BLACK+DECKER

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia antes de usar o produto

Freestyle™

AFM2

Uma mini queridinha só pra você!



SUMÁRIO

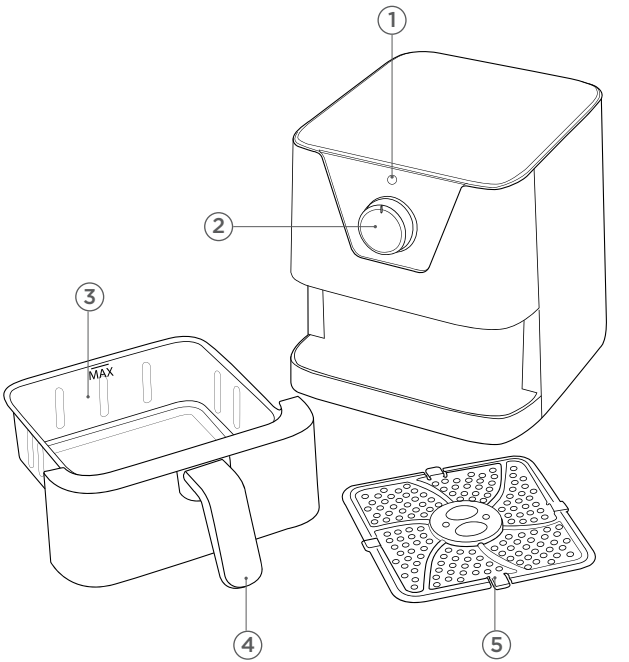
Introdução	2
Conhecendo o produto	3
Precauções importantes	4
Antes do primeiro uso	7
Usando o produto	8
Dicas de uso	11
Guia de preparo	12
Passo-a-passo para preparo de batatas	14
Cuidados e limpeza	15
Receita	16
Garantia	17

INTRODUÇÃO

Prepare frituras de forma saudável e com muito estilo! Com a fritadeira elétrica **AFM2 Freestyle** da **BLACK+DECKER** é possível preparar diversos alimentos deliciosos utilizando pouquíssimo ou nada de óleo, mantendo muito bem os sabores e crocâncias! Você pode degustar de petiscos e vários alimentos diferentes e ao mesmo tempo manter uma vida saudável! Extremamente compacta, quase não ocupa espaço e pode ser guardada em qualquer cantinho! Seu cesto possuí capacidade interna de 1,5L sendo perfeito para o preparo de porções individuais. O que acha de uns pãezinhos de queijo? Se preferir, dá uma olhada no guia de preparo, lá você aprende a cozinhar diversos tipos de alimentos com a sua fritadeira. Com a **BLACK+DECKER**, preparar alimentos mais saudáveis e de maneira otimizada fica fácil!

CONHECENDO O PRODUTO

1. Luz indicadora de funcionamento
2. Timer (seletor de tempo) com aviso sonoro
3. Cesto coletor de resíduos
4. Alça para manuseio do cesto
5. Grade antiaderente para preparo de alimentos



PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO! Antes de usar a fritadeira elétrica AFM2, leia atentamente todas as instruções. Este manual também está disponível em www.blackanddecker.com.br.

1. Leia atentamente todas as instruções de uso.

2. Este aparelho não se destina à utilização de pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.

3. Não permita em hipótese alguma que o produto seja manuseado por usuários ou qualquer pessoa que não tenha lido esse manual de instruções e que não tenha sido orientada sobre o modo correto e seguro de utilização do produto.

4. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.

5. Antes de utilizar o produto, verifique a existência de possíveis danos ou defeitos nas peças. Verifique se existem peças partidas, interruptores danificados ou quaisquer outros problemas que afetem o funcionamento ideal do aparelho.

6. Não utilize o produto em hipótese alguma se houver alguma peça danificada, nem se o produto tiver sido derrubado . Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pela Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER,** a fim de evitar riscos.

7. Antes de ligar o produto à rede elétrica, certifique-se que a tensão seja compatível com as especificações do produto.

8. Mantenha todo aparelho elétrico em local seguro e fora do alcance das crianças.

9. Utilizar o produto apenas conforme descrito neste manual. A utilização de acessórios que não acompanham o

equipamento, ou não recomendados pela Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**, pode causar incêndios, choque elétricos ou ferimentos.

10. A fim de se proteger de choques elétricos, não submergir o cabo, o plugue ou o corpo do produto em água ou qualquer tipo de líquido.

11. Não deixe o cabo elétrico pendurado sobre mesas ou bancadas, nem que permita que ele toque superfícies quentes, incluindo fornos. Mantenha o cabo elétrico longe das partes que aquecem do aparelho durante o uso.

12. Não movimente o aparelho nem mude-o de lugar enquanto estiver em funcionamento.

13. Sempre deixe o aparelho em superfícies planas, estáveis e resistentes ao calor. Não o coloque perto de botijões de gás, queimadores elétricos ou fornos aquecidos. Não o utilize na presença de gases inflamáveis ou explosivos. Não o utilize próximo de outras superfícies que emitem calor.



ATENÇÃO! Produto com superfícies quentes, com risco de queimaduras. Não toque o cesto de preparo, compartimento coletor de resíduos ou qualquer outra parte interna enquanto estiver em operação ou quando estes estiverem resfriando. Manipule-o pela alça.

14. É aconselhável utilizar o aparelho em ambiente com boa circulação de ar e sempre mantendo uma distância de paredes, móveis e outros objetos para um bom fluxo de ar.

15. Posicione o aparelho sobre mesas ou bancadas onde a altura para manuseio seja confortável para o usuário.

16. Mantenha mãos, dedos, cabelo e roupas folgadas longe dos botões giratórios do produto.

17. Para desligar o equipamento, posicione o seletor de tempo na posição “0” e em seguida, remova o plugue da tomada.

18. Desconecte o equipamento da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. Deixe-o esfriar antes de iniciar a limpeza.

19. Para limpar, utilize um pano macio e úmido. Nunca submerja o aparelho, cabo elétrico ou plugue em água ou outros líquidos.

20. Não torça, gire ou enrole o cabo elétrico ao redor do aparelho, pois isso pode fazer com que o isolamento se enfraqueça e se parta, em especial na entrada do equipamento.

21. Não utilize este equipamento para outras funções exceto aquelas para as quais ele foi destinado. Não deixe o equipamento sem supervisão enquanto estiver ligado.

22. Use utensílios específicos para superfícies antiaderentes, para evitar arranhões. Nunca retire os alimentos do equipamento com utensílios de corte ou feitos de metal.

23. Certifique-se de estar com as mãos secas antes de manusear o produto, ou antes de tocar no plugue ou cabo elétrico. Nunca manuseie o produto com as mãos molhadas.

24. Cuidado para não molhar o elemento de aquecimento localizado acima da posição do cesto.

25. Para desconectar o equipamento da tomada, segure o plugue e puxe-o. Nunca puxe o cordão elétrico para desconectar o equipamento da tomada.

26. Não utilize o equipamento em ambientes externos, nem o deixe exposto ao clima. Não movimente o equipamento enquanto estiver em uso.

27. Nunca guarde o aparelho em locais úmidos ou expostos ao sol.

28. Se uma extensão for necessária, certifique-se de que esta seja apropriada ao equipamento, a fim de evitar riscos.

Fios limitados a correntes menores podem superarquecer. Se as extensões utilizadas não forem apropriadas, podem causar anomalias no funcionamento do produto e acidentes.

29. Uso exclusivo doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

ANTES DO PRIMEIRO USO



ATENÇÃO! Durante o primeiro uso, uma pequena quantidade de fumaça e/ou odor pode ser liberada. Isto é normal e ocorre devido ao aquecimento de alguns componentes, e não representa riscos ao produto. Após um tempo isso não vai mais ocorrer. Sempre deixe espaço ao redor da fritadeira para ventilar. É recomendável deixar o aparelho ligado sem alimentos por 10 minutos antes do primeiro uso; isso evita que a fumaça ou odor possa afetar o sabor dos alimentos.

1. Remova o produto da embalagem. Retire todo e qualquer plástico e adesivo colados no produto.
2. Com o produto fora da tomada, limpe o corpo da fritadeira com um pano úmido e seque-o completamente antes de ligá-lo.

ATENÇÃO! Nunca submerja o corpo da fritadeira em água ou qualquer líquido. RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO.

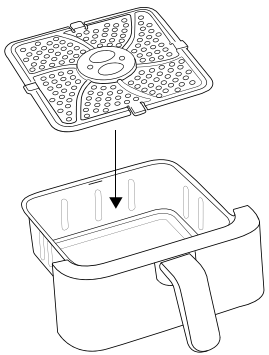
3. Retire a grade antiaderente e o cesto coletor. Lave ambos separadamente, com água morna e sabão neutro, enxágue e seque-os completamente antes de inseri-los de volta no aparelho.

Nunca utilize produtos abrasivos ou esponjas de aço para limpar o corpo do produto ou o cesto e compartimento coletor. Isso irá danificar o produto e remover o antiaderente.

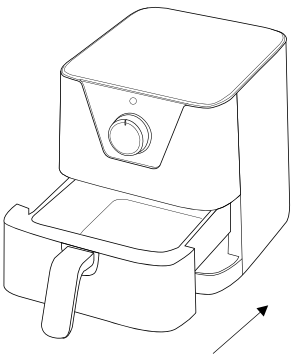
4. Coloque a fritadeira sobre uma superfície estável e resistente ao calor, em uma altura que seja confortável para o usuário. A fritadeira deve estar ao alcance das mãos e deve ser possível visualizar o conteúdo ao abrir o compartimento.

MONTAGEM

1. Encaixe a grade antiaderente no interior do cesto coletor.



2. Insira o cesto coletor no aparelho, empurrando-o até o final.



USANDO O PRODUTO

1. Insira o plugue na tomada (verifique se a tensão da tomada é a mesma do aparelho).
2. Pré-aqueça a fritadeira por aproximadamente 5 minutos utilizando o timer de acordo com o tipo de alimento a ser preparado.
NOTA: Alguns alimentos não necessitam de pré-aquecimento.
3. A luz verde se acenderá ao girar o botão do timer. Ela indica que o produto está em funcionamento. A luz se apagará quando tempo de preparo chegar ao fim. Remova o cesto coletor puxando-o para fora do aparelho pela alça. Apoie-o em um local plano e estável, resistente ao calor.
NOTA: Tenha sempre cuidado ao remover o cesto da

fritadeira, pois vapor pode ser emitido.
4. Adicione os alimentos no cesto antiaderente e distribua-os para um bom desempenho no cozimento. Insira o cesto novamente na fritadeira.
5. Utilize o timer para ajustar o tempo de preparo de acordo com cada alimento.
NOTA: Recomenda-se selecionar o tempo da metade do preparo, para quando você precisa mexer/virar os alimentos, e depois selecione novamente o restante do tempo de preparo para finalizar. Por exemplo, se uma receita necessita de 30 minutos de preparo, selecione 15 minutos, ao término, remova o cesto para mexer, retorne-o ao aparelho, e selecione novamente 15 minutos para finalizar a receita. Se desejar mexer duas vezes, divida o tempo de preparo em 3 partes.
6. Mexa ou vire os alimentos gentilmente com utensílios de madeira ou plásticos. Nunca use utensílios de metal, pois estes riscam e danificam o material antiaderente presente no interior do cestoh, diminuindo assim sua vida útil.
7. Certifique-se que os alimentos ficaram bem distribuídos no cesto, e que não ultrapassem o topo do mesmo. A fritadeira necessita de espaço entre os alimentos para fazer circular o ar, garantindo um cozimento uniforme e adequado.
8. Insira novamente o cesto na fritadeira e gire o botão do timer para continuar o cozimento.
9. Ao término do preparo, o timer irá emitir um aviso sonoro. Confira se os alimentos estão bem cozidos no ponto desejado, caso contrário, mexa ou vire-os novamente, e deixe cozinhar por mais alguns minutos até atingir o ponto desejado. Se estiver pronto, retire o cesto do aparelho e apoie-o sobre uma superfície plana e segura, resistente ao calor.
10. Para remover os alimentos do cesto, use utensílios como

espátulas, garfos ou pegadores. Cuidado para não danificar o material antiaderente. Evite utensílios de metal.
ATENÇÃO! A gordura e líquidos dos alimentos se acumulam no fundo do cesto coletor durante o preparo. Nunca vire o cesto, pois senão os líquidos e/ou gordura cairão sobre os alimentos.
11. A fritadeira desliga automaticamente ao término do tempo de preparo selecionado. Se necessitar desligá-la antes do término, gire o botão do timer até a posição "0".
12. Ao término do uso, remova o plugue da tomada e espere o aparelho esfriar antes de movê-lo e/ou guardá-lo.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

A **AFM2** é equipada com a função de desligamento automático que é acionado somente quando o tempo de preparo programado terminou. O cronômetro emitirá um aviso sonoro indicando o término do tempo, e o desligamento automático será acionado, desligando a fritadeira.
NOTA.
A fritadeira não desliga automaticamente quando o cesto é removido durante o período de preparo.

DICAS DE USO

1. Verifique se a grade antiaderente está firmemente encaixada no interior do cesto coletor antes do uso.
2. Ao inserir o cesto na fritadeira, encaixe-o sempre até o final. Caso esteja mal encaixado, a fritadeira poderá não ligar.
3. Somente manuseie o cesto pela alça.
4. Cuidado ao remover o cesto com alimentos quentes, pois eles podem liberar vapor, principalmente se tiver embrulhado alimentos em papel alumínio.
5. Nunca vire o cesto para retirar os alimentos de seu interior, pois os líquidos e/ou gordura irão cair sobre os alimentos, causando um efeito indesejado.
6. Nunca cubra os furos da grade interna antiaderente por completo, pois eles são essenciais para que o ar circule adequadamente pelos alimentos e o cozimento ocorra de forma eficaz.
7. Nunca cubra as saídas e entradas de ventillação do corpo da fritadeira, senão o ar não irá circular e o aparelho poderá ser danificado.
8. Não insira óleo ou outros líquidos no cesto coletor. Ele é destinado apenas para acumular os líquidos provenientes do cozimento do alimento.
9. Nunca utilize o produto como fritadeira a óleo.
10. Não toque as partes quentes do produto, mesmo após o término do preparo. Manuseie o cesto sempre pela alça.

GUIA DE PREPARO

Nas tabelas a seguir você encontra o tempo médio de preparo para diversos tipos de alimentos que podem ser feitos na Fritadeira sem óleo **AFM2**. Consulte também o Guia Rápido de Preparo que acompanha o produto para mais dicas e sugestões de uso.

ALIMENTO	PORÇÃO	TEMPO APROX. DE PREPARO	TEMP. (°C)	OBSERVAÇÕES
BATATAS FRITAS				
Batatas congeladas em tiras finas	300g	16-18 min	-	Veja a seção “Passo-a-passo para preparo de batatas”.
Batatas congeladas em tiras grossas	300g	18-20 min	-	Mexa as batatas de acordo com as instruções da seção “Utilizando o produto”.
Batatas caseiras em tiras finas	300g	18-25 min	-	Veja a seção “Passo-a-passo para preparo de batatas”.
Batatas caseiras tipo “canoa”	300g	18-25 min	-	Deixe as batatas de remolho para remover o amido. Adicione meia colher de sopa de óleo e misture-as. Siga as instruções da seção “Utilizando o produto”.

ALIMENTO	PORÇÃO	TEMPO APROX. DE PREPARO	TEMP. (°C)	OBSERVAÇÕES
CARNES E FRANGOS				
Bifes bovinos	250g	Bem passado: 10 min Ao ponto: 8 min Mal passado: 6 minutos	-	Vire na metade do tempo de cozimento.
Hambúrguer	250g	18-20 min	-	Vire na metade do tempo de cozimento.
Cortes suínos	250g	18-20 min	-	Vire na metade do tempo de cozimento.
Peito de frango	250g	15-22 min	-	Vire na metade do tempo de cozimento. Verifique se o frango está cozido completamente.
Coxa da asa de frango	250g	15-22 min	-	Vire na metade do tempo de cozimento. Verifique se o frango está cozido completamente.
PETISCOS E ACOMPANHAMENTOS				
Nuggets de frango congelados	350g	10-15 min	-	Vire na metade do tempo de cozimento. Verifique se o frango está cozido completamente.
Rolinho primavera	250g	6-10 min	-	Vire na metade do tempo de cozimento.
Vegetais recheados	250g	10-15 min	-	Ajuste o tempo de preparo de acordo com o tipo de recheio.
BOLOS E ASSADOS				
Quiche	200g	8-15 min	-	Utilize uma forma adequada.
Muffins	200g	10-15 min	-	Utilize formas adequadas.

PASSO-A-PASSO PARA PREPARO DE BATATAS

BATATAS CASEIRAS

1. Pré-aqueça a fritadeira por 10 min.
2. Corte as batatas em tiras de aproximadamente 1 cm de espessura.
3. Coloque as tiras de batatas em uma tigela com água e deixe de remolho por aproximadamente 30 minutos para remover o amido.
4. Enxágue as tiras em água corrente e deixe escorrer bem, e seque-as utilizando uma toalha.
5. Unte as batatas com meia colher de sopa de óleo ou utilize um spray, mexa bem e coloque-as no cesto antiaderente.
6. Cozinhe de 18 a 25 minutos.
7. Mexa as batatas regularmente (a cada 6 minutos), para que elas fiquem uniformemente cozidas.
8. Quando estiverem cozidas e crocantes, remova-as do cesto, tempere a gosto e sirva.

BATATAS CONGELADAS

1. Pré-aqueça a fritadeira por 10 min.
2. Adicione até 300g de batatas congeladas no cesto antiaderente.
3. Cozinhe por 16 a 18 minutos para batatas em tiras finas, e por 18 a 20 minutos para batatas em tiras espessas.
4. Mexa as batatas regularmente (a cada 6 minutos), para que elas fiquem uniformemente cozidas.
5. Quando estiverem cozidas e crocantes, remova-as do cesto, tempere a gosto e sirva.

CUIDADOS E LIMPEZA



ATENÇÃO! Antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, desligue o equipamento da tomada e deixe-o esfriar.

1. Para limpar o corpo da fritadeira, utilize um pano úmido e em seguida seque-o completamente.

2. Lave o cesto coletor e a grade antiaderente em água morna, utilizando sabão neutro e uma esponja macia. Enxágue e seque-os completamente antes de inseri-los novamente no corpo da fritadeira.

3. Não submerja em hipótese alguma o corpo da fritadeira em água ou outros líquidos.

4. Nunca utilize produtos abrasivos nem esponjas de aço para limpar o corpo ou os acessórios da fritadeira, pois isso irá danificar o produto.
NOTA: A fritadeira deve ser higienizada após cada uso.

ARMAZENAMENTO

Verifique se a fritadeira já está completamente fria e limpa antes de guardar em um local seco e fresco. Nunca enrole o cordão de alimentação muito apertado/esticado em volta da fritadeira; enrole-o sem apertar para evitar danos.



Chips de mandioquinha

20 minutos **1 porção** **Nível: Fácil**

INGREDIENTES

250 gramas de mandioquinha cortada em laminas finas,
1 colher de chá de azeite de oliva e sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Coloque a airfryer para preaquecer por 10 minutos. Enquanto isso, lave e descasque as mandioquinhas;
2. Para cortá-las, utilize a lamina lisa do ralador de legumes;
3. Distribua peças no cesto e frite durante 15 minutos;
4. É necessário abrir e mexer as mandioquinhas várias vezes para evitar que queimem ou fiquem cruas e grudadas;
5. Pronto, agora é só servir!

GARANTIA TOTAL DE UM ANO

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. Desde que observadas rigorosamente as instruções deste manual e respeitadas as disposições legais aplicáveis, a Black&Decker do Brasil Ltda. assegura ao proprietário consumidor deste aparelho garantia contra defeito de peças ou de fabricação que nele se apresentar no período de um ano, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra.
2. A BLACK+DECKER restringe sua responsabilidade unicamente na substituição gratuita de peças que apresentarem defeito de fabricação, exceto as que estiverem com desgaste natural durante a vigência da garantia.
2.1 – Para eletrodomésticos são considerados acessórios os batedores, tampas, trava da tampa, tigelas, coletores de gordura, espátulas, grelhas, pegador, filtros, jarras, lâminas, mangueiras, escovas, bocais de cantos e frestas, alça, botões, rodas. Esses itens possuem garantia reduzida de 03 (três) meses.
2.2 - Peças de desgaste natural: filtro hepa, botões, alça, cestas. Esses itens possuem garantia reduzida de 03 (três) meses.
2.3 – Para produtos a bateria (Lithium) é desejável que a bateria seja carregada ao menos uma vez a cada 06 meses.
2.4 - Para os produtos que utilizam pilha: item não incluso na embalagem.
3. A BLACK+DECKER obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver postos de assistências técnicas autorizadas BLACK+DECKER.
3.1 Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela BLACK+DECKER e indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 703 46 44). Os profissionais que atendem o consumidor nesses postos são treinados periodicamente pela própria BLACK+DECKER e estão obrigados a utilizar apenas peças originais e a recomendar somente materiais e acessórios aprovados pela própria BLACK+DECKER.
3.2 Postos de Serviços não autorizados são os que não estão credenciados pela Black&Decker do Brasil e, portanto, não são indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor.
Os profissionais destes postos não são treinados, nem

fiscalizados pela BLACK+DECKER, que sobre eles não tem nenhuma responsabilidade.
4. O comprador/consumidor, residente em outra localidade, que não tenha posto autorizado BLACK+DECKER terá que entrar em contato com a Central de Atendimento através do telefone gratuito 0800 7034644 para as devidas orientações quanto ao envio do produto para um posto autorizado da marca. Através deste contato se for determinado o envio do produto via correios, ou transportadora, a BLACK+DECKER não se responsabiliza pelos riscos de transporte.
5. A Black&Decker do Brasil reserva-se o direito de alterar as especificações técnicas e as características do produto por desenvolvimento técnico, sem prévio aviso.
6. Produto exclusivo para uso doméstico.
7. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um dispositivo externo ou sistema de controle remoto separado.
NOTA: Para efeito da prestação de serviço em garantia, deverá ser apresentada a cópia legível da nota fiscal de compra do aparelho a assistência técnica autorizada, pois a mesma será recolhida. Acessórios substituíveis pelo consumidor podem ser encontrados nas Assistências Técnicas Autorizadas BLACK+DECKER.

HIPÓTESES QUE ACARRETAM A PERDA DA GARANTIA

O consumidor perderá totalmente a garantia prevista neste certificado nas seguintes hipóteses:

1. Utilizar o produto em desacordo, sem estrita observância das especificações técnicas constantes deste manual ou fornecida por escrito pela BLACK+DECKER.

2. Mau uso.

3. Se ficar constatado que foram incorporados ao produto peças e componentes não originais, ou acessórios inadequados não recomendados pela BLACK+DECKER.

4. Peças com desgaste natural conforme item 2.2.

5. Reparos efetuados por postos não autorizados da BLACK+DECKER.

6. A BLACK+DECKER declara a garantia nula e sem efeito se este aparelho sofrer dano resultante de acidente, de uso abusivo e também se utilizado em tensão elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas.

7. Utilizar o produto para uma finalidade a qual ela não foi projetada.

8. Uso excessivo constatado pelos postos de assistência técnica autorizada ou ainda se apresentar sinais de violação, ajuste ou conserto por pessoa não autorizada pela BLACK+DECKER.

9. Baterias possuem garantia somente para defeitos de fabricação. A garantia não será válida para problemas de desgaste natural de uso, ou seja, a bateria a cada carga perde um ciclo de vida e com o uso e cargas frequentes esses ciclos se esgotam, isso caracteriza um desgaste natural. O posto autorizado também analisará a situação geral da bateria, se existe quebra, mau uso, disposição prolongada ao meio ambiente, exposição a alta temperatura e armazenamento inadequado. Vide item 2.3 de condições gerais de garantia.

10. Nos demais casos que, de acordo com a lei e com este manual caracterizam desobediência do consumidor ou usuário às regras de segurança e conservação do produto

11. A garantia estendida, se houver, é uma forma de seguro, paga pelo consumidor, regulamentada pela SUSEP (Superintendência de Seguros Privados). Consiste na manutenção do produto após o vencimento da garantia legal (90 dias) ou garantia contratual (prazo estipulado pelo fabricante). O consumidor deve ficar atento, pois o fabricante não responde por esta garantia estendida.

12. Esta garantia é de responsabilidade da empresa que contrata o seguro.

SERVIÇOS OU REPAROS

Serviço quando necessário, deve ser executado por uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.

A **BLACK+DECKER** possui uma das maiores redes de serviços do país, com técnicos treinados para manter e reparar toda a linha de produtos **BLACK+DECKER**. Ligue **0800 7034644** ou consulte nosso site: **www.blackanddecker.com.br**, para saber qual é a assistência mais próxima da sua localidade.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE - COLETA SELETIVA



Produtos marcados com este símbolo não devem ser descartados com o lixo doméstico normal.



Estes produtos contêm materiais que podem ser recuperados ou reciclados, reduzindo a demanda por matérias-primas. Recicle os produtos elétricos de acordo com as legislações locais.

Importado por:
Black & Decker do Brasil Ltda.
ROD. BR 050 s/n KM 167 L. 05, Parte Q. 1
Bairro Distrito Industrial II - CEP 38064-750
Uberaba-MG
Inscrição sob o nº do CNPJ: 53.296.273/0001-91
I.E.: 701.948.711.00-98
Fabricado na China

Conheça toda
a linha de produtos
da **BLACK+DECKER.**

Visite nosso site:

www.blackanddecker.com.br
0800 703 46 44