



# JĘZYKI

INSTRUKCJA OBSŁUGI  
ZESTAW DO CYDRU

**PL - 3**

INSTRUCTIONS FOR USE  
CIDER MAKING STARTER

KIT  
**GB - 5**

BENUTZERHANDBUCH  
DAS SET FÜR ZIDER

**DE - 7**

РУКОВОДСТВО ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ  
НАБОР СИДРА

**RU - 9**



## - ZESTAW DO CYDRU -

## CYDR

Prawdziwy cydr to napój, który powstał na drodze fermentacji moszczu jabłkowego, bez żadnych dodatków, również cukru! Jednak domowy cydr możesz zrobić z każdego rodzaju owoców lub soku, dodając wodę lub cukier dla zwiększenia końcowej ilości alkoholu. Cydr jest orzeźwiająjącym napojem, o smaku od wytrawnego po słodki oraz mocy od 1,2 do 8,5% alk. Nie powinien być pasteryzowany, filtrowany ani barwiony. Popularnym rodzajem cydru jest również cydr z gruszek, nazywany perry.

**Składniki na 20 l półsłodkiego cydru jabłkowego**

- 25 kg jabłek / 18 L soku jabłkowego,
- 0,8 kg cukru,
- 2 l wody,
- 6-10 ml Pektoenzymu,
- 8-10 g Pożywki,
- drożdże cydrowe Ciderini®

**Składniki na 20 l cydru jabłkowego - gruszkowego**

- 15 kg jabłek / 11 L soku jabłkowego,
- 10 kg gruszek / 7 L soku gruszkowego,
- 1 kg cukru,
- 2 l wody,
- 6-10 ml Pektoenzymu,
- 8-10 g Pożywki,
- drożdże cydrowe Ciderini®

**Sposób przygotowania:**

Złóż **pojemnik fermentacyjny**: w dolnym otworze zamontuj **kranik** i **reduktor osadu**, do pokrywki włóż **korek z otworem**. Pojemnik i sprzęt, którego będziesz używał do zrobienia cydru umyj z użyciem detergentu, a następnie wypłucz roztworem **Pirosiarczynu potasu** (10 g na 2 L wody).

Wybierz zdrowe i dojrzałe owoce, umyj je. Nie usuwaj skórek i pestek, gdyż to one nadają cydrowi szczególny smak i aromat. Pokrój je na ćwiartki (bez ogonków), włóż do pojemnika, zalej cukrem rozpuszczonym w wodzie. Zamiast owoców możesz również wykorzystać sok. Dodaj **Pektoenzym** (naturalny środek enzymatyczny zwiększający uzysk soku i pozytywnie wpływający na klarowanie), dodaj **Pożywkę** rozpuszczoną w wodzie i uwodnione **drożdże Ciderini®**. Zamknij szczelnie pojemnik, zamontuj **rurkę fermentacyjną** (napelnij ją wodą, zabezpiecz ją przed dostaniem się owadów i niepożądanych mikroorganizmów do nastawu) i prowadź fermentację w temperaturze 20-25°C. Nastawiając cydr na owocach, po 2 dniach odcisnij je, a płyn pozostaw do dalszej fermentacji na ok. 2 tygodnie, aż stężenie cukru w cydrze będzie wynosiło ok. 4°Błg (zawartość cukru zmierz przy użyciu **Cukromierza**\*). Jeśli zależy Ci na musującym cydrze, zlej cydr do butelek i zakapsluj. Gdy stężenie cukru przy rozlewie wynosi poniżej 3°Błg, do butelek dodaj 5 g cukru na 1 litr. Zabutelkowany cydr przechowuj w temperaturze pokojowej przez 2-3 dni, następnie przenieś

do chłodnego pomieszczenia lub lodówki. Niegazowany cydr smakuje równie pysznie. Jeśli wolisz słodszy cydr dodaj cukier niefermentowalny np. ksylitol.

Pojemnik z rurką możesz wykorzystać do dalszej przyгоды z winiarstwem lub piwowarstwem.

### CUKROMIERZ Mini - BROWIN

Pomocny w przygotowaniu WINA i PIWA domowego.

Służy do pomiaru stężenia cukru w moszczu lub brzeczce piwnej wyrażonego w stopniach Ballinga.

Głównymi elementami miernika są:

- pływak (areometr) z naniesioną skalą stężenia cukru w stopniach Blg
- probówka - do przeprowadzenia pomiaru.

Urządzenie to skalowane jest w temperaturze 20°C.

Obsługa przyrządu jest prosta i po krótkiej wprawie nie będzie sprawiać kłopotu.

**BADANIE MOSZCZU** - W celu dokonania pomiaru probówkę należy wypełnić do 2/3 wysokości analizowanym moszczem. Płyn nie powinien zawierać cząstek stałych i pęcherzyków gazu. Ilość płynu powinna być taka, aby umieszczony w probówce pływak unosił się swobodnie, nie dotykał dna i ścianek probówki.

**Uwaga:** Dla ułatwienia, na skali zaznaczono różnymi kolorami zakresy początkowych stężeń cukru w moszczu, dla różnego rodzaju win, które chcemy otrzymać:

- obszar bordowy (22 - 25 Blg°) - wina deserowe (słodkie),
- obszar żółty (15 - 22 Blg°) - wina stołowe (wytrawne),

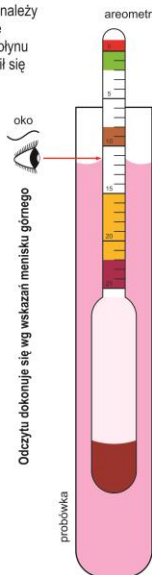
Fermentację win stołowych można uznać za zakończoną gdy odczyt w końcowej fazie fermentacji mięsi się w obszarze czerwonym (-2 - 0 Blg°).

**Uwaga:** Dla prawidłowego przebiegu fermentacji ważnym jest by stężenie cukru przed jej rozpoczęciem NIE przekroczyło 22 do 25 Blg°.

Jeżeli preferujesz wina bardzo słodkie dodawaj cukier w kilku porcjach np.: w 1, 5 i 12-tym dniu fermentacji. Wino można również dosłodzić po zakończeniu fermentacji.

**BADANIE BRZECZKI PIWNEJ** - Pomiaru zawartości cukru w brzeczce piwnej dokonuje się w analogiczny sposób jak dla nastawu wina. Na skali zaznaczono zakres zalecanych początkowych stężeń cukru w brzeczce kolorem bursztynowym (8 - 10 Blg°). Fermentację brzeczki piwnej uznaje się za zakończoną gdy odczyt mięsi się w przedziale oznaczonym kolorem zielonym (0 - 2 Blg°).

\* Wzór użytkowy zastrzeżony w Urzędzie Patentowym



400040



## - CIDER MAKING STARTER KIT -

### CIDER

The genuine cider is a drink, which was created by way of apple must fermentation, with no additives, even no sugar! However, homemade cider can be made of any kind of fruits or juice, adding water and sugar to increase the final alcohol content. Cider is a refreshing beverage, its flavour ranging from dry to sweet and its alcoholic strength from 1,2 to 8,5%. It should not be pasteurized, filtered, or coloured. Popular cider type is also cider from pears, called perry.

#### Ingredients for 20L of semi-sweet apple cider

- 25 kg apples / 18 L apple juice,
- 0,8 kg sugar,
- 2 L water,
- 6-10 ml Pectic enzyme,
- 8-10 g Yeast nutrient,
- Cider yeast Ciderini®

#### Ingredients for 20L of apple-pear cider

- 15 kg apples / 11 L apple juice,
- 10 kg pears / 7 L pear juice,
- 1 kg sugar,
- 2 L water,
- 6-10 ml Pectic enzyme,
- 8-10 g Yeast nutrient,
- Cider yeast Ciderini®

#### Preparation:

Assemble **the fermentation container**: mount **the tap** and **residue reducer** in the hole at the bottom, put the **plug with opening** in the lid. Container and accessories, which you'll use to make the cider, wash with detergent and then flush with **Potassium metabisulfite** solution (10 g for 2 L of water).

Choose healthy and ripe fruits, wash them. Do not remove peels or pips, since they contribute to the special flavour and aroma of cider. Cut fruits into quarters (without stems), pour sugar dissolved in water. Instead of fruits, you can use juice. Add **Pectic enzyme** (a natural enzymatic additive that increases the yield of juice and positively influences clarification), add **Yeast nutrient** dissolved in water and rehydrated **Ciderini® yeast**. Seal the container, mount fermentation airlock (fill it with water to prevent insects and undesired microorganisms from entering) and conduct the fermentation process at temperature of 20-25°C. Making cider from fruits, after 2 days, squeeze them and leave the liquid for further fermentation for approx. 2 weeks, until the sugar concentration in the cider is approx. 4°B<sub>g</sub> (measure the sugar content using a **Sacharometer**). If you want sparkling cider, pour the cider into bottles and cap it. When the sugar concentration at the bottling is below 3°B<sub>g</sub>, add 5 g of sugar per liter to the bottles. Store bottled cider at room temperature for 2-3 days, then place it in a cool room

or refrigerator. Still cider tastes just as delicious. If you prefer a sweeter cider, add non-fermentable sugar, such as xylitol.

You can use the container with the fermentation airlock for further adventure with winemaking or brewing.

### Mini - BROWIN SACCHAROMETER

Helpful for preparation of the home-made WINE and BEER

It is used to measure the sugar content in must or brewer's wort, expressed in Balling degrees.

The main meter elements are:

- float (hydrometer) with the sugar content scale in Blg degrees
- test tube - to take measurement.

The device is graduated at temperature of 20°C.

The device can be operated easily and it will not cause trouble after short practice.

**MUST EXAMINATION** - To take measurement, the test tube shall be filled up to 2/3 of its height with the must under analysis. The fluid should not contain any solids or gas vesicles. The fluid amount should be enough to allow free floating of the float, without touching the test tube wall or bottom.

**Note:** To facilitate, the ranges of initial sugar content in the must are indicated with different colours for different types of wine to be get:

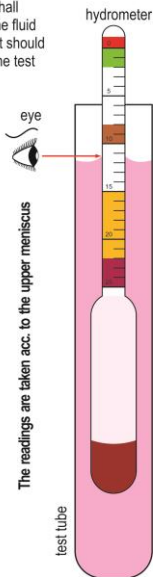
- claret area (22 - 25°Bgl) - dessert (sweet) wine,
- yellow area (15 - 22°Bgl) - table (dry) wine. Fermentation of the table wine can be acknowledged as finished when the readout is within the red area (-2 - 0°Bgl) in the end phase of fermentation.

**Note:** For proper fermentation course, it is important that, before its start, the sugar content DOES NOT exceed 22 - 25°Bgl.

If you prefer a very sweet wine, add sugar in several rations, eg.: on the 1st, 5th and 12th day of fermentation. The wine can be also sweetened once the fermentation is finished.

**BREWER'S WORT EXAMINATION** - The sugar content in the brewer's wort is measured like for the wine preparation. The range of initial sugar content recommended in the wort is indicated with the amber colour (8 - 10°Bgl). Fermentation of the brewer's wort is acknowledged as finished when the readout is within the green area (0 - 2°Bgl).

\* The utility model is registered at the Patent Office





## - DAS SET FÜR ZIDER -

## CIDRE

Echter Cidre ist ein alkoholisches Getränk, das durch die Gärung von Apfelmast, ohne jegliche Zusätze, darunter Zucker, gewonnen wird! Hausgemachten Cidre können Sie jedoch aus jeder Obst- oder Saftsorte herstellen, indem Sie Wasser oder Zucker zur Erhöhung des finalen Alkoholgehalts dazugeben. Cidre ist ein erfrischendes Getränk, von einem trockenem bis süßem Geschmack sowie einem Alkoholgehalt von 1,2 bis 8,5%. Er sollte weder pasteurisiert, noch gefiltert noch gefärbt werden. Eine beliebte Cidresorte ist auch Cidre aus Birnen, der Perry genannt wird.

**Zutaten für 20 l halbsüßen Apfel-Cidre**

- 25 kg Äpfel / 18 L Apfelsaft,
- 0,8 kg Zucker,
- 2 L Wasser,
- 6-10 ml Pektinase,
- 8-10 g Nährsalz,
- Hefe für Cidre Ciderini®

**Zutaten für 20 l Apfel-Birnen Cidre**

- 15 kg Äpfel / 11 L Apfelsaft,
- 10 kg Birnen / 7 L Birnensaft,
- 1 kg Zucker,
- 2 L Wasser,
- 6-10 ml Pektinase,
- 8-10 g Nährsalz,
- Hefe für Cidre Ciderini®

**Zubereitung:**

Den **Gärbehälter** zusammenbauen: in der unteren Öffnung den **Hahn** und den **Ablagerungsreduzierer** montieren, in den Deckel den **Stopfen mit der Öffnung** hineinstecken. Den Behälter und das Zubehör, welches zur Cidre-Herstellung verwendet wird, mit einem Detergens waschen und anschließend mit einer **Kaliummetabisulfit-Lösung** ausspülen (10 g auf 2 L Wasser).

Gesundes und reifes Obst auswählen, waschen. Weder Schalen noch Kerne entfernen, weil diese dem Cidre Geschmack und ein besonderes Aroma verleihen. Das Obst vierteln (Stiele entfernen), in den Behälter geben, mit in Wasser aufgelöstem Zucker übergießen. Anstatt Obst können Sie auch Saft verwenden. **Pektinase** (ein natürliches enzymatisches Mittel, das die Menge des gewonnenen Saftes vergrößert und die Klärung positiv beeinflusst) und in Wasser aufgelöstes **Nährsalz** sowie **Hefe für Cidre Ciderini®** dazugeben. Den Behälter dicht verschließen, das **Gärröhrchen** montieren (es mit Wasser befüllen; dies verhindert ein Eindringen von Insekten und unerwünschten Mikroorganismen in das Cuvée) und die Gärung bei einer Temperatur von 20-25°C durchführen. Bei Cidre auf der Basis von Obst, das Obst nach 2 Tagen abdrücken und die Flüssigkeit ca. 2 Wochen lang weiter gären lassen, bis der Zuckergehalt im Cidre ca. 4°Bgl beträgt (den Zuckergehalt mithilfe

des **Saccharimeters\*** messen). Wenn Sie schäumenden Cidre erhalten wollen, füllen Sie ihn Flaschen ab und verschließen Sie diese mit Kronkorken. Sollte der Zuckergehalt beim Abfüllen unter 3°Blg betragen, in die Flaschen 5 g Zucker auf einen Liter geben. Den in Flaschen abgefüllten Cidre bei Zimmertemperatur 2-3 Tage stehenlassen, anschließend in einen kühlen Raum oder Kühlschrank tragen. Nichtschäumender Cidre ist genauso schmackhaft. Wenn Sie süßeren Cidre bevorzugen, fügen Sie Zucker, der nicht vergärt, z. B. Xylitol, hinzu. Den Behälter mit Röhrcchen können Sie auch zur Wein- und Bierherstellung verwenden.

### MINI - SACCHAROMETER - BROWIN

Hilfreich bei der Zubereitung von hausgemachtem Wein und Bier

Dient zur Messung der Zuckerkonzentration in Most oder Bierwürze, die in Ballinggraden ausgedrückt wird.

Die Hauptelemente des Messgeräts sind:

- der Schwimmer (das Areometer) mit einer aufgetragenen Skala der Zuckerkonzentration in Blg - Graden

- ein Reagenzglas - zur Durchführung der Messung.

Das Gerät ist in einer Temperatur von 20 ° C skaliert.

Die Bedienung des Geräts ist einfach und wird nach einiger Übung keine Schwierigkeiten bereiten.

**DIE UNTERSUCHUNG VON MOST** - Um eine Messung durchzuführen, das Reagenzglas zu 2/3 seiner Höhe mit dem analysierten Most füllen. Die Flüssigkeit sollte keine festen Teilchen oder Gasbläschen beinhalten. Die Flüssigkeitsmenge sollte so groß sein, dass der ins Reagenzglas hineingegebene Schwimmer frei schwebt und weder den Boden noch die Wände des Reagenzglases berührt.

**Achtung:** Zur Erleichterung wurden auf der Skala mit verschiedenen Farben die Bereiche der anfänglichen Zuckerkonzentrationen im Most, in verschiedenen Weinsorten, die wir erhalten wollen, markiert:

- dunkelroter Bereich (22 - 25 Blg) - Dessertweine (süße Weine),

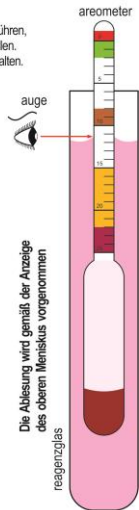
- gelber Bereich (22 - 25 Blg) - Tafelweine (trockene Weine).

Die Gärung von Tafelweinen kann als abgeschlossen gelten, wenn der abgelesene Wert in der Endphase der Gärung im roten Bereich liegt (-2 - 0 Blg)

**Achtung:** Für den ordnungsgemäßen Verlauf der Gärung ist es wichtig, dass die Zuckerkonzentration vor dem Beginn der Gärung 22 bis 25 Blg NICHT übersteigt.

Wenn Sie sehr süße Weine bevorzugen, geben Sie Zucker in mehreren Portionen, z. B. am 1., 5. und 12. Tag der Gärung hinzu. Der Wein kann auch nach Ende der Gärung gesüßt werden.

**UNTERSUCHUNG DER BIERWÜRZE** - Die Messung der Zuckerkonzentration in der Bierwürze wird auf dieselbe Weise wie bei dem Weinansatz durchgeführt. Auf der Skala wurden die empfohlenen anfänglichen Zuckerkonzentrationen in der Bierwürze mit bernsteinbrauner Farbe markiert (8 - 10 Blg). Die Gärung der Bierwürze gilt als abgeschlossen, wenn der gemessene Wert im grün markierten Bereich liegt (0 - 2 Blg).



\*Gebrauchsmuster beim Patentamt vorbehalten



**- НАБОР ДЛЯ СИДРА -****ВВЕДЕНИЕ****СИДР**

Настоящий сидр - это напиток, который был создан путем ферментации яблочного сусла без каких-либо добавок, в том числе сахара! Однако домашний сидр можно приготовить из любого вида фруктов или сока, добавив воды или сахара, чтобы увеличить конечное количество алкоголя. Сидр - это освежающий напиток, со вкусом от сухого до сладкого, крепостью от 1,2 до 8,5% об. Его нельзя пастеризовать, фильтровать или окрашивать. Популярным видом сидра также является грушевый сидр, называемый перри.

**Составляющие на 20 л полусладкого яблочного сидра**

- 25 кг яблок / 18 л яблочного сока,
- 0,8 кг сахара,
- 2 л воды,
- 6-10 мл пектознзима,
- 8-10 г питательных веществ,
- Сидровые дрожжи Ciderini®

**Составляющие на 20 л яблочно-грушевого сидра**

- 15 кг яблок / 11 л яблочного сока,
- 10 кг груш / 7 л грушевого сока,
- 1 кг сахара,
- 2 л воды,
- 6-10 мл пектознзима,
- 8-10 г питательных веществ,
- Сидровые дрожжи Ciderini®

**Способ приготовления:**

Соберите **емкость для брожения**: в нижнем отверстии установите **краник и редуктор осадка**, в крышку вставьте **пробку с отверстием**. Емкость и оборудование, которое будет использоваться для приготовления сидра, вымойте с использованием моющего средства, а затем ополосните раствором пиросульфита калия (10 г на 2 л воды).

Выберите здоровые и спелые фрукты, помойте их. Не удаляйте кожуру и семена, так как они придают сидру особый вкус и аромат. Порежьте их на четвертинки (без плодоножек), переложите в емкость, залейте растворенным в воде сахаром. Вместо фруктов также можно использовать сок. Добавьте **пектознзим** (натуральное ферментное средство, увеличивающее выход сока и положительно влияющее на осветление), добавьте растворенное в воде **питательное вещество** и гидратированные **дрожжи Ciderini®**. Плотно закройте емкость, установите **трубку для брожения** (наполните ее водой, она защищает от попадания в содержимое насекомых и нежелательных микроорганизмов) и поддерживайте брожение при температуре 20-25°C. Приготавливая сидр на фруктах, отожмите его через 2 дня, а жидкость

оставьте для дальнейшего брожения примерно на 2 недели, пока концентрация сахара в сидре не будет примерно 4°B<sub>Lg</sub> (измерьте содержание сахара с помощью **сахариметра\***). Если Вы хотите получить шипучий сидр, слейте сидр в бутылку и закройте ее крышкой. Когда концентрация сахара при розливе составляет мене 3°B<sub>Lg</sub>, добавьте в бутылки 5 г сахара на 1 литр. Храните сидр в бутылках при комнатной температуре 2-3 дня, затем перенесите в прохладную комнату или холодильник. Негазированный сидр также восхитительный на вкус. Если Вы предпочитаете более сладкий сидр, добавьте неферментируемый сахар, например, ксилитол. Емкость с трубкой можно использовать для дальнейших занятий виноделием или пивоварением.

#### САХАРОМЕТР Мини - BROWIN

Ваш помощник в приготовлении домашнего ВИНА и ПИВА.

Используется для измерения концентрации сахара в мусте или пивном сусле, выраженного в градусах Баллинга.

Главными элементами измерителя являются:

- поплавок (ареометр), с нанесенной шкалой для измерения концентрации сахара в градусах Баллинга - °B
- пробирка для проведения измерения

Устройство калибруется при 20°C.

Обслуживание устройства является простым и после недолгой практики не будет создавать никаких проблем.

**АНАЛИЗ МУСТА** - Для измерения пробирка должна быть заполнена на 2/3 высоты анализированным мустом. Жидкость не должна содержать твердых частиц и пузырьков газа. Количество жидкости должно быть таким, чтобы поплавок в пробирке плавать на поверхности, не касаясь дна и стенок пробирки.

**Примечание:** Для облегчения на шкале обозначено разными цветами диапазоны начальных концентраций сахара в мусте, для разных типов вин, которые мы хотим получить:

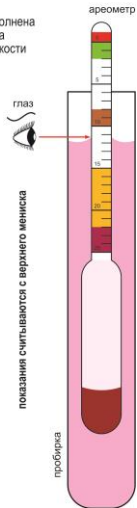
- бордовая область (22 - 25°B) - десертные вина (сладкие),
  - желтая область (15 - 22°B) - столовые вина (сухие)
- Брожение столовых вин можно считать завершенным, когда результат измерения в конечной стадии брожения расположен в красной области (-2 - 0°B).

**Примечание:** Для правильного процесса брожения важно, чтобы концентрация сахара перед его началом НЕ превысила от 22 до 25°B.

Если Вы предпочитаете сладкие вина, добавляйте сахар несколькими порциями, напр.: на 1, 5 и 12-й день брожения. В вино можно также добавить сахар после окончания брожения.

**АНАЛИЗ ПИВНОГО СУСЛА** - Измерение содержания сахара в пивном сусле производится таким же образом, как для винного муста. На шкале отмечен рекомендуемый диапазон начальных концентраций сахара в сусле янтарным цветом (8 - 10 °B). Брожение сусла считается завершенным, когда результат находится в пределах диапазона, обозначенного зеленым цветом (0 - 2 °B).

\* Полезная модель, зарегистрированная в Патентном ведомстве



## WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja udzielona jest przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141; na okres 12 miesięcy, z wyłączeniem tych elementów zestawu, które mają na opakowaniu swoją własną datę ważności.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Odpowiedź na reklamację udzielana jest w terminie 30 dni od dnia jej otrzymania, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.
4. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu (do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy).
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 8.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać dowód jego zakupu, nazwę produktu i np. jego numer katalogowy.
7. Towar dostarczany przez reklamującego powinien być czysty i odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, atmosferycznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
  - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
  - uszkodzeń powstałych w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem;
  - usterek wynikających z samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
9. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
10. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu  
i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

**BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.**  
**ul. Pryncypalna 129/141**  
**PL, 93-373 Łódź**  
**tel: +48 42 232 32 00**  
**www.browin.pl**

**ODWIEDŹ NAS NA:**



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

*...bo domowe jest lepsze!*