

fig. 5

fig. 6

Descrizione della caffettiera

MDL02 "Pulcina"

Caffettiera espresso

Disegnata agli inizi degli anni '30, la caffettiera espresso è l'ultima vera "invenzione" tra i vari procedimenti per fare il caffè in uso sul nostro pianeta. Caratterizzata dalla velocità di esecuzione, dalla quantità ristretta e dalla concentrazione di profumo e di gusto della bevanda prodotta, ottiene grazie al passaggio dell'acqua che compie un percorso dal basso verso l'alto (fig. 2) attraverso il caffè macinato, essa è considerata non solo il simbolo del "caffè all'italiana" ma anche il tipico modo di fare il caffè nei paesi europei dell'area mediterranea. La caffettiera espresso "Pulcina" è stata disegnata da Michele De Lucchi e prodotta nel 2015.

Dal 2017 la caffettiera espresso "Pulcina" nella versione sei tazze permette di realizzare anche un ottimo caffè all'americana, grazie all'apposito filtro, disponibile anche come accessorio per tutte le versioni sei tazze. L'uso del filtro per caffè all'americana consente di dosare correttamente la miscela di polvere per caffè filtrato in modo da raggiungere la proporzione ideale tra caffè ed acqua (gr. 10 di caffè per ci 30 di acqua). Per il caffè all'americana, si raccomanda di utilizzare esclusivamente le aposite miscele per caffè filtrato.

Questa caffettiera è realizzata in fusione di alluminio, un ottimo conduttore di calore. Il manico e il pomolo sono in resina termoplastica. L'alluminio conferisce al caffè espresso un gusto caratteristico dovuto al progressivo formarsi sulle pareti interne della caffettiera di una sottile pellicola di caffè; in termini gastronomici il gusto del caffè preparato con la caffettiera in alluminio si può definire più corposo e più rotondo di quello del caffè prodotto con la caffettiera espresso in acciaio inossidabile. Per le sue caratteristiche fisiche l'alluminio, rispetto all'acciaio, è però molto più facilmente aggredibile da fattori atmosferici: se la caffettiera non è usata quotidianamente raccomandiamo di asciugarla prima di riportarla smontata in ambiente asciutto e di fare il caffè a perdere prima dell'uso, in modo da eliminare eventuali cattivi sapori. Inoltre ricordate che, in particolari condizioni di umidità ambientale, si possono formare macchie di ossidazione sul corpo della caffettiera, soprattutto se non viene usata spesso: queste macchie non pregiudicano la preparazione di un buon caffè.

ATTENZIONE

- Prima di utilizzare la caffettiera, leggete e seguite attentamente le istruzioni per l'uso al fine di evitare eventuali rischi e danni. Conservate e consultate per tutto il periodo di utilizzo del prodotto.
- Tenete la caffettiera lontano dalla portata dei bambini quando è in funzione o quando è ancora calda.
- Questa caffettiera è destinata esclusivamente all'uso domestico: utilizzatela solo per preparare il caffè.
- Posizionate la caffettiera in modo che il getto di vapore non sia rivolto verso di voi.
- Prima di utilizzare la caffettiera, assicuratevi che sia completamente raffreddata oppure ponetela sotto un getto d'acqua corrente.
- Per non scottarvi, non tocate le superfici calde della caffettiera: usate sempre il manico e le presine isolate.
- Non usate la caffettiera senza acqua nella caldaia, per non danneggiarla irreparabilmente.
- Ponete sempre la caffettiera su una fonte di calore di diametro adeguato e, in caso di uso su gas, tenete la fiamma a un livello medio/basso, per evitare di danneggiare la finitura superficiale della caffettiera e per ottimizzare il consumo di gas.
- In caso di utilizzo su piastre ad induzione eletromagnetica, per l'apposita versione, selezionate sempre un valore medio della piastra, per non compromettere il funzionamento della caffettiera.
- Sostituite le parti eventualmente usurate con pezzi di ricambio originali.
- Ricordate di pulire periodicamente il micro-filtro superiore della caffettiera per evitare che si otturino.
- Quando riempite la caldaia fate attenzione che l'acqua non superi il bordo inferiore della valvola di sicurezza. Questa indicazione è valida sia per il caffè espresso che per il caffè all'americana.

MDL02 "Pulcina"

Caffettiera espresso

con detergente. Dopo l'uso vi consigliamo di asciugare la caffettiera e di riporla smontata, in ambiente asciutto e secco, soprattutto in caso di lungo inutilizzo.

Sconsigliamo il lavaggio in lavastoviglie:

- i detergivi, gli additivi utilizzati e le temperature raggiunte durante il ciclo di lavaggio danneggiano irreparabilmente la finitura superficiale della caffettiera.
- Attenzione: pulite periodicamente con uno scovolino l'interno della colonna.
- Risciacquate con cura sotto acqua corrente il filtro ad imbuto, la piastra filtro, la guarnizione in gomma siliconica e la loro sede. Sostituite le parti eventualmente usurate.

Ricambi

- In caso di usura, smarrimento o danneggiamento, potete acquistare presso il vostro rivenditore Alessi di fiducia i seguenti ricambi:
- C micro-filtro superiore
- D guarnizione in gomma siliconica
- F lido
- G manico in resina termoplastica
- H pomello in resina termoplastica
- I filtro ad imbuto

e, nella versione per caffè all'americana

L filtro ad imbuto per caffè all'americana

Questa caffettiera può essere utilizzata su gas, piastre elettriche, piastre in vetroceramica, nella sola versione per induzione (tre e sei tazze), su piastre ad induzione eletromagnetica.

Sono disponibili tre versioni: da cl 7 per una tazza, da cl 15 per tre tazze e da cl 30 per sei tazze. La versione da cl 15 per tre tazze e da cl 30 per sei tazze è disponibile anche per piastre ad induzione eletromagnetica.

E' possibile utilizzare il filtro per caffè all'americana su tutte le versioni da cl 30 per sei tazze.

Prima dell'uso

LAVATE accuratamente la caffettiera all'interno con acqua e detergente liquido per piatti. Sciacquate con cura sotto acqua corrente. Fate alcuni caffè a perdere, utilizzando i fondi, per togliere alla caffettiera il sapore metallico.

Come usare la caffettiera

Per ottenere un'estrazione ottimale di tutte le sostanze aromatiche del caffè ed esaltarne il gusto, seguire questo procedimento:

RIEMPISTE la caldaia con acqua fredda evitando di superare il bordo inferiore della valvola di sicurezza. Questa indicazione è valida sia per il caffè espresso che per il caffè all'americana (fig. 3).

INSERITE nella caldaia il filtro ad imbuto. Riempite con caffè macinato fino all'orlo e livellate senza premere troppo. Qualora si utilizzi il filtro per caffè all'americana (L), seguire la stessa procedura, utilizzando la minor quantità di caffè macinato suggerita dalla ridotta capienza dell'apposito filtro (fig. 4). Vi consigliamo di usare caffè macinato non troppo finemente, in modo che l'acqua, bollendo, passi attraverso il caffè senza fatigare il motore, impregnandosi di tutto il sapore. In particolare, per la preparazione di un buon caffè all'americana, vi consigliamo di utilizzare l'apposita miscela per caffè filtrato.

CONTROLLO che il micro-filtro superiore e la guarnizione si trovino nelle loro sedi, alla base del contenitore superiore.

AVVITATE il contenitore superiore sulla caldaia (fig. 5) fino alla chiusura totale.

Prima di utilizzare la caffettiera, assicuratevi che sia correttamente chiusa.

METTETE la caffettiera sulla fonte di calore. Posizionatela in modo che il getto di vapore non sia rivolto verso di voi. Nel caso di utilizzo su fornello a gas, raccomandiamo di tenere la fiamma bassa. Questo accorgimento è utile per evitare che l'alluminio si annerasca in modo antistetico, per non bruciare il manico in resina termoplastica e per la buona conservazione della guarnizione in gomma siliconica. In caso di utilizzo su piastre ad induzione eletromagnetica, selezionate sempre un valore medio della piastra, non sottovalutate il funzionamento della caffettiera (fig. 6). Appena il caffè è fuoriuscito completamente dalla colonna centrale del contenitore, **TOGLIETE** la caffettiera dal fuoco.

Non toccate le superfici calde della caffettiera, ma usate sempre il manico.

APRITE il coperchio e mescolate lentamente, con un cucchiaino, in modo che il caffè sgorgato per primo, più denso, si mescoli con quello meno denso sgorgato successivamente.

VERSATE il caffè nelle tazzine.

Attenzione: ricordate che lasciare la caffettiera sulla caldaia senza più acqua sulla fonte di calore la danneggerà irreparabilmente. Il fondo in acciaio delle versioni per induzione è soggetto, come conseguenza del normale utilizzo, a variazioni di colore.

Ricordate di pulire periodicamente il micro-filtro superiore della caffettiera per evitare che si otturino.

Quando riempite la caldaia fate attenzione che l'acqua non superi il bordo inferiore della valvola di sicurezza. Questa indicazione è valida sia per il caffè espresso che per il caffè all'americana.

Come prendersi cura della caffettiera

Prima di aprire la caffettiera per ogni operazione di manutenzione e pulizia attendete che sia raffreddata.

Sciacquate le varie parti della caffettiera sotto acqua corrente e assicuratevi con cura. Ricordate che, per non alterare l'aroma del caffè, la caffettiera espresso non va mai lavata

con detergente. Dopo l'uso vi consigliamo di asciugare la caffettiera e di riporla smontata, in ambiente asciutto e secco, soprattutto in caso di lungo inutilizzo.

Sconsigliamo il lavaggio in lavastoviglie:

- i detergivi, gli additivi utilizzati e le temperature raggiunte durante il ciclo di lavaggio danneggiano irreparabilmente la finitura superficiale della caffettiera.
- Attenzione: pulite periodicamente con uno scovolino l'interno della colonna.
- Risciacquate con cura sotto acqua corrente il filtro ad imbuto, la piastra filtro, la guarnizione in gomma siliconica e la loro sede. Sostituite le parti eventualmente usurate.

Ricambi

- In caso di usura, smarrimento o danneggiamento, potete acquistare presso il vostro rivenditore Alessi di fiducia i seguenti ricambi:
- C micro-filtro superiore
- D guarnizione in gomma siliconica
- F lido
- G manico in resina termoplastica
- H pomello in resina termoplastica
- I filtro ad imbuto

e, nella versione per caffè all'americana

L filtro ad imbuto per caffè all'americana

Questa caffettiera può essere utilizzata su gas, piastre elettriche, piastre in vetroceramica, nella sola versione per induzione (tre e sei tazze), su piastre ad induzione eletromagnetica.

Sono disponibili tre versioni: da cl 7 per una tazza, da cl 15 per tre tazze e da cl 30 per sei tazze. La versione da cl 15 per tre tazze e da cl 30 per sei tazze è disponibile anche per piastre ad induzione eletromagnetica.

E' possibile utilizzare il filtro per caffè all'americana su tutte le versioni da cl 30 per sei tazze.

Description of the coffee maker

The coffee maker is made of cast aluminium. It consists of (fig. 1):

- A boiler
- B valve of security
- C micro-filter superior
- D gasket in gomma siliconica
- E contentore superiore
- F coperchio
- G manico in resina termoplastica
- H pomello in resina termoplastica
- I filtro ad imbuto

e, nella versione per caffè all'americana

L filtro ad imbuto per caffè all'americana

This coffee maker can be used on gas burners, electric plates, glass-ceramic plates and, in the case of the version for induction hobs (3 cups and 6 cups), on electromagnetic induction plates. Available in three sizes: one cl (7cl), three cups (15cl) and six cups (30cl). The 15cl (3 cups) and 30cl (6 cups) versions are also available for use on electromagnetic induction plates.

The "Pulcina" espresso maker was designed by Michele De Lucchi in 2015.

Description of the coffee maker

The coffee maker is made of cast aluminium. It consists of (fig. 1):

- A boiler
- B safety valve
- C upper filter plate
- D rubber gasket
- E upper body
- F lid
- G handle in thermoplastic resin
- H knob in thermoplastic resin
- I filter funnel

and for the American-style coffee version

L filter funnel for American-style coffee

This espresso coffee maker can be used on gas burners, electric plates, glass-ceramic plates and, in the case of the version for induction hobs (3 cups and 6 cups), on electromagnetic induction plates. Available in three sizes: one cl (7cl), three cups (15cl) and six cups (30cl). The 15cl (3 cups) and 30cl (6 cups) versions are also available for use on electromagnetic induction plates.

The "Pulcina" espresso maker was designed by Michele De Lucchi in 2015.

Before using the espresso coffee maker for the first time

WASH it out carefully with water and liquid soap. Wash it out carefully with running water. Make and discard several batches of coffee, using the grounds to eliminate any metallic taste.

Use instructions

To extract all the aromatic substances of the coffee in the best possible way and obtain the maximum flavour, proceed as follows: **FILL** the boiler with cold water, making sure the water level stays below the safety valve. This applies in the case of both espresso coffee and American-style coffee (fig. 2).

PLACE the filter funnel into the boiler. Fill the filter funnel to the brim with ground coffee and level it by pressing gently. When using the filter for American-style coffee (L), follow the same procedure but use a smaller amount of ground coffee, to limit the flow of coffee to water (10g of coffee for every 30cl of water). When making American-style coffee, remember to use only the special blends for filter coffee.

The coffee maker is made of cast aluminium, an excellent heat conductor. The handle and knob are made of thermoplastic resin.

Aluminium gives espresso a characteristic flavour thanks to the gradual formation of a thin film of coffee on the inner walls of the coffee maker. In gastronomic terms, coffee prepared with an aluminium coffee maker has a fuller and more rounded flavour than one made with a stainless steel coffee maker. However due to its physical characteristics, aluminium is much more susceptible to atmospheric impact than stainless steel: if the coffee maker is not used daily it should be disassembled and placed in a dry location.

When used again, the first batch of coffee should be discarded in order to eliminate any unpleasant flavour.

In humid environments small spots of oxidation may appear on the body of the coffee maker if not used for extended periods. These spots in no way affect the quality of the coffee produced.

MAKING SURE that the upper filter plate and the gasket are properly positioned in the base of the upper body.

SCREW the upper body firmly onto the boiler (fig. 3). Before using the espresso coffee maker, make sure it is correctly closed.

PLACE the coffee maker on the burner. Position it so that the jet of steam is directed away from you. If you are using a gas burner, keep the flame low. This precaution is useful to preserve the rubber gasket, keep the thermoplastic resin handle from being damaged and prevent scorching and discolouration of the aluminium.

When using the appropriate version on an electromagnetic induction plate, always select a medium plate value to ensure the espresso maker works properly (fig. 6).

As soon as the coffee has stopped percolating up through the central column into the upper body, REMOVE the coffee maker from the flame. NEVER touch the hot surfaces of the espresso coffee maker. Always use the handle.

OPEN the cover and stir the coffee slowly with a small spoon to evenly mix it since the coffee bubbling up at the end tends to be weaker than the percolating up at the beginning.

POUR the coffee into espresso cups.

Warning: leaving the espresso coffee maker on the heat source when the boiler is empty will damage it permanently. The steel base of the induction versions is subject to colour

alterations as a result of normal use.

Caring for your espresso coffee maker

Always wait for the espresso coffee maker to cool before opening or cleaning it.

Disassemble the coffee maker and rinse all its parts under running water. Dry carefully. NEVER wash it with soap: this will alter the flavour of subsequent coffees. After use, dry the espresso coffee maker and place it, disassembled, in a dry and well-ventilated place, especially in case of infrequent use.

DO NOT wash the espresso coffee maker in a dishwasher: the detergents and additives used, and the high temperatures reached during the wash cycle, can permanently damage the surface finish.

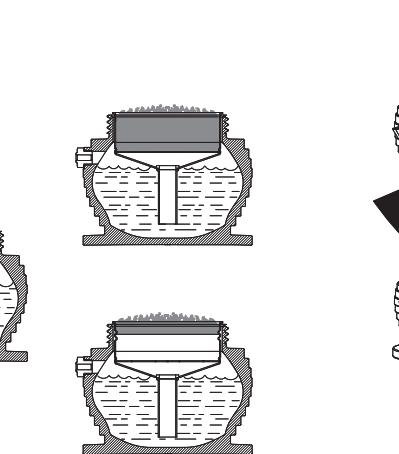
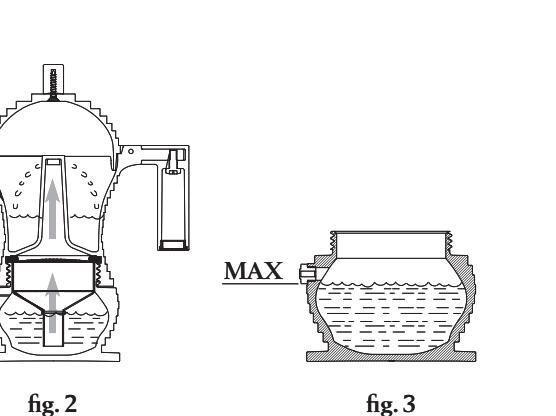
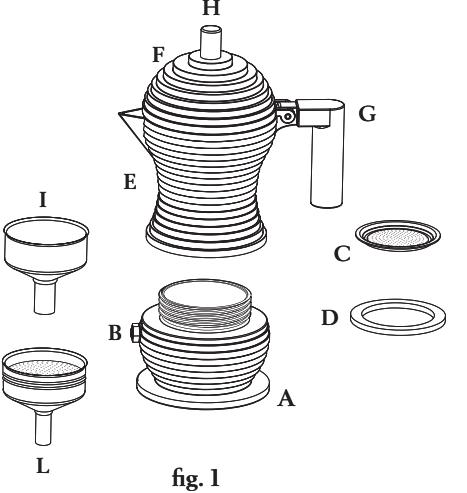


fig. 4

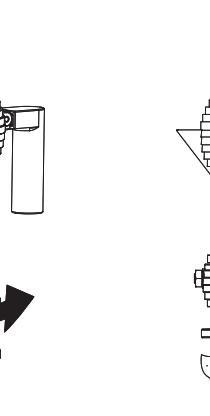


fig. 5

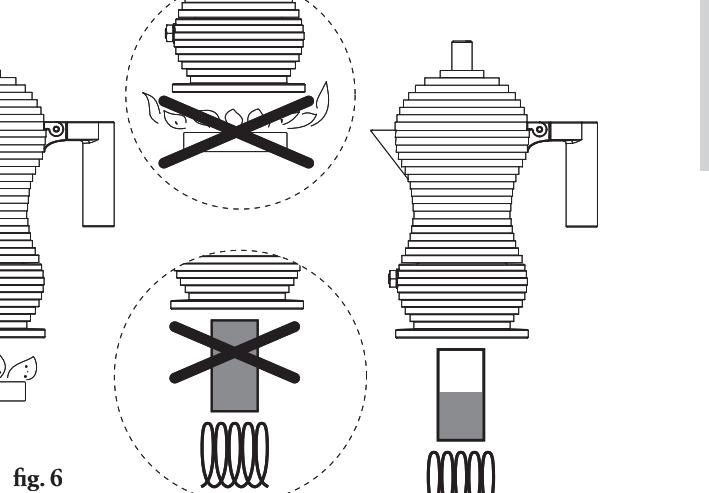


fig. 6

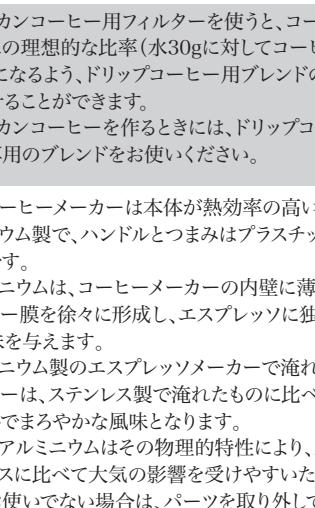


fig. 7

Descripción de la cafetera

MDL02 "Pulcina"
Cafetera espresso

Diseñada a comienzos de los años '30, la cafetera espresso es la última verdadera "invenção" entre los diferentes procedimientos de preparación del café utilizados en nuestro planeta. Caracterizada por su velocidad de ejecución, por la cantidad restringida y la concentración de perfume y gusto de la bebida producida, características que se obtienen gracias al paso del agua que sigue un trayecto desde abajo hacia arriba (fig. 2) a través del café molido, ha sido considerado no sólo como el símbolo del "café à la italiana" sino también como el típico modo de preparar el café en los países europeos del área mediterránea. La cafetera espresso "Pulcina" ha sido diseñada por Michele De Lucchi en el año 2015.

Desde el año 2017, la cafetera espresso "Pulcina" en la versión seis tazas permite realizar un óptimo café americano, gracias al filtro específico, disponible incluso como accesorio para todas las versiones seis tazas. El uso del filtro para café americano permite dosificar correctamente la mezcla de polvo para café filtrado en modo de obtener la proporción ideal entre café y agua (10 g de café por 30 cl de agua). Para el café americano, se recomienda utilizar exclusivamente las mezclas específicas para café filtrado.

Esta cafetera está realizada en fundición de aluminio, un excelente conductor de calor. El mango y el pomo son de resina termoplástica. El aluminio confiere al café espresso un gusto característico debido a la gradual formación en las paredes internas de la cafetera de una delgada película de café; en términos gastronómicos, el gusto del café preparado con la cafetera de aluminio se puede definir como más sutil y más redondo de aquél producido con las cafeteras espresso de acero inoxidable. Por sus características físicas, sobre todo el acero el aluminio es mucho más expuesto a la agresión de los agentes atmosféricos; en caso de no utilizar la cafetera cotidianamente, recomendamos secarla y guardarla desmontada en ambiente seco. Conviene preparar un café a desear antes del uso a fin de eliminar posibles malos sabores. Recuerde además que, en particular, condiciones de humedad ambiental, podrían formarse manchas de oxidación en el cuerpo de la cafetera, sobre todo en caso de uso no frecuente; estas manchas no impiden ni alteran la preparación de un buen café.

ATENCIÓN!

- Antes de utilizar la cafetera, lea y siga atentamente las instrucciones de uso con el fin de evitar eventuales riesgos y daños. Conservelas y cónsultelas durante todo el período de uso del producto.
- Mantenga la cafetera lejos del alcance de los niños cuando esté en funcionamiento o cuando esté aún caliente.
- Esta cafetera está destinada exclusivamente al uso doméstico: utilícela sólo para preparar café.
- Coloque la cafetera de manera que el chorro de calor no esté dirigido hacia usted.
- Antes de utilizar la cafetera, asegúrese de que ésta esté correctamente cerrada.
- Después del uso, antes de abrir la cafetera, espere a que se haya enfriado completamente o bien colóquela bajo un chorro de agua corriente.
- Para no quemarse, no toque las superficies calientes de la cafetera: use siempre el mango y las garres áislantes.
- No use la cafetera sin agua en la caldera para no dañarla irreparablemente.
- Coloque siempre la cafetera sobre una fuente de calor de diámetro adecuado y en caso de uso con gas, mantenga la llama a un nivel medio/bajo, para no dañar el acabado superficial de la cafetera y para optimizar el consumo de gas. En caso de uso en placas de inducción electromagnética, para la versión específica, seleccionar siempre un valor intermedio de la placa, para no perjudicar el funcionamiento de la cafetera.
- Sustituya las partes que estuvieran desgastadas por repuestos originales.
- Recuerde limpiar periódicamente el microfiltro superior de la cafetera para evitar que se atasque.
- Cuando rellene la caldera, preste atención a que el agua no supere el borde inferior de la válvula de seguridad. Esta indicación es válida tanto para el café espresso como para el café americano.

Esta cafetera es la última verdadera "invenção" entre los diferentes procedimientos de preparación del café utilizados en nuestro planeta. Caracterizada por su velocidad de ejecución, por la cantidad restringida y la concentración de perfume y gusto de la bebida producida, características que se obtienen gracias al paso del agua que sigue un trayecto desde abajo hacia arriba (fig. 2) a través del café molido, ha sido considerado no sólo como el símbolo del "café à la italiana" sino también como el típico modo de preparar el café en los países europeos del área mediterránea. La cafetera espresso "Pulcina" ha sido diseñada por Michele De Lucchi en el año 2015.

Desde el año 2017, la cafetera espresso "Pulcina" en la versión seis tazas permite realizar un óptimo café americano, gracias al filtro específico, disponible incluso como accesorio para todas las versiones seis tazas. El uso del filtro para café americano permite dosificar correctamente la mezcla de polvo para café filtrado en modo de obtener la proporción ideal entre café y agua (10 g de café por 30 cl de agua). Para el café americano, se recomienda utilizar exclusivamente las mezclas específicas para café filtrado.

Esta cafetera puede utilizarse sobre quemadores de gas, placas eléctricas y placas de vitrocerámica y, solo en la versión para inducción electromagnética. Está disponible en tres versiones: de 7 cl para una taza, de 15 cl para tres tazas y de 30 cl para seis tazas. La versión de 15 cl, para tres tazas, y de 30 cl, para seis tazas, se encuentra disponible incluso para placas de inducción electromagnética.

Puede utilizar el filtro para café americano en todas las versiones de 30 cl para seis tazas.

Antes del uso

LAVAR cuidadosamente la parte interna de la cafetera con agua y detergente líquido para vajillas. Aclare con agua corriente. Preparar algunos cafés a desear, utilizando los fondos, a fin de eliminar el sabor metálico inicial.

Cómo usar la cafetera

Para conseguir una extracción óptima de todas las sustancias aromáticas del café y evadir su gusto, sigue este procedimiento: LLENAR la caldera con agua fría sin superar el borde inferior de la válvula de seguridad. Esta indicación es válida tanto para el café espresso como para el café americano (fig. 3).

COLOCAR en la caldera el filtro de embudo. Llenar con café molido hasta el borde y niveles sin presionar excesivamente. Si se utiliza el filtro para café americano (L), seguir el mismo procedimiento, utilizando la menor cantidad de café molido sugerida por la reducida capacidad del filtro específico (fig. 4).

Recomendamos que utilice café no demasiado molido de manera que al agua, al hervir, no le pueda pasar por el café, sino lo haga lentamente, impregnándose de todo su sabor. Particularmente, para preparar un buen café americano, se aconseja utilizar la mezcla específica para café filtrado.

CONTROLAR que el microfiltro superior y la guarnición estén en sus alojamientos, en la base del contenedor superior.

ENROSCAR el contenedor superior en la caldera (fig. 5) hasta obtener un cierto nivel.

Antes de usar la cafetera controlar que haya quedado correctamente cerrada.

PONER LA CAFETERA sobre la fuente de calor. Posicionarla de manera que el chorro de vapor no quede dirigido hacia el usuario.

En caso de uso sobre quemador de gas, recomendamos mantener la llama a bajo nivel. Esto es útil a fin de evitar que el aluminio se encragezca de modo antiespuma y que se queime el mango de resina termoplástica y también para garantizar la conservación de la guarnición de goma con silicona. En caso de uso en placas de inducción electromagnética, seleccionar siempre un valor intermedio de la placa, para no perjudicar el funcionamiento de la cafetera (fig. 6).

Apenas el café ha salido completamente por el conducto central del contenedor, RETIRAR la cafetera del fuego. Usar siempre su mango, sin tocar las superficies calientes de la cafetera misma.

ABRIR la tapa y mezclar lentamente, con una cuchilla, de manera que el café salido primero, más denso, se mezcle con el menos denso salido después.

VERTER el café en las tazas.

Atención: Recuerde que dejando la cafetera con la caldera sin agua sobre la fuente de calor, éste se dañará irreparablemente. El fondo de acero de las versiones por inducción está sujetado, como consecuencia del uso normal, a variación de color.

Cómo cuidar la cafetera

Para efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento, antes de abrir la cafetera se deberá esperar hasta que se enfrie.

Aclare todas las piezas de la cafetera bajo agua corriente y seque con cuidado.

Algunas piezas de la cafetera están hechas de resina termoplástica.

Evitar el uso de detergentes abrasivos.

Evitar el uso de detergentes que contienen cloro.

Evitar el uso de detergentes que contienen amoniaco.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de magnesio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de calcio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de hierro.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de cobre.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de zinc.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de aluminio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de manganeso.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de níquel.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de cobalto.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.

Evitar el uso de detergentes que contienen sales de uranio.