

ECOGUIDA ALL'USO DEGLI ELETTRODOMESTICI

*Riduciamo
al minimo
l'impatto
ambientale.*



Thinking of you

 **Electrolux**



Ci impegniamo, da decenni, non solo nella ricerca di prodotti e processi produttivi più efficaci ed efficienti, ma anche in attività di comunicazione per sensibilizzare i consumatori sull'importanza di una scelta consapevole. Come questa raccolta di semplici consigli per imparare a scegliere, usare e rottamare gli elettrodomestici riducendo al minimo l'impatto ambientale. Perché sono i piccoli gesti della quotidianità quelli che possono dare il maggior contributo ad uno sviluppo sostenibile, per conservare un pianeta vivibile per le generazioni di domani.

ELETTRODOMESTICI ECOLOGICI

Oggi l'ambiente è in prima pagina e l'emergenza ecologica è riconosciuta da tutti come una sfida prioritaria per garantire un mondo vivibile alle future generazioni. Ora molti ne parlano, ma solo pochi si stanno impegnando seriamente su questo fronte. Electrolux lo fa da decenni, con un approccio globale che prende in considerazione l'impatto ambientale degli elettrodomestici lungo tutto il loro ciclo di vita: dalla progettazione alla produzione, dal trasporto all'uso, fino al loro smaltimento e riciclaggio. Per questo gli elettrodomestici Electrolux sono veramente ecologici. Ecologici DOC.



LA CONSERVAZIONE DEI CIBI

Tra tutti gli elettrodomestici i frigoriferi ed i congelatori sono forse quelli che hanno maggiori “responsabilità” perché funzionano ininterrottamente, giorno e notte, per conservare i nostri alimenti. È necessario scegliere apparecchiature di ultima generazione che, grazie alle innovazioni tecnologiche garantiscano prestazioni eccellenti con ridotti consumi energetici, per mantenere a lungo freschezza, fragranza e proprietà nutritive dei cibi.

1 SCEGLI SOLO FRIGORIFERI AD ALTA EFFICIENZA.

Frigoriferi e congelatori sono gli elettrodomestici che in casa consumano più energia e da soli rappresentano circa il 35% del consumo energetico domestico di una famiglia italiana. È importante dunque scegliere apparecchiature di ultima generazione, in classe A+ e A++, che consentono di consumare dal 25% al 40% in meno di energia rispetto ad un pari modello in classe

A. Per risparmiare sulla bolletta e rispettare l'ambiente. Se tutti i frigoriferi in Italia fossero in classe A++ si potrebbero chiudere 2 centrali elettriche da 640 MW.

Electrolux propone tutti i frigoriferi e congelatori in classe A+ e A++ ed è la sola ad offrire una gamma completa di modelli da incasso in A+ o A++.



2 SCEGLI FRIGORIFERI CON UN BUON ISOLAMENTO.

Il sistema di isolamento è fondamentale per garantire ottime prestazioni e soprattutto per limitare i consumi. Per valutare l'efficacia del sistema di isolamento di un

congelatore bisogna controllare il dato relativo al tempo di risalita, che misura l'autonomia di conservazione del cibo nel congelatore in caso di black-out elettrico. Maggiore è il tempo di risalita, migliore è il grado di isolamento.

3 SCEGLI IL FRIGO CON LA GIUSTA CAPACITÀ.

Lo spreco di energia può anche derivare da un frigorifero con una capacità esagerata rispetto alle proprie necessità. Avere un grande frigocongelatore, anche se molto efficiente, sempre semivuoto significa

comunque sprecare energia. È opportuno dunque scegliere un frigo con una capacità adeguata alle proprie esigenze. Per un single 150 litri possono essere sufficienti, mentre una famiglia di 4 persone potrà avere bisogno anche di 300 litri.

4 SELEZIONA LA GIUSTA TEMPERATURA.

Per una migliore conservazione dei cibi ed una riduzione dei consumi energetici è opportuno impostare la corretta temperatura. Si consiglia una temperatura di -18°C nel congelatore e $+5^{\circ}\text{C}$ nel frigorifero. Temperature più basse determinano solo un maggiore consumo di energia senza nessun beneficio alla qualità della conservazione. Avere un modello dotato di comandi elettronici consente di avere un costante adeguamento della temperatura interna al variare della temperatura

esterna, ad esempio nei cambi di stagione. E' comunque sempre importante conoscere la temperatura interna e, se non si dispone di un display digitale, un valido aiuto è l'utilizzo di un termometro analogico da lasciare sempre all'interno dell'apparecchiatura. Una tecnologia che mantenga separata la funzionalità del frigorifero da quella del congelatore, con circuiti di raffreddamento indipendenti, consente infine di conservare meglio e più a lungo gli alimenti freschi grazie al corretto rapporto tra umidità e temperatura.

5 APRI LA PORTA SOLO SE NECESSARIO.

Ad ogni apertura della porta sale la temperatura interna sia nel frigorifero che nel congelatore, mettendo in funzione il compressore. E' opportuno dunque ridurre al minimo le aperture e prelevare o riporre i cibi il più velocemente possibile. Avere un congelatore No Frost aiuta a ridurre il tempo di apertura perché l'assenza di brina consente sempre una perfetta visibilità interna con la possibilità di identificare rapidamente la tipologia dei prodotti congelati.



6 MAI CIBI CALDI.

Per evitare inutili consumi di energia evita di inserire all'interno del frigorifero e del congelatore cibi ancora caldi.

7 CONGELA I CIBI IN PORZIONI.

È meglio congelare i cibi in piccole porzioni o, comunque, nella quantità corretta per evitare avanzi che in nessun caso possono essere ricongelati.

8 SBRINA PERIODICAMENTE IL CONGELATORE.

Lo strato di brina che si forma nel vano congelatore diminuisce lo spazio disponibile, ma soprattutto contribuisce ad aumentare considerevolmente i consumi. È importante dunque sbrinare periodicamente il congelatore per evitare che la brina superi i 5 mm di spessore. Per ridurre la formazione di brina è consigliato aprire il meno possibile la porta del congelatore.

9 CONTROLLA PERIODICAMENTE LE GUARNIZIONI.

Le guarnizioni delle porte dei vani frigorifero e congelatore garantiscono la corretta chiusura ed impediscono eventuali dispersioni del freddo. Tenetele sempre pulite e controllate periodicamente che non siano scollate o tagliate. Questo consentirà di ridurre i consumi di energia.

10 INSTALLA CORRETTAMENTE IL FRIGO.

Per evitare inutili sprechi di energia è importante collocare il frigorifero in un punto lontano da fonti di calore: termosifoni, stufe, forni e piani cottura. Il posto ideale è il punto più fresco e ventilato della cucina, mentre per il congelatore una buona collocazione può essere la cantina o il garage. È importante inoltre mantenere sempre una distanza minima di 10 cm tra il muro e la parte posteriore del frigorifero dove è posto il condensatore, che produce calore e ha bisogno di aerazione per migliorare lo scambio termico e per poter quindi raffreddare in modo più efficiente.



CURA DELLE STOVIGLIE

Ancora troppe persone pensano di aiutare l'ambiente rinunciando alla lavastoviglie e scegliendo di lavare a mano piatti e pentole. Niente di più sbagliato perché il lavaggio meccanico riduce i consumi di acqua, energia e detersivo garantendo la massima igiene. Scopri come essere veramente amico dell'ambiente regalandoti, allo stesso tempo, un po' di tempo libero.

1 LAVA I PIATTI IN LAVASTOVIGLIE ANZICHÉ A MANO.

Una recente ricerca condotta dall'Università di Bonn ha dimostrato che lavare i piatti in lavastoviglie consente un notevole risparmio di acqua, energia e detersivo rispetto al lavaggio a mano.

Per lavare un carico completo, pari a 12 coperti, una lavastoviglie di ultima generazione come Reallife® consuma solo 10 litri d'acqua, contro gli oltre 100 litri necessari per lavare a mano lo stesso numero di coperti. Il consumo di energia si riduce di più del 50% e quello di detersivo circa del 20% .

2 SCEGLI LAVASTOVIGLIE ECO-INTELLIGENTI.

Per ridurre al minimo i consumi di acqua ed energia è consigliabile usare la lavastoviglie sempre a pieno carico. Talvolta questo non è possibile. È opportuno allora scegliere una lavastoviglie intelligente capace di auto ridurre i consumi in base all'effettiva quantità di stoviglie da lavare. Tutte le lavastoviglie Electrolux offrono questa possibilità e adottano la tecnologia EnergySmart™ che rileva la quantità di stoviglie caricate ed il livello di sporco e riduce automaticamente i consumi di acqua ed energia.

3 USA L'ACQUA CALDA DI RETE.

Le lavastoviglie tradizionali utilizzano acqua fredda di rete che viene poi scaldata da una resistenza elettrica che consuma energia. Se in casa l'acqua calda viene prodotta da fonti di energia rinnovabili (solare, eolico etc.) allora è consigliabile dotarsi di una lavastoviglie che consente l'uso diretto di acqua calda. La nuova generazione di lavastoviglie Reallife possono funzionare anche con acqua di rete già calda, garantendo così un risparmio di energia che può arrivare fino al 35% con risultati di lavaggio sempre ottimali e tempi di lavaggio più brevi.

4 LIMITA L'USO DELL'ASCIUGATURA.

L'asciugatura finale delle stoviglie permette di averle subito pronte per essere riposte. Tuttavia, qualora non si avesse la necessità di riutilizzarle immediatamente, è consigliabile ridurre la fase di asciugatura che comporta sempre un certo consumo di energia. Le lavastoviglie Reallife® sono dotate dell'opzione Green che ottimizza il ciclo di lavaggio ed abbassa automaticamente la temperatura dell'ultimo risciacquo ad un livello tale da consentire al brillantante di favorire l'asciugatura e risparmiare fino al 25% di energia.



5 ELIMINA I RESIDUI DI CIBO DALLE STOVIGLIE.

Prima di caricare piatti e pentole in lavastoviglie è opportuno rimuovere i residui più grossi di cibo. Per farlo non passare i piatti sotto l'acqua corrente del rubinetto, ma usa piuttosto una forchetta o un tovagliolo di carta. Prelavare i piatti non favorisce un miglior lavaggio ed espone le stoviglie al rischio di un trattamento troppo energico. Il detersivo, infatti, non trovando sporco da aggredire, può danneggiare le finiture più delicate.

6 USA SOLO IL DETERSIVO NECESSARIO.

Utilizza le dosi di detersivo strettamente necessarie al carico di stoviglie da lavare e al loro grado di sporco, seguendo le indicazioni delle case produttrici e considerando anche la durezza dell'acqua della tua zona: una quantità maggiore di detersivo non lava di più, ma inquina di più. Ricorda che le pastiglie multifunzione sono pensate per lavare un pieno carico di stoviglie con sporco difficile.

7 LAVA A BASSA TEMPERATURA.

Per ridurre i consumi è necessario usare il programma corretto in base alla quantità di stoviglie da lavare ed al loro grado di sporco. Ad esempio è opportuno usare il programma intensivo solo per lavare molte stoviglie particolarmente sporche o pentole incrostate. Per sporchi freschi o leggeri è più indicato un programma rapido come il 30 minuti delle lavastoviglie Electrolux che consente di lavare stoviglie della colazione e della cena di una famiglia di 4 persone con una riduzione dei consumi di acqua e di energia del 40% rispetto ad un programma normale.

8 USA IL PROGRAMMA AUTOMATICO.

Le lavastoviglie moderne mettono a disposizione diversi programmi di lavaggio, ognuno studiato appositamente per trattare un determinato tipo di sporco. Per chi non ha voglia di leggere il libretto di istruzioni, Electrolux ha previsto il programma Automatico che grazie all'elettronica EnergySmart™, che rileva la quantità di stoviglie caricate, e al sensore di torbidità, che rileva il loro grado di sporco, crea automaticamente il ciclo più adatto per garantire i migliori risultati di lavaggio con i minimi consumi di acqua ed energia.

9 REGOLA CORRETTAMENTE IL DECALCIFICATORE DELL'ACQUA.

Ogni lavastoviglie è dotata di un dispositivo - il decalcificatore - che serve ad "addolcire" l'acqua, cioè a ridurne la durezza evitando la formazione di calcare che, depositandosi su resistenza e parti meccaniche, provoca un aumento dei consumi e un cattivo funzionamento della macchina. E' opportuno allora regolare bene il grado di addolcimento sulla base della durezza dell'acqua di rete. Chiedi informazioni sui livelli di durezza dell'acqua all'ente erogatore del tuo Comune. Le lavastoviglie di Electrolux hanno ben 10 livelli di regolazione per un trattamento mirato anche di acque molto dure, fino a 125 gradi francesi.

10 SMALTISCI CORRETTAMENTE LA LAVASTOVIGLIE

Quando decidete di sostituire la vostra vecchia lavastoviglie con una nuova è necessario smaltirla nel modo più appropriato. La vecchia lavastoviglie non è un rifiuto domestico normale pertanto deve essere portato nel punto di raccolta comunale per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



CURA DEL BUCATO

La lavabiancheria è un elettrodomestico indispensabile ormai presente in tutte le case. Scegliere un modello di ultima generazione consente di ottenere eccellenti risultati con minimi consumi di acqua, energia e detersivo. E, per completare il trattamento del bucato, niente di meglio di un asciugabiancheria. Tanta delicatezza per i tessuti e poca spesa per te perché un ciclo da 7 kg costa meno di metà caffè al bar.

1 SCEGLI LAVABIANCHERIA DI ULTIMA GENERAZIONE.

Per ridurre il consumo di energia e di acqua è importante acquistare solo i modelli più evoluti che garantiscono la migliore efficienza energetica e minimi consumi.

2 SCEGLI LAVABIANCHERIA CON LA GIUSTA CAPACITÀ DI CARICO.

La capacità di carico di una lavabiancheria dalle dimensioni standard varia generalmente da 5 ad 8 kg. Dato che per ottimizzare i consumi di acqua ed energia è importante usare la lavabiancheria a pieno carico, allora è opportuno scegliere un modello con una capacità in linea con le proprie esigenze. Per un single un modello da 6 kg può essere più che sufficiente, mentre per una famiglia numerosa può essere più indicata una lavabiancheria da 7 o 8 kg.

3 SCEGLI LAVABIANCHERIA ECO-INTELLIGENTI.

Per ridurre al minimo i consumi di acqua ed energia è consigliabile usare la lavabiancheria sempre a pieno carico. Talvolta questo non è possibile. È opportuno allora scegliere una lavabiancheria intelligente capace di adeguare i consumi in base all'effettiva quantità di bucato da lavare. Le lavabiancheria Electrolux più evolute sono in grado di rilevare l'effettiva quantità di bucato presente e ridurre automaticamente i consumi di acqua ed energia.

4 USA L'ACQUA CALDA DI RETE.

Le lavabiancheria tradizionali utilizzano acqua fredda di rete che viene poi scaldata da una resistenza elettrica che consuma energia. Se in casa l'acqua calda viene prodotta da fonti di energia rinnovabili (solare, eolico etc.) allora è consigliabile dotarsi di una lavabiancheria che consenta l'uso diretto di acqua calda. Sunny, ad esempio, è una lavabiancheria di ultima generazione che grazie ad un software intelligente e ad un doppio tubo di carico è in grado di funzionare anche con l'acqua calda di rete. Assicura un risparmio energetico fino al 50% rispetto ad una lavabiancheria alimentata esclusivamente ad acqua fredda.

5 USA SOLO IL DETERSIVO NECESSARIO.

Utilizza la dose di detersivo strettamente necessaria alla quantità di bucato da lavare ed al suo grado di sporco, seguendo le indicazioni delle case produttrici e considerando anche la durezza dell'acqua della tua zona: una quantità maggiore di detersivo non lava meglio, ma inquina di più. Le lavabiancheria Electrolux prevedono il Sistema Antispreco Detersivo, una soluzione che riporta forzatamente all'interno del cesto il detersivo che si deposita sul fondo della vasca, utilizzandolo completamente per il lavaggio senza alcuno spreco.



6 USA PROGRAMMI A BASSE TEMPERATURE.

E' preferibile usare temperature di lavaggio non elevate. Il programma Cotoni 90°C dovrebbe essere utilizzato esclusivamente per un bucato veramente molto sporco anche perché i detersivi di oggi assicurano un bucato perfetto anche a temperature più basse. Per ridurre i consumi le lavabiancheria Electrolux prevedono il Programma Cotoni Eco, particolarmente indicato per capi poco o normalmente sporchi. La temperatura selezionata viene diminuita ed il tempo di lavaggio allungato in modo da ottenere ottimi risultati di lavaggio riducendo i consumi di energia.

7 USA IL PRELAVAGGIO O L'AMMOLLO SOLO PER UN BUCATO MOLTO SPORCO.

Prima di lavare a macchina la biancheria è preferibile trattare separatamente le macchie più difficili e ricorrere a prelavaggio e ammollo solo per bucati veramente sporchi.

8 USA L'ANTICALCARE.

Il calcare è una delle principali cause del cattivo funzionamento della lavabiancheria e dell'aumento dei consumi. Il componente a maggior rischio è la resistenza. Se il calcare arriva a ricoprirla, questa ha maggiori difficoltà a scaldarsi con un conseguente aumento dei consumi di energia. Per prevenire la formazione di calcare è opportuno utilizzare gli appositi prodotti, rispettando il dosaggio e la frequenza indicati sulla confezione.

9 SCEGLI ASCIUGABIANCHERIA IN CLASSE A.

L'asciugabiancheria è un elettrodomestico la cui diffusione anche in Italia sta crescendo molto visto la sua grande utilità. Per contenere i consumi è però necessario scegliere apparecchiature moderne con la massima efficienza energetica. Solarex Classe A è un asciugabiancheria a pompa di calore che consuma il 50% in meno rispetto ai tradizionali modelli in classe B. Asciugare 7 kg di bucato costa meno di metà di un caffè al bar.

10 SCEGLI ASCIUGABIANCHERIA ECO-INTELLIGENTI.

Per ridurre al minimo i consumi di energia è consigliabile usare l'asciugabiancheria sempre a pieno carico. Quando questo non è possibile è opportuno scegliere un asciugabiancheria intelligente capace di auto ridurre i consumi in base all'effettiva quantità di bucato caricato. Gli asciugabiancheria Electrolux ad esempio adottano la tecnologia EnergySmart™ che rileva la quantità di bucato messo ad asciugare e riduce automaticamente i consumi di energia.



PREPARAZIONE DEI CIBI

Parlando di preparazione dei cibi l'attenzione è spesso focalizzata sull'esperienza gastronomica, sia dal punto di vista della creatività che da quello del piacere della tavola. Un contributo importante allo sviluppo sostenibile può essere dato però anche in questo settore scegliendo piani cottura, forni e cucine che riducano i consumi di elettricità, di gas e le emissioni nell'ambiente dei residui della combustione.



1 SCEGLI PIANI DI COTTURA CON BRUCIATORI AD ALTO RENDIMENTO.

Il piano di cottura a gas durante la combustione che alimenta la fiamma, emette sostanze tossiche come il monossido di carbonio, nocivo per la salute delle persone e l'ossido di azoto, una delle principali cause del buco dell'ozono. Per ottenere le migliori prestazioni di cottura, bassi consumi ed una ridotta emissione di sostanze nocive, i bruciatori devono garantire una corretta combustione e la totale stabilità della fiamma, che deve essere azzurra e regolare. Una fiamma gialla ed irregolare segnala una combustione non corretta. Per migliorare la combustione e ridurre al minimo le emissioni in ambiente Electrolux ha brevettato l'innovativo bruciatore Fiamma Pura. L'indice di efficienza è del 62% con punte superiori al 65%, ovvero il 20% in più rispetto a quanto richiesto dalla normativa, e l'emissione di ossido di carbonio è del 50% inferiore rispetto a quanto previsto dalla normativa.

2 USA PENTOLE ADATTE ALLA DIMENSIONE DEL BRUCIATORE.

Ogni bruciatore è destinato ad ospitare pentole con un diametro minimo e massimo. Utilizza il bruciatore ausiliario o semirapido per la caffettiera o per cucinare con padelle di piccole dimensioni, limitando l'utilizzo dei bruciatori più potenti come il tripla corona per le pentole più grandi. Tutta la parte di fiamma che fuoriesce dal fondo della pentola è spreco energetico, rovina le pentole e brucia facilmente le pietanze in cottura.

3 COPRI LE PENTOLE CON I COPERCHI DURANTE LA COTTURA.

Utilizza i coperchi per pentole e padelle: risparmi così tempo ed energia, soprattutto per le cotture più lunghe o per portare ad ebollizione l'acqua.



4 MANTIENI PULITI PIANO COTTURA E BRUCIATORI.

Pulisci regolarmente i bruciatori del piano cottura dai residui di cibo tracinati per evitare che si incrostino e che ostruiscano la fiamma. La fiamma sarà così sempre regolare e di colore azzurro, indice di un corretto processo di combustione.

5 UTILIZZA LE GRIGLIE IN GHISA.

Le griglie in ghisa sono quelle utilizzate nelle cucine professionali perché la ghisa garantisce un'ottima resistenza alle temperature più alte, una lunga durata nel tempo ed una migliore trasmissione del calore e quindi il pieno utilizzo del calore prodotto dai bruciatori, senza sprechi né dispersioni.

6 SCEGLI SOLO FORNI IN CLASSE A.

Anche per i forni da incasso, la normativa europea ha introdotto l'obbligo dell'Energy Label, l'etichetta energetica che valuta i prodotti in base alla loro efficienza energetica, offrendo al consumatore la possibilità di confrontare in modo oggettivo i diversi modelli. Per ridurre al minimo i consumi è opportuno scegliere forni di ultima generazione in classe A di efficienza energetica. In Italia il forno viene utilizzato mediamente 2 volte alla settimana per un totale di 200 ore/anno. In un anno un forno in classe energetica C consuma circa 200 kWh, mentre un forno in classe A 160 kWh, un risparmio del 20%, che si può tradurre in 2 mesi e mezzo di uso del forno ad impatto zero.





7 CUCINA SU PIÙ LIVELLI.

I forni multifunzione con resistenza posteriore permettono di cucinare diverse pietanze contemporaneamente su più livelli senza che odori e sapori si mescolino. Prepara la tua cena completa, dal primo piatto al dolce, in un'unica volta. Risparmierai tempo ed energia.

9 NON APRIRE LA PORTA INUTILMENTE.

Elimina inutili aperture della porta del forno, sia per evitare dispersioni termiche ed inutili sprechi energetici, che per ottenere migliori risultati di cottura. Usa la finestra del forno per controllare lo stato della cottura.

8 SFRUTTA IL CALORE RESIDUO.

Spegni il forno alcuni minuti prima della fine della cottura ed utilizza il calore residuo per completarla. I forni più moderni, come quelli Electrolux, sono dotati di programmatori elettronici che spengono automaticamente le resistenze prima del tempo di cottura predefinito, sfruttando il calore residuo con un risparmio energetico fino al 20%.

10 PULISCI IL FORNO ALLA FINE DI OGNI COTTURA.

Sfrutta il calore residuo per pulire il forno alla fine di ogni cottura. I residui di cibo fresco saranno più facili da rimuovere con un semplice panno umido e non sarà necessario riscaldare nuovamente il forno per procedere alla pulizia con prodotti chimici.





ELECTROLUX E WWF



Dal 1993 Electrolux collabora attivamente con il WWF per diffondere presso il pubblico una maggiore sensibilità ambientale ed un uso eco-intelligente degli elettrodomestici. Electrolux sostiene i programmi di

educazione ambientale del WWF che coinvolgono migliaia di classi "Panda Club" delle scuole del Primo Ciclo d'istruzione. Electrolux e WWF insieme per uno sviluppo sostenibile.



WWF Italia - Onlus



Electrolux e WWF
insieme per uno
sviluppo sostenibile



IL LIBRETTO DI ISTRUZIONI.

Il libretto di istruzioni è uno strumento utilissimo per imparare ad usare gli elettrodomestici. Da leggere al momento dell'acquisto e da conservare per consultazioni successive perché contiene suggerimenti, norme di manutenzione, consigli e tutto quanto è utile per il miglior utilizzo con minimi consumi.

LA ROTTAMAZIONE.

Quando arriva il momento di cambiare elettrodomestico il consumatore ha ancora un piccolo compito da svolgere: occuparsi della sua rottamazione. Il vecchio prodotto sarà ritirato dal rivenditore alla consegna del nuovo o è sufficiente una telefonata all'azienda municipalizzata cittadina per organizzare il ritiro. Gli elettrodomestici dimessi, portati in apposite aree, saranno rottamati con un'attenta suddivisione dei materiali per un successivo utilizzo.

Thinking of you

Electrolux

www.electrolux.it

TEND



Thinking of you

 **Electrolux**