 

ADVERTENCIA: sea muy cuidadoso cuando manipule las canastas de vapor después de la cocción, y use siempre manoplas para evitar quemaduras.

Nota:

- Verifique que las canastas de vapor, la bandeja de condensación y la tapa estén debidamente colocadas antes de que comience el proceso de cocción al vapor.
 - Utilice sólo agua limpia de la canilla para llenar el recipiente de agua de la vaporera. No utilice ningún otro líquido.
 - Utilice siempre la bandeja de condensación cuando proceda con la cocción al vapor.
 - En cualquier circunstancia tenga cuidado cuando levanta la tapa, las canastas de vapor, el recipiente para cocinar arroz y la bandeja de condensación ya que el vapor y la condensación del agua pueden provocar quemaduras. Utilice manoplas secas - similares a las que utiliza para el horno - a fin de proteger sus manos.
- Permita que la parte inferior de la vaporera y que la bandeja de condensación se enfrien antes de separar los componentes y descartar el líquido.
- Evite la cocción al vapor de grandes cantidades de carne o pescado, en especial de aquellos alimentos con alto contenido de grasa, ya que esto puede provocar que la bandeja de condensación exceda su capacidad.
 - Evite el retiro innecesario de la tapa y de las canastas de vapor durante la cocción ya que el vapor que rodea a los alimentos se disipará.
 - Los alimentos más pesados o aquellos que requieran un mayor tiempo de cocción deberían ubicarse en la canasta de vapor inferior ya que allí se genera la mayor concentración de vapor.

USO DE LAS CANASTAS DE VAPOR

El diseño especial de la Vaporera y de las canastas de vapor permite que usted utilice sólo una canasta para cocinar o hasta tres canastas de forma simultánea en caso de que desee cocinar al vapor grandes cantidades o diversos tipos de alimentos.

Cocción con una canasta:

- Coloque una canasta de vapor (sin necesidad de utilizar los anillos para apilar) en la parte superior de la bandeja de condensación.
- Introduzca los alimentos que desee cocinar.
- Coloque la tapa.

Cocción con dos o tres canastas:

- Coloque una canasta de vapor (sin necesidad de utilizar los anillos para apilar) en la parte superior de la bandeja de condensación. Introduzca los alimentos.
- Coloque un anillo para apilar en la parte inferior de la segunda canasta de vapor. Ubíquela sobre la primera canasta. Introduzca los alimentos.
- Coloque otro anillo para apilar en la parte inferior de la tercera canasta de vapor y ubíquela sobre la segunda canasta en caso de que sea necesario. Introduzca los alimentos.
- Coloque la tapa.

USO DEL RECIPIENTE PARA COCINAR ARROZ

Utilice el recipiente para arroz si desea cocinar arroz, otros granos o cualquier otro alimento que sea demasiado pequeño como para colocarlo directamente en las canastas de vapor. Simplemente, llene dicho recipiente con arroz y agua en la proporción indicada en la receta.

Coloque el recipiente para arroz en la canasta de vapor inferior y proceda con la cocción durante el tiempo indicado en la receta. Puede cocinar al vapor otros alimentos de forma simultánea en las restantes canastas de vapor en caso de que sea necesario.

RECOMENDACIONES PARA LA COCCIÓN

1. Evite colocar alimentos en exceso en las canastas de vapor, o cubrir por completo los orificios ubicados en la parte inferior de dichas canastas. Recuerde que para que se produzca la cocción el vapor debe pasar a través de las canastas y por alrededor de los alimentos. Si se cubren por completo los orificios de la parte inferior de las canastas (por ejemplo, con un papel de aluminio) el vapor no podrá fluir libremente.
2. Coloque los alimentos que requieran un mayor tiempo de cocción y aquellos de grandes dimensiones en la canasta de vapor inferior ya que el vapor será más caliente cerca de su fuente de generación. Cuanto más alejado se ubiquen los alimentos de la fuente de vapor, mayor será el tiempo de cocción.
3. Si cocina diversos tipos de alimentos en diferentes niveles de forma simultánea,

recuerde que las canastas inferiores pueden recibir ciertos jugos de la cocción de las canastas superiores.

4. Si desea cocinar alimentos con diferentes tiempos de cocción, coloque los alimentos con mayor tiempo de cocción en la canasta de vapor inferior. Una vez que hayan finalizado los tiempos de cocción de la canasta o de las canastas superiores, se pueden retirar sólo estas canastas y se coloca la tapa en la canasta o canastas inferiores para continuar con la cocción.
5. Toda vez que proceda con la cocción al vapor, recuerde llenar el recipiente de agua hasta su nivel MÁXIMO. Para reducir el tiempo de cocción, llene dicho recipiente con agua tibia.

Precaución: Tenga cuidado con el vapor que se disipa. Hay riesgo de quemaduras.

TIEMPOS DE COCCIÓN EN VAPORERA PEABODY

Alimento a cocinar	Tiempo	Cantidades	Alimento a cocinar	Tiempo	Cantidades
- Zapallitos y Zuchinis	15 minutos	300 gr	- Pescado	15-25 minutos	200 gr
- Zanahoria	30 minutos	300 gr	- Pollo pechuga	20 minutos	200 gr
- Brocolis y Coliflor	25 minutos	300 gr	- Bife	18-25 minutos	160 gr
- Calabaza	40 minutos	300 gr	- Quinoa	30 minutos	1 taza Quinoa
- Choclo	30 minutos	300 gr			1/2 taza agua
- Papa	35 minutos	300 gr	- Arroz integral	35 minutos	1 taza arroz
- Chauchas	25 minutos	300 gr			1 taza de agua

Todos los tiempos son aproximados y pueden variar dependiendo del tamaño, corte del producto y el punto de cocción.

Asimismo la variación de tiempos no es directamente proporcional a la cantidad de producto cocinado.

Cocción de vegetales al vapor

Cuando cocine vegetales al vapor, respete las siguientes instrucciones:

1. Lave los vegetales. Retire los tallos, y corte, recorte y pele las partes que crea necesario.
2. Cuando proceda con la cocción al vapor de vegetales de distintos tamaños de forma simultánea, coloque los más grandes y firmes en la canasta de vapor inferior y los más pequeños en las canastas de vapor superiores.

3. Si las porciones a cocinar son pequeñas, el tiempo de cocción al vapor disminuirá.

4. La frescura, la calidad y el tamaño de los vegetales así como los gustos personales influirán en el tiempo de cocción de los ingredientes.

5. Si los vegetales están congelados, se recomienda no proceder a descongelarlos antes de comenzar con la cocción al vapor.

Cocción de carnes y pollo al vapor

Cuando cocine carnes y aves al vapor, respete las siguientes instrucciones:

1. Si la carne y el pollo están congelados, se recomienda proceder a descongelarlos antes de comenzar con la cocción al vapor.

2. Se recomienda limpiar y preparar la carne fresca antes de comenzar con la cocción al vapor. Se recomienda retirar la grasa y la piel del pollo, y los cartilagos de la carne antes de comenzar con la cocción al vapor.

3. Coloque trozos pequeños de carne o ave en un

solo nivel.

4. Proceda con la cocción al vapor hasta que la carne o el ave estén bien cocidos. Verifique el estado de la cocción al introducir un termómetro para carnes, un cuchillo o un pincho en la parte más gruesa del ave o de la carne; así podrá corroborar que el centro de las porciones está cocido y que sus jugos se desplazan libremente. Se recomienda realizar el paso anterior habiendo retirado los alimentos de la vaporera.

Cocción de pescados y mariscos al vapor

Cuando cocine pescados y mariscos al vapor, respete las siguientes instrucciones:

1. Descongele el pescado y los mariscos que estuvieren congelados antes de comenzar con la cocción al vapor.

2. Se recomienda limpiar y preparar el pescado y los mariscos frescos antes de comenzar con la cocción al vapor.

3. La mayoría de los mariscos se cocinan rápidamente.

4. Los filetes de pescado pueden cocinarse en las canastas de vapor, pero si prefiere retener los jugos de la cocción coloque el pescado en el recipiente para arroz. Recuerde que los tiempos de cocción serán mayores.

5. Es probable que deba ajustar los tiempos de cocción de acuerdo con la textura y el tamaño de las porciones de los mariscos elegidos

Cocción de arroz y cereales al vapor

Cuando cocine arroz o cereales al vapor, respete las siguientes instrucciones:

1. Lave el arroz o los cereales con agua caliente hasta que el agua sea limpia.

2. Escorra de forma correcta.

3. Coloque la porción de arroz o cereales correspondiente y la cantidad de agua necesaria en el recipiente para arroz.

4. Ubique el recipiente para arroz en la canasta

de vapor y coloque la tapa.

5. Determine el tiempo de cocción requerido.

6. Para obtener un grano de arroz más duro, disminuya levemente la cantidad de agua a agregar en el recipiente para arroz.

7. Se recomienda sazonar el arroz con sal, pimienta y manteca una vez finalizada la cocción al vapor; luego retire el arroz del recipiente.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Antes de proceder con la limpieza de la unidad, verifique que esté desconectada del toma corriente y que se haya enfriado por completo.
2. No utilice limpiadores abrasivos ni objetos punzantes para la limpieza.
3. Limpie la parte inferior de la vaporera sólo con un paño suave y levemente humedecido.
4. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la parte inferior de la vaporera, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
5. La tapa, las canastas de vapor, los anillos para apilar y el recipiente para arroz pueden

- limpiarse con agua caliente y jabón.
6. Debe vaciar el recipiente de agua después de cada uso, y llenarlo nuevamente con agua limpia cada vez que utiliza la unidad.
 7. Seque la parte inferior de la vaporera y cada uno de sus componentes con un paño de cocina antes del guardado de la unidad.
 8. Permita que la unidad se enfríe por completo antes de proceder con el guardado. Mantenga la unidad en un lugar fresco y seco. Evite colocar elementos pesados sobre la unidad durante el guardado ya que esto puede causar daños en la vaporera.

PRECAUCIÓN:

- No sumerja la tapa, el cable de alimentación y el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Si necesita limpiar con firmeza la unidad, utilice una esponja con malla de nylon o poliéster.
- No utilice esponjas de acero ni materiales abrasivos.
- No utilice solventes ni polvos para limpiar.
- Evite el ingreso de líquidos al interior de la base de la vaporera.
- **Para prevenir daños en la unidad, no utilice productos de limpieza alcalinos; sólo detergentes y paños suaves.**

- Ningún componente de la vaporera, incluso las canastas de vapor, el recipiente para arroz y la bandeja de condensación, es apto para lavavajillas.
- No utilice limpiadores abrasivos, esponjas de acero o elementos de fregado ya que pueden dañar las superficies.
- Limpie la vaporera luego de cada uso.
- No sumerja la parte inferior de la vaporera, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido ya que esto puede causar electrocución.

ESPECIFICACIONES

SUMINISTRO DE ENERGÍA..... CA 220-240V~50Hz
CONSUMO DE POTENCIA..... 1200W

Notas:

Debido a la mejora continua de nuestros productos, el diseño y las especificaciones de la

unidad pueden diferir mínimamente de las ilustraciones contenidas en el envase.

1200w
DE POTENCIA



12L
DE CAPACIDAD



**CONTROL
LCD
DIGITAL**



**BOWL
PARA ARROZ
1,2L**
DE CAPACIDAD



**VAPOR
INSTANTÁNEO
PARA COCINA
RÁPIDA**

COMERCIALIZA:
GOLDMUND S.A.
HUMBOLDT 2355, PISO 1º,
C1425FUE - C.A.B.A.
BUENOS AIRES - ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9

ORIGEN: CHINA

www.peabody.com.ar

**TANQUE
DE AGUA
1,7L**
DE CAPACIDAD
SMARTCHEF

