

OLEBY



Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Nederlands

Onderhoud en schoonmaak

Maak de snijplank schoon door hem af te ve­gen met een natte doek of te schrob­ben met een borstel, warm water en milde zeep. Laat de plank niet weken of laat hem niet voor langere tijd in water lig­gen. Dit kan barsten in het hout veroorzaken.

Droog de snijplank af of laat hem op natu­urlijke wijze en staand dro­gen. Stel het product niet bloot aan hoge tempera­turen om het droogpro­ces te versnellen.

Om je snijplank gemakkelijker tegen vet te beschermen en de natu­urlijke weerstand tegen vocht te vergroten, moet deze worden behandeld met olie die is goedge­keurd voor contact met voedsel, bijvoor­beeld plantaardige olie.

Om het product een opfrisbeurt te geven, kan je het oppervlak gewoon met fijn schuurpapier schuren, één keer in met olie insmeren en de overtollige wegvegen. Dit moet regelmatig worden herhaald, hoe vaak hangt af van hoe vaak het product wordt gebruikt, minimaal 1-2 keer per jaar.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

English

Care and cleaning

Clean the chopping board by wiping with a wet cloth or scrubbing with a brush, warm water and a mild soap. Do not soak the board or leave it in water for a prolonged period of time. This can cause cracks in the wood.

Dry the chopping board or allow it to dry naturally, standing on end. Do not expose the product to high temperatures to speed up the drying process.

To make it easier to protect your chopping board against grease and to increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for instance vegetable oil.

To recondition the product, simply sand down the surface with fine sandpaper, oil once and wipe off any surplus oil. This should be repeated regularly, how often depends on how frequently the product is used, at least 1-2 times per year.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Dansk

Vedligeholdelse og rengøring

Rengør skærebrættet ved at tørre det af med en våd klud eller skrubbe det med en børste, varmt vand og mild sæbe. Lad ikke brættet ligge i blød, og efterlad det ikke i vand i længere tid ad gangen. Det kan få træet til at revne.

Tør skærebrættet af, eller lad det lufttørre stående på den ene ende. Udsæt ikke produktet for høje temperaturer for at få tørreprocessen til at gå hurtigere.

For at gøre det nemmere at beskytte skærebrættet mod fedt og gøre det mere modstandsdygtigt over for fugt skal det behandles med olie, der er godkendt til kontakt med madvarer, f.eks. vegetabilsk olie.

Produktet vedligeholdes ved at slibe overfladen med fint sandpapir, behandle den med olie én gang og tørre overskydende olie af. Det bør gentages jævnligt, hvor ofte afhænger af, hvor tit produktet bruges, men mindst 1-2 gange om året.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Svenska

Rengöring och skötsel

Rengör skärbrådan genom att torka av den med en våt trasa eller skura den med en borste, varmt vatten och mild tvålösning. Låt inte skärbrådan vara i kontakt med vatten under lång tid, ligga i blöt eller vara fuktig eftersom det kan orsaka sprickor i träet.

Torka av eller låt självtorka stående på högkant. Undvik att utsätta produkten för hög värme för att påskynda torkningen.

För att lättare kunna hålla skärbrådan ren från fettfläckar och smuts och öka dess motståndskraft mot fukt bör skärbrådan oljas in med olja lämplig för matkontakt, t.ex. vegetabilisk olja.

För att underhålla produkten, slipa ner ytan med fint sandpapper, olja en gång och torka av överflöd­ig olja. Detta bör upprepas regelbundet, hur ofta beror på hur ofta produkten används, minst 1–2 gånger per år.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Magyar

Tisztítás

A vágódeshzkát nedves ruhával töröld vagy vizes kefével finoman súröld le. Soha ne hagyd hosszabb ideig a vágódeshzkát a vízben állni. Ne is áztasd és óvd a nedvességtől. A víz hatására a vágódeshzka elrepedhet.

Óvatosan szárítsd, de ne tedd közvetlenül semmilyen hőforrás közelébe.

Hogy a vágódeshzka bírja a nedvességet és a zsírt, időnként kezelnd növényi alapú olajjal.

Hogy a vágódeshzka ismét újszerű legyen, finom dörzspapírral időnként ledörzsölheted a felületét, majd olajozd be. Így visszanyeri eredeti állapotát. Ezt a használat gyakoriságától függően évente egyszer vagy kétszer érdemes megismételni.

Deutsch

Reinigung und Pflege

Das Schneidebrett zum Reinigen mit einem feuchten Tuch abwischen oder mit mildem warmem Seifenwasser abbürsten. Es sollte nicht lange mit Wasser in Kontakt kommen, nicht länger im Spülwasser liegen oder unter fließendem Wasser stehen. Dies könnte Risse im Holz hervorrufen.

Das Brett abtrocknen oder hochkant an der Luft trocknen lassen. Keinen hohen Temperaturen aussetzen, um das Trocknen zu beschleunigen.

Um das Schneidebrett vor Fettflecken zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte es mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z.B. Pflanzenöl.

Für eine grundlegende Auffrischung das Schneidebrett mit Sandpapier abschleifen, einmal einölen und überschüssiges Öl abwischen. Die Behandlung sollte regelmäßig wiederholt werden. Wie oft, hängt davon ab, wie häufig das Produkt benutzt wird, mindestens aber 1-2 mal pro Jahr.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Íslenska

Umhirða og þrif

Þrífðu skurðarbrettið með því að þurrka af því með blautum klút eða skrubba það með bursta, hlýju vatni og mildri sápu. Ekki láta brettið liggja í bleyti eða skilja það eftir í vatni í langan tíma. Það gæti orðið til þess að sprungur myndast í viðnum.

Þerraðu skurðarbrettið eða láttu það þorna náttúrulega, standandi á hlið. Ekki setja brettið upp við hitagjafa til að flýta fyrir þurrkun.

Til að vernda skurðarbrettið fyrir fitu og til að það hrindi betur frá sér raka, ætti að bera á það olíu. Notið olíu sem má komast í snertingu við matvæli, eins og jurtaolíu.

Komdu brettinu í upprunalegt form með því að þússa það með fínum sandpappír, bera á það eina umferð af olíu og þerra umfram olíu af því. Gerðu þetta reglulega, eða eftir því hversu oft varan er notuð, a.m.k.1-2 á ári.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Česky

Péče a čištění

Prkénko očistěte vlhkým hadříkem nebo kartáčkem, teplou vodou a jemným mýdlovým roztokem. Nenamáčejte prkénko a nenechávejte jej delší dobu ve vodě. Mohlo by to způsobit praskliny ve dřevě. Prkénko osušte nebo opřete postavené, aby uschlo. Nevystavujte výrobek vysokým teplotám, abyste urychlili proces sušení.

Abyste prkénko snáze ochránili před mastnotou a abyste zvýšili jeho přirozenou odolnost vůči vlhkosti, měli byste jej ošetřit olejem schváleným pro styk s potravinami, například rostlinným olejem.

Pokud chcete výrobek oživit, jednoduše povrch přebruste jemným brusným papírem, naolejujte a přebytečný olej setřete. Tento postup opakujte pravidelně. Četnost povrchového ošetření se odvíjí od toho, jak často výrobek používáte, alespoň 1 až 2krát za rok.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Polski

Pielęgnacja i czyszczenie

Czyść deskę do krojenia, przecierając ją wilgotną szmatką lub szorując szczotką, ciepłą wodą i łagodnym mydłem. Nie mocz deski ani nie pozostawiaj jej w wodzie przez dłuższy czas. Może to spowodować pęknięcia drewna.

Wysusz deskę do krojenia lub pozostaw do naturalnego wyschnięcia, stawiając ją na boku.

Nie wystawiaj produktu na działanie wysokich temperatur, aby przyspieszyć proces schnięcia.

Aby łatwiej zabezpieczyć deskę przed tłuszczem i zwiększyć jej naturalną odporność na wilgoć, należy posmarować ją olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, np. olejem roślinnym.

Aby odnowić produkt, wystarczy przeszlifować powierzchnię drobnym papierem ściernym, naoliwić i zetrzeć nadmiar oleju. Należy powtarzać to regularnie, a częstotliwość zależy od tego jak często prdukt jest używany, nie mniej jednak niż 1-2 razy w roku

Français

Nettoyage et entretien

Nettoyer la planche à découper en l'essuyant avec un chiffon humide ou en la frottant à l'aide d'une brosse avec de l'eau chaude et du produit vaisselle. Ne pas laisser la planche à découper en contact avec l'eau trop longtemps, ni la mettre à tremper, ce qui pourrait fendre le bois.

Essuyer la planche à découper soigneusement ou la laisser sécher à l'air libre en la posant verticalement. Ne pas accélérer le séchage en soumettant la planche à des températures élevées.

Pour mieux protéger votre planche à découper de la graisse et pour améliorer sa résistance naturelle à l'humidité, huiler à l'aide d'une huile conforme au contact alimentaire, comme une huile végétale.

Si vous voulez rafraîchir la planche, vous pouvez la poncer à l'aide d'un papier de verre fin, la huiler à nouveau et enlever le surplus d'huile à l'aide d'un chiffon. Répéter cette opération régulièrement, au moins 1 à 2 fois par an. La fréquence exacte dépend de l'utilisation qui est faite de la planche.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Norsk

Vedlikehold og rengjøring

Rengjør skjærefjæla ved å tørke med en våt klut eller skrubbe med en børste, varmt vann og mildt oppvaskmiddel. Ikke bløtlegg skjærefjæla eller la den ligge i vann i en lengre periode. Dette kan forårsake sprekker i treverket.

Tørk skjærefjæla eller la den tørke naturlig, stående på høykant. Ikke utsett produktet for høye temperaturer for å fremskynde tørkeprosessen.

For å gjøre det enklere å beskytte skjærefjæla mot fett og for å øke dens naturlige motstandskraft mot fuktighet, bør den behandles med olje godkjent for kontakt med mat, for eksempel vegetabilsk olje.

For en oppfriskning av produktet, slip ned overflaten med fint sandpapir og olje det på nytt og tørk av overflødig olje. Dette bør gjentas regelmessig, hvor ofte avhenger av hvor ofte produktet brukes, minst 1–2 ganger i året.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Español

Mantenimiento y limpieza

Limpiar la tabla de cortar con un paño húmedo o fregándola con un cepillo, agua caliente y un jabón neutro. No dejar la tabla en remojo o en contacto con humedad durante un período prolongado, porque se podría agrietar.

Secar la tabla cuidadosamente o dejar que se seque al aire colocándola en vertical. Nunca se debe acelerar el proceso de secado sometiendo la tabla a temperaturas altas.

Para proteger la tabla de forma fácil y aumentar su resistencia a la grasa y la humedad, se debe tratar con aceite aprobado para el contacto con alimentos o aceite vegetal.

Para reacondicionar la tabla, lijear la superficie con papel de lija fino, aplicar aceite y eliminar el sobrante. Se debe repetir con regularidad, según la frecuencia de uso, pero 1 o 2 veces al año como mínimo.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Oleby chopping board.

Eesti

Hooldamine ja puhastamine

Puhasta lõikelaud, pühkides seda märga lapiga või küürides seda harja, sooja vee ja õrnatoimelise seebiga. Ära hoia lauda pikalt vees. See võib puidus pragusid tekitada.

Kuivata lõikelaud või lase sellel püstises asendis loomulikult kuivada. Ära jäta kuivamisprotsessi kiirendamiseks toodet kõrge temperatuuri kätte. Lõikelaua kaitsmiseks rasva eest ja selle loomiliku niiskuskindluse suurendamiseks tuleb seda töödelda toiduga kokkupuutumiseks heakskiidetud õliga, näiteks taimeõliga.

Toote hooldamiseks lihvi pinda peene liivapaberiga, õlita üks kord ja pühi üleliigne õli ära. Seda tuleb korrata regulaarselt, vähemalt 1-2 korda aastas, olenevalt sellest, kui sageli toodet kasutatakse.

Latviešu

Kopšana un tīrīšana

Tīrīt virtuves dēlīti, noslaukot to ar mitru drānu vai noberžot ar suku, siltu ūdeni un saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemērcēt dēlīti un neatstāt to ilgstoši ūdenī. No tā koks var saplaisāt.

Noslaucīt virtuves dēlīti vai ļaut tam nožūt dabiski vertikālā pozīcijā. Nepakļaut virtuves dēlīti augstai temperatūrai ar mērķi to ātrāk nožāvēt.

Lai būtu vieglāk pasargāt virtuves dēlīti pret taukiem un lai uzlabotu tā dabisko aizsardzību pret mitrumu, tas ir jāapstrādā ar kokam paredzētu eļļu, piemēram, augu eļļu.

Virtuves dēlīti var atsvaidzināt, apstrādājot tā virsmu ar smalku smilšpapīru un atkārtoti to ieelļojot un noslaukot lieko eļļu. Šīs darbības jāveic regulāri atkarībā no dēlīša lietošanas biežuma, taču ne retāk kā 1 vai 2 reizes gadā.

Сlovensky

Starostlivost’ a čistenie
Dosku na krájanie očistite vlhkou handričkou alebo kefkou, teplou vodou a jemným mydlom. Dosku nemáčajte a nenechávajte ju dlhší čas vo vode. Môže to spôsobiť, že drevo popraská. Dosku na krájanie osušte alebo nechajte voľne schnúť. Nevystavujte výrobok vysokým teplotám, aby sa proces sušenia urýchlil. Aby ste dosku na krájanie chránili pred masntotou a zvýšili jej prirodzenú odolnosť proti vlhkosti, mala by byť ošetrená olejom vhodným na styk s potravinami, napríklad rastlinným olejom. Ak chcete výrobku dodať pôvodný vzhľad, jednoducho povrch prebrúste jemným brúsnym papierom a znovu naolejujte. Postup by ste mali opakovať pravidelne, podľa toho, ako často výrobok používate, najmenej 1 až 2-krát za rok.

Russкий

Инструкции по уходу
Протирайте разделочную доску влажной тканью или очищайте с помощью щетки, используя теплую воду с мягким мыльным раствором. Не оставляйте доску в воде надолго. От этого дерево может потрескаться. Вытрите доску или поставьте ее на торец, чтобы она высохла. Не подвергайте изделие воздействию высоких температур, чтобы ускорить высыхание.

Чтобы повысить природную влагостойкость древесины и защитить поверхность от жира, доску необходимо обработать маслом, разрешенным к применению на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами, например растительным. Для восстановления изделия обработайте поверхность мелкозернистой наждачной бумагой, нанесите масло и удалите его излишки с поверхности. Такую обработку необходимо проводить регулярно. Частота обработки зависти от интенсивности использования изделия, минимум 1-2 раза в год

Українська

Догляд та чищення
Дошку для нарізання слід витирати вологою серветкою або чистити щіткою, змоченою у воді з мильним розчином. Не занурюйте дошку у воду на довгий час, оскільки деревина може тріснути.

Ретельно висушіть дошку або дайте їй висохнути самій, поставивши вертикально. Не застосовуйте високі температури для прискорення процесу висихання. Щоб відновити виріб, обробіть її наждачним папером і змастіть олією. Для більшого захисту від жиру та стійкості до впливу вологи, дошку слід обробити олією, яку можна використовувати з харчовими продуктами, наприклад мінеральною або рослинною.

Щоб відновити виріб, просто відшліфуйте поверхню дрібним наждачним папером, змастіть один раз і витріть залишки олії. Частота обробки залежить від інтенсивності використання виробу, щонайменше - 1-2 рази на рік.

Українська

Догляд та чищення
Дошку для нарізання слід витирати вологою серветкою або чистити щіткою, змоченою у воді з мильним розчином. Не занурюйте дошку у воду на довгий час, оскільки деревина може тріснути. Ретельно висушіть дошку або дайте їй висохнути самій, поставивши вертикально. Не застосовуйте високі температури для прискорення процесу висихання. Щоб відновити виріб, обробіть її наждачним папером і змастіть олією. Для більшого захисту від жиру та стійкості до впливу вологи, дошку слід обробити олією, яку можна використовувати з харчовими продуктами, наприклад мінеральною або рослинною.

Щоб відновити виріб, просто відшліфуйте поверхню дрібним наждачним папером, змастіть один раз і витріть залишки олії. Частота обробки залежить від інтенсивності використання виробу, щонайменше - 1-2 рази на рік.

Щоб відновити виріб, просто відшліфуйте поверхню дрібним наждачним папером, змастіть один раз і витріть залишки олії. Частота обробки залежить від інтенсивності використання виробу, щонайменше - 1-2 рази на рік.

Українська

Українська

Українська

Türkçe

Bakım ve temizlik

Kesme tahtasını ıslak bir bezle silerek veya bir fırça, ılık su ve yumuşak bir sabun ile ovarak temizleyin. Tahtayı ıslatmayın veya uzun süre suda bırakmayın. Bu, ahşapta çatlaklara neden olabilir.

Kesme tahtasını kurutun veya dik durarak doğal olarak kurumasını bekleyin. Kurutma sürecini hızlandırmak için ürünü yüksek sıcaklıklara maruz bırakmayın.

Kesme tahtanızı yiyeceklerden gelen yağlara karşı korumayı kolaylaştırmak ve neme karşı doğal direncini arttırmak için, gıda ile teması onaylanmış yağ, örneğin bitkisel yağ ile işlem görmelidir.

Ürünü yenilemek için, yüzeyi ince zımpara kağıdı ile zımparalayın, bir kez yağlayın ve kalan yağı silin. Bu işlem ürünün ne sıklıkla kullanıldığına bağlı olarak yılda en az 1-2 kez tekrarlanmalıdır.

Lietuvių

Priežiūra ir valymas

Valykite pjaustymo lentutę švaria šluoste ar šepetėliu, naudokite šiltą vandenį ir švelnų ploviklį. Nepalikite lentutės vandenyje, nes dėl to mediena gali įtrūkti.

Lentutę nausausinkite patys arba atremkite ją vertikaliai ir leiskite nudžiūti natūraliai. Nedžiovinkite jos aukštoje temperatūroje, norėdami paspartinti procesą.

Pjaustymo lentutę bus lengviau apsaugoti nuo riebalų dėmių, jei prieš naudodami pirmą kartą apdorosite ją alyva; be to, tai padidins natūralų jos atsparumą drėgmei. Naudokite sąlyčiui su maistu tinkamą alyvą, pavyzdžiui, augalinį aliejų.

Norėdami gaminį atnaujinti, pašveiskite smulkiu švitriniu popieriumi ir ištepkite alyva, alyvos perteklių nuvalykite. Tai reikėtų atlikti reguliariai, bent kartą ar du kartus per metus.

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Български

Грижа и почистване

Почиствайте дъската за рязане чрез забърсване с мокра кърпа или изтъркване с четка, топла вода и мек сапун. Не потапяйте и не оставяйте дъската във вода за дълъг период от време. Това може да причини цепнатини в дървения материал.

Подсушете дъската или я оставете да изсъхне в изправено положение. Не излагайте дъската на високи температури, с цел да ускорите съхненето.

За по-ефективна защита на дъската за рязане от мазнина и за да повишите естествената ѝ устойчивост към влага, е желателно дъската да се третира с одобрени за контакт с храни мазнини и масла, например растителни мазнини.

За да възстановите първоначалния вид на продукта, изтъркайте повърхността с фина шурка, импрегнирайте веднъж и премахнете излишното масло с кърпа. Прилагайте редовно, в зависимост от честотата на употреба на продукта. Поне 1-2 пъти годишно.

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Lietuvių

Portugues

Cuidados de manutenção e limpeza

Limpe a tábua de cortar com um pano húmido ou esfregando com uma escova, água tépida e detergente suave. Não mergulhe a tábua de cortar nem a deixe em contacto com a água durante um período prolongado de tempo, pois isso pode causar fendas na madeira.

Seque a tábua de cortar ou deixe que seque ao natural, em pé. Não exponha o produto a altas temperaturas para acelerar o processo de secagem.

Para ser mais fácil proteger a tábua de cortar contra a gordura e para aumentar a resistência natural à humidade, deve efetuar um tratamento com óleo apropriado para entrar em contacto com alimentos como, por exemplo, óleo vegetal.

Para renovar este artigo, lixe a superfície com um papel de lixa fino, aplique óleo e remova o excesso. Este tratamento deve ser repetido com regularidade, dependendo das vezes que usa o artigo, no mínimo, 1 a 2 vezes por ano.

Portugues

Portugues

Portugues

Portugues

Hrvatski

Njega i čišćenje

Dasku za rezanje očistiti vlažnom krpom ili izribati četkom s toplom vodom i blagim sredstvom za čišćenje. Ne namakati dasku i ne ostavljati je duže vrijeme u vodi. To bi moglo prouzročiti pucanje drva.

Osušiti dasku za rezanje ili je pustiti da se osuši na zraku. Ne izlagati je visokim temperaturama kako bi se ubrzalo sušenje.

Kako bi se daska lakše zaštitila od masti te kako bi se povećala njezina otpornost na vlagu trebalo bi je premazati uljem odobrenim za kontakt s hranom, primjerice, mineralnim ili biljnim uljem.

Kako bi se proizvod obnovio površinu je potrebno izbrusiti finim brusnim papirom, premazati uljem i obrisati višak ulja. Ovaj postupak trebao bi se ponavljati redovno, ovisno o tome koliko često se proizvod koristi, barem 1 do 2 puta godišnje.

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Srpski

Româna

Întreținere și curățare

Curăță tocătorul ștergându-l cu o cârpă umedă sau frecându-l cu o perie, apă caldă și detergent delicat. Nu introdu tocătorul în apă sau nu-l lăsa în apă pentru o perioadă lungă de timp pentru că se pot produce crăpături în lemn.

Usucă tocătorul sau lasă-l la uscat în mod natural, așezat pe o parte. Nu expune produsul la temperaturi înalte pentru a grăbi procesul de uscare.

Pentru a fi mai ușor să protejezi tocătorul de grăsimi și a-i crește rezistența naturală la umiditate, trebuie să fie tratat cu ulei aprobat pentru contactul cu alimentele, de exemplu ulei vegetal.

Pentru a recondiționa produsul, șlefuieste suprafața cu glaspapir, aplică un nou strat de ulei și șterge excesul de ulei. Repetă acest proces periodic, în funcție de cât de frecvent folosești produsul, dar cel puțin de 1-2 ori pe an.

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna

Româna