**A. i W. Zbaraszewscy Indeks Sp.j.**
ul. Włodzimierza Ostoi-Zagórskiego 196; 71-810 Szczecin
tel. +48 534 220 110 warmes.pl

Dane aktualne na dzień: 03-11-2026 04:20

Link do produktu: https://warmes.pl/kuchnia-na-drewno-thermorossi-viola-evo6-12-kw-8-vat-p-1827.html



# Kuchnia na drewno Thermorossi Viola EVO6 12 kW (8% VAT)

| | |
|---|---|
| Cena | **11 649,38 zł** |
| Producent | **Thermorossi** |

## Opis produktu

**Zakup z montażem i możliwością zastosowania VAT 8%**

Ten wariant produktu przeznaczony jest dla klientów, którzy chcą zamówić urządzenie w ramach **kompleksowej usługi montażu**. Po spełnieniu warunków ustawowych możliwe jest zastosowanie preferencyjnej stawki **VAT 8%**.

To rozwiązanie dla osób, które chcą zlecić Warmes nie tylko dostawę urządzenia, ale również dobór, transport, montaż, wykonanie niezbędnych przyłączy, pierwsze uruchomienie oraz szkolenie z obsługi.

**Zakres kompleksowej usługi może obejmować m.in.:**

- doradztwo w wyborze odpowiedniego urządzenia,
- obmiar i analizę warunków montażowych,
- transport oraz wniesienie urządzenia,
- montaż i wykonanie niezbędnych przyłączy,
- dobór i zastosowanie materiałów instalacyjnych,
- pierwsze uruchomienie oraz szkolenie z obsługi urządzenia.

**Ważne:** podana cena urządzenia **nie obejmuje kosztów montażu, materiałów instalacyjnych, transportu ani dodatkowych prac**. Całkowity koszt kompleksowej usługi ustalany jest indywidualnie – w zależności od warunków technicznych, lokalizacji oraz zakresu prac.

W przypadku zakupu samego urządzenia, samodzielnego montażu lub zakupu na firmę obowiązuje standardowa stawka **VAT 23%**.

**Skontaktuj się z nami, aby potwierdzić możliwość montażu, zakres usługi i końcową wycenę.**

**Więcej informacji o zakupie z montażem:** Zobacz artykuł

**Oferta urządzenia ze stawką 23% VAT:** Zobacz produkt

## Kuchnia na drewno Thermorossi Viola EVO6 12 kW – piekarnik panoramiczny 43 l i podgrzewacz żywności

**Thermorossi Viola EVO6 12 kW** to duża, wolnostojąca **kuchnia na drewno z żeliwną płytą grzewczą, panoramicznym**

**piekarnikiem oraz podgrzewaczem żywności**. Urządzenie pozwala jednocześnie ogrzewać pomieszczenie, gotować na szerokiej płycie i przygotowywać potrawy w emaliowanym piekarniku o deklarowanej pojemności około 43 litrów.

Viola należy do większej rodziny kuchni Thermorossi o mocy 12 kW. Po prawej stronie znajduje się jeden wysoki piekarnik z termometrem, a bezpośrednio pod nim osobna komora przeznaczona do podtrzymywania temperatury gotowych potraw.

- ✔ **Panoramiczny piekarnik emaliowany o pojemności około 43 l:** duża komora o wymiarach 307 × 323 × 436 mm ma własny termometr i pozwala korzystać z form, brytfann oraz naczyń do pieczenia.
- ✔ **Podgrzewacz żywności pod piekarnikiem:** osobna komora wykorzystuje ciepło urządzenia do podtrzymywania temperatury przygotowanych potraw.
- ✔ **Moc nominalna 12 kW:** kuchnia jest przeznaczona do większych, otwartych wnętrz, w których ciepło może swobodnie rozchodzić się od urządzenia.
- ✔ **Szeroka żeliwna płyta z dwiema fajerkami:** umożliwia jednoczesne korzystanie z kilku naczyń oraz regulowanie intensywności ogrzewania przez zmianę położenia garnka.
- ✔ **Obudowa z majoliki i żeliwa:** dostępna w kolorze beżowym lub bordowym, łączy klasyczny wygląd kuchni opalanej drewnem z dekoracyjnym wykończeniem ceramicznym.



Viola łączy ogrzewanie większej strefy dziennej z gotowaniem na żeliwnej płycie i pieczeniem w dużej komorze.

**Ważna informacja dotycząca zdjęć:** wizualizacje producenta przedstawiają kuchnię z relingiem przednim oraz relingami bocznymi. Reling przedni znajduje się w wyposażeniu standardowym, ale jest dostarczany osobno i wymaga montażu. Widoczne po obu stronach relingi boczne są wyposażeniem opcjonalnym; każdy z nich należy zamówić oddzielnie.

## Panoramiczny piekarnik emaliowany o pojemności 43 l

Po prawej stronie urządzenia znajduje się **jeden duży piekarnik emaliowany** o deklarowanej pojemności około 43 litrów. Jego wewnętrzne wymiary wynoszą około 307 × 323 × 436 mm (wys. × szer. × gł.). Wysoka komora daje więcej swobody przy korzystaniu z brytfann, form do chleba oraz naczyń przeznaczonych do pracy w wysokiej temperaturze.

W drzwiach piekarnika znajduje się termometr pozwalający obserwować orientacyjną temperaturę wewnątrz komory. Piekarnik nie ma termostatu ani automatycznej regulacji. Temperatura zależy od ilości i jakości drewna, intensywności spalania, ustawienia dopływu powietrza, ciągu kominowego oraz stopnia nagrzania całego urządzenia.

Dostępny opcjonalnie **ruszt do piekarnika Thermorossi Viola** jest dopasowany do bocznych prowadnic komory. Umożliwia ustawienie formy, brytfanny lub naczynia na wybranej wysokości, zależnie od rodzaju przygotowywanej potrawy.

**Wskazówka Warmes:** termometr piekarnika pokazuje wartość orientacyjną. Podczas pierwszych wypieków warto obserwować zarówno wskazanie termometru, jak i samą potrawę, aby poznać sposób nagrzewania piekarnika przy

konkretnym drewnie oraz ustawieniach dopływu powietrza.

## Podgrzewacz żywności pod piekarnikiem

Bezpośrednio pod piekarnikiem znajduje się osobna komora określana przez producenta jako **podgrzewacz żywności**. Nie jest to drugi piekarnik ani komora z niezależną regulacją temperatury. Wykorzystuje ciepło oddawane przez urządzenie i może służyć do podtrzymywania temperatury wcześniej przygotowanych potraw, naczyń lub pieczywa.

Temperatura podgrzewacza zmienia się wraz z intensywnością pracy kuchni. Komory nie należy traktować jako chłodnego schowka. Instrukcja zabrania przechowywania w niej drewna oraz innych materiałów palnych lub łatwopalnych, ponieważ podczas pracy urządzenia może osiągać wysoką temperaturę.




Klasyczny układ modelu Viola: palenisko po lewej stronie, panoramiczny piekarnik i podgrzewacz żywności po prawej.

## Szeroka żeliwna płyta grzewcza z dwiema fajerkami

Górną część kuchni zajmuje **szlifowana płyta z żeliwa** osadzona w emaliowanej żeliwnej ramie. Duża powierzchnia pozwala jednocześnie korzystać z kilku naczyń. Dwie fajerki składają się z wyjmowanych żeliwnych krążków, dzięki którym można dopasować wielkość otworu do dna garnka i zwiększyć intensywność ogrzewania.

Najwyższa temperatura występuje nad paleniskiem oraz w pobliżu fajerek. Dalsze fragmenty płyty mogą służyć do spokojniejszego gotowania, podtrzymywania temperatury albo przesuwania naczynia poza strefę bezpośredniego grzania. Intensywność ogrzewania reguluje się sposobem prowadzenia ognia i położeniem garnka na płycie.

**Wskazówka Warmes – pielęgnacja żeliwnej płyty:** po wyczyszczeniu i całkowitym ostygnięciu płytę warto zabezpieczyć bardzo cienką warstwą oleju. Pomaga to ograniczyć powstawanie rdzawego nalotu. Po pierwszych rozpaleniach żeliwo może miejscowo uzyskać niebieski lub żółty odcień. Jest to naturalny efekt pracy materiału w wysokiej temperaturze, a nie oznaka uszkodzenia.

## 12 kW do pomieszczenia – kuchnia do większej strefy dziennej

Viola osiąga **12 kW nominalnej mocy oddawanej bezpośrednio do pomieszczenia**. Moc paleniska wynosi 13,8 kW, a sprawność przy mocy nominalnej 87%. Urządzenie nie ma płaszcza wodnego i nie przekazuje energii do instalacji centralnego ogrzewania. Ciepło trafia bezpośrednio do pomieszczenia przez korpus, płytę grzewczą, szybę oraz naturalny ruch ogrzanego powietrza.

Producent podaje orientacyjnie około **108 m² lub 324 m³ ogrzewanej przestrzeni**. Są to wartości pomocnicze. Rzeczywiste możliwości zależą od izolacji budynku, układu pomieszczeń, wentylacji, wysokości wnętrz, temperatury zewnętrznej i sposobu

użytkowania kuchni.

Moc 12 kW jest wysoka jak na pojedyncze urządzenie pokojowe. Viola najlepiej sprawdzi się w większej kuchni połączonej z jadalnią lub salonem, gdzie ciepło ma możliwość rozchodzenia się po otwartej przestrzeni. W małym lub bardzo dobrze ocieplonym pomieszczeniu urządzenie może dostarczać więcej ciepła, niż jest potrzebne, dlatego przed zakupem warto zweryfikować zapotrzebowanie budynku.

## Żeliwne palenisko i wydłużony obieg spalin

Konstrukcja Violi łączy stal, żeliwo i element wymiany ciepła ze stali nierdzewnej. Z żeliwa wykonano między innymi **komorę spalania, drzwi paleniska, drzwiczki popielnika, ramę płyty, płytę grzewczą oraz nogi urządzenia**. Materiał jest przystosowany do cyklicznej pracy w wysokiej temperaturze i tworzy masywną część roboczą kuchni.

Spaliny nie trafiają od razu do króćca kominowego. Są prowadzone wydłużoną drogą wokół stref odpowiedzialnych za gotowanie i pieczenie. Pozwala to odebrać większą część energii drewna, ale oznacza również konieczność okresowego czyszczenia kanałów. Nagromadzona sadza i popiół ograniczają przepływ spalin oraz pogarszają przekazywanie ciepła do płyty i piekarnika.

Drzwi paleniska wykonano z emaliowanego żeliwa i wyposażono w szybę ceramiczną odporną na temperaturę do 750°C. Pod komorą znajduje się **ruchomy ruszt obsługiwany zewnętrzną dźwignią** oraz wyjmowana szuflada na popiół.




Najważniejsze elementy konstrukcyjne kuchni Thermorossi Viola EVO6.

### Elementy oznaczone na grafice

**1 – wylot spalin Ø 130 mm:** króciec może zostać ustawiony jako górny albo tylny.
**2 – żeliwna płyta grzewcza:** szlifowana powierzchnia z dwiema fajerkami i wyjmowanymi żeliwnymi krążkami.
**3 – starter:** skrócony obieg spalin używany podczas rozpalania i przed otwarciem drzwi paleniska.
**4 – reling boczny:** wyposażenie opcjonalne, dostępne do montażu po prawej albo lewej stronie.
**5 – żeliwna rama płyty grzewczej:** obramowanie górnej części urządzenia.
**6 – regulacja powietrza wtórnego:** wspiera dopalanie gazów nad drewnem i wpływa na przebieg spalania.
**7 – żeliwne drzwi paleniska:** wyposażone w szybę ceramiczną umożliwiającą obserwację ognia.
**8 – żeliwna komora spalania:** przestrzeń przeznaczona do spalania polan drewna.
**9 – otwór załadunkowy:** umożliwia dokładanie drewna do komory spalania.
**10 – piekarnik emaliowany:** panoramiczna komora o pojemności około 43 l, wyposażona w termometr.
**11 – regulacja powietrza pierwotnego:** steruje dopływem powietrza w rejon rusztu.
**12 – podgrzewacz żywności:** komora pod piekarnikiem przeznaczona do podtrzymywania temperatury potraw.

**13 – dolny schowek na narzędzia:** nie może być wykorzystywany do przechowywania drewna ani innych materiałów palnych.
**14 – żeliwna podstawa popielnika:** masywny element w dolnej części paleniska.
**15 – podwyższona podstawa:** ułatwia dostęp do podłogi pod urządzeniem podczas sprzątania.

## Powietrze pierwotne, wtórne i trzeciorzędowe – ręczna kontrola spalania

Viola jest kuchnią na drewno bez automatyki i wentylatorów. Intensywność spalania użytkownik reguluje mechanicznie, sterując dopływem powietrza w trzech strefach:

- **powietrze pierwotne** dopływa w rejon rusztu i jest szczególnie ważne podczas rozpalania oraz odbudowy żaru,
- **powietrze wtórne** wspiera dopalanie gazów nad drewnem i wpływa na widoczność płomienia oraz stopień zabrudzenia szyby,
- **powietrze trzeciorzędowe** dostarcza dodatkowy tlen do górnej części komory, pomagając dopalić składniki lotne.

Osobnym elementem jest **starter**, czyli krótki obieg spalin używany podczas rozpalania i przed otwarciem drzwi do dołożenia drewna. Po uzyskaniu stabilnego ognia starter należy przełączyć do pozycji roboczej. Pozostawienie go otwartego podczas normalnej pracy zwiększa zużycie drewna, obniża sprawność i może nadmiernie rozgrzewać urządzenie.

## Jakim drewnem palić w kuchni Viola?

Producent zaleca suche i dobrze sezonowane drewno liściaste o wilgotności od 10% do 20%. W instrukcji wskazano przede wszystkim buk i grab. Maksymalna zalecana długość polan wynosi około **33 cm**, a ich przekrój nie powinien być większy niż około 80 mm.

Do paleniska należy wkładać maksymalnie 2–3 polana, układając je spokojnie na ruszcie, bez wrzucania z wysokości. Maksymalne deklarowane zużycie wynosi około **3,2 kg drewna na godzinę**, a odstęp między kolejnymi załadunkami nie powinien być krótszy niż jedna godzina. Przeładowywanie paleniska może doprowadzić do nadmiernego rozgrzania płyty, piekarnika i elementów korpusu.

**Wskazówka Warmes – wpływ jakości drewna:** wilgotność opału wpływa jednocześnie na łatwość rozpalania, czystość kanałów spalinowych i temperaturę piekarnika. Mokre drewno utrudnia osiągnięcie wysokiej temperatury, zwiększa osadzanie sadzy i smoły oraz pogarsza stabilność ciągu.

## Codzienna obsługa i czyszczenie

Viola nie wymaga zasilania elektrycznego ani obsługi sterownika, ale wydłużony obieg spalin i piekarnik wymagają regularnego czyszczenia wykonywanego na całkowicie zimnym urządzeniu.

- **Przy każdym załadunku:** poruszyć dźwignią rusztu, aby popiół opadł do szuflady, i sprawdzić drożność otworów doprowadzających powietrze.
- **Co około dwa dni lub zależnie od potrzeb:** opróżnić szufladę popielnika, zanim zostanie całkowicie wypełniona.
- **Raz w tygodniu:** odkurzyć zimną komorę spalania odkurzaczem przeznaczonym do popiołu.
- **Co około sześć miesięcy:** zdjąć krążki oraz płytę grzewczą, a następnie oczyścić kanały spalinowe szczotką i odkurzaczem.
- **Co około sześć miesięcy:** wyjąć podstawy z kamienia steatytowego i dokładnie oczyścić przestrzenie przy obu piekarnikach.
- **Co najmniej raz w roku:** wyczyścić i skontrolować przewód kominowy, a przy odcinkach poziomych usunąć nagromadzoną sadzę i popiół.

Bieżące opróżnienie popielnika nie zastępuje czyszczenia wewnętrznych kanałów spalinowych, a czynności wykonywane przez użytkownika nie zastępują okresowego przeglądu urządzenia i instalacji kominowej.

## Górny lub tylny wylot spalin i opcjonalny dolot zewnętrzny

Króciec spalinowy o średnicy **130 mm** może zostać ustawiony jako górny albo tylny. Ułatwia to dopasowanie kuchni zarówno do pionowego przyłącza prowadzonego nad urządzeniem, jak i do komina znajdującego się za nim.

Przy wykorzystaniu tylnego wylotu można zastosować opcjonalną, licowaną z płytą **zaślepkę górnego wylotu spalin**. Element pozwala estetycznie zamknąć niewykorzystywane miejsce po górnym króćcu.

Po dokupieniu **zestawu zewnętrznego doprowadzenia powietrza pierwotnego** można podłączyć przewód Ø 100 mm doprowadzający z zewnątrz ten konkretny strumień powietrza. Zestaw nie obejmuje powietrza wtórnego i trzeciorzędowego oraz nie zmienia kuchni w urządzenie hermetyczne.

## Wskazówka instalacyjna Warmes

Dla Violi producent wskazuje wymagany ciąg kominowy na poziomie 12 Pa. Przed zakupem należy zweryfikować średnicę, wysokość i stan komina, kierunek przyłącza oraz wpływ okapu kuchennego i wentylacji mechanicznej. Silny wyciąg pracujący w tym samym pomieszczeniu może powodować podciśnienie i utrudniać prawidłowe odprowadzanie spalin.

## Majolika beżowa lub bordowa

Wersja Maiolica ma boczne i dolne elementy obudowy wykończone dekoracyjną ceramiką, uzupełnioną żeliwnymi detalami oraz emaliowanymi żeliwnymi nogami. Do wyboru są dwa kolory: **beżowy** i **bordowy**. Uchwyty w stylu vintage podkreślają klasyczny charakter dużej kuchni opalanej drewnem.

Poszczególne kafle mogą delikatnie różnić się odcieniem, a na powierzchni szkliwa mogą występować drobne spękania. W przypadku majoliki są one naturalnym efektem różnej rozszerzalności ceramiki i szkliwa, a nie automatycznie wadą materiału.

Elementy ceramiczne należy czyścić po całkowitym ostygnięciu urządzenia, używając miękkiej, suchej ściereczki z mikrofibry. Nie należy stosować materiałów ściernych ani agresywnych preparatów.



Thermorossi Viola EVO6 w kolorze beżowym.



Thermorossi Viola EVO6 w kolorze bordowym.

## Wyposażenie standardowe i opcjonalne

### W standardzie

- duża żeliwna płyta grzewcza z dwiema fajerkami i wyjmowanymi żeliwnymi krążkami,
- emaliowany piekarnik panoramiczny o deklarowanej pojemności około 43 l,
- termometr piekarnika,
- podgrzewacz żywności pod piekarnikiem,
- przedni reling dostarczany w zestawie do montażu,
- starter, ruchomy ruszt oraz zewnętrzna dźwignia ułatwiająca strząsanie popiołu,
- wyjmowana szuflada na popiół,
- emaliowane żeliwne nogi,
- dolny schowek na narzędzia; nie wolno przechowywać w nim drewna ani innych materiałów palnych,
- króciec wylotu spalin umożliwiający montaż górny albo tylny.

### Wyposażenie opcjonalne

- **boczny reling montowany z prawej lub lewej strony** – sprzedawany jako pojedynczy element; do montażu po obu stronach potrzebne są dwa relingi,
- **zestaw zewnętrznego dolotu powietrza pierwotnego Ø 100 mm** ,
- **ruszt do piekarnika Thermorossi Viola** ,
- **licowana zaślepka górnego wylotu spalin** do instalacji z przyłączem tylnym.

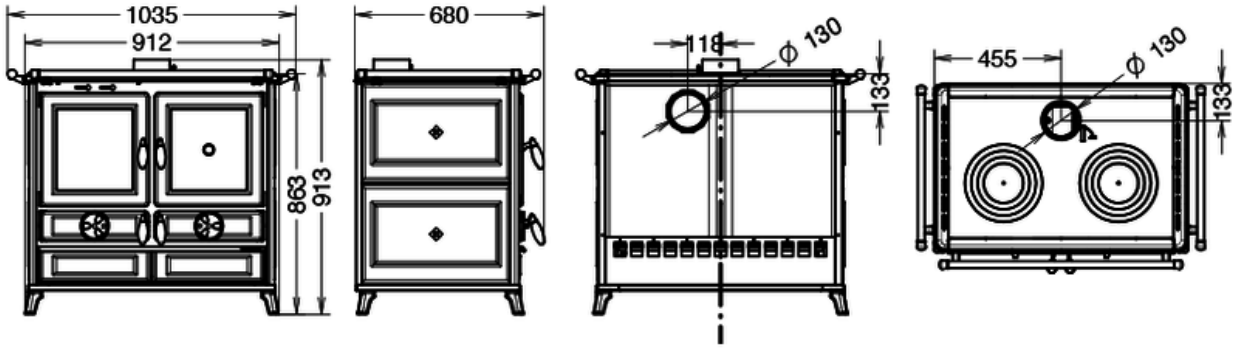
## Dla kogo będzie odpowiednia Viola?

Thermorossi Viola EVO6 będzie dobrym wyborem przede wszystkim:

- dla osób, które chcą korzystać z jednego dużego piekarnika zamiast dwóch niższych komór,
- dla użytkowników potrzebujących podgrzewacza do podtrzymywania temperatury przygotowanych potraw,
- do dużej kuchni, jadalni lub otwartej strefy dziennej mogącej wykorzystać moc 12 kW,
- dla osób ceniących niezależność od energii elektrycznej,
- dla klientów oczekujących masywnej konstrukcji żeliwnej i dekoracyjnej obudowy z majoliki,
- dla użytkowników świadomych, że kuchnia na drewno wymaga ręcznej regulacji, suchego opału i regularnego czyszczenia.

## Dobór, montaż i serwis z Warmes

Przed zakupem Warmes może pomóc zweryfikować moc urządzenia, miejsce ustawienia, nośność podłoża, kierunek wylotu spalin, możliwość podłączenia dolotu zewnętrznego oraz warunki pracy komina. Przy masie 215 kg i mocy 12 kW szczególnie ważne są prawidłowy dobór miejsca, sprawdzenie nośności podłoża oraz ocena rzeczywistego zapotrzebowania budynku na ciepło.




Rysunek wymiarowy Thermorossi Viola EVO6.

## Dane techniczne

- **Producent:** Thermorossi
- **Model:** Viola EVO6
- **Rodzaj urządzenia:** kuchnia na drewno
- **Obudowa:** majolika i żeliwo – beżowy lub bordowy

### Moc i wydajność

- **Moc nominalna oddawana do pomieszczenia:** 12,0 kW
- **Moc paleniska:** 13,8 kW
- **Sprawność:** 87% przy mocy nominalnej
- **Sezonowa efektywność energetyczna ogrzewania pomieszczeń $\eta_s$:** 77%
- **Współczynnik efektywności energetycznej EEI:** 116
- **Klasa efektywności energetycznej:** A+
- **Orientacyjna powierzchnia ogrzewania:** do 108 m²*
- **Orientacyjna kubatura ogrzewania:** do 324 m³*

### Zużycie drewna

- **Maksymalne zużycie drewna:** 3,2 kg/h
- **Maksymalna długość polan:** 33 cm
- **Zalecany maksymalny przekrój polan:** około Ø 80 mm
- **Zalecana liczba polan:** maksymalnie 2–3 sztuki na załadunek

### Budowa paleniska

- **Komora spalania:** żeliwna
- **Wymiary komory spalania (szer. × wys. × gł.):** 305 × 364 × 482 mm
- **Wymiary otworu załadunkowego (szer. × wys.):** 284 × 273 mm
- **Szyba paleniska:** ceramiczna, odporna na temperaturę do 750°C

### Płyta grzewcza, piekarnik i podgrzewacz

- **Liczba fajerek:** 2
- **Liczba piekarnika:** 1
- **Rodzaj piekarnika:** panoramiczny, emaliowany, z termometrem
- **Wymiary piekarnika (wys. × szer. × gł.):** 307 × 323 × 436 mm
- **Deklarowana pojemność piekarnika:** około 43 l
- **Podgrzewacz żywności:** komora pod piekarnikiem, bez niezależnej regulacji temperatury
- **Ruszt piekarnika:** dostępny opcjonalnie

### Wymiary i masa

- **Wymiary korpusu (szer. × gł. × wys.):** około 910 × 678 × 863 mm
- **Wymiary całkowite z górnym króćcem (szer. × gł. × wys.):** około 910 × 678 × 913 mm
- **Maksymalna szerokość z opcjonalnymi relingami bocznymi:** około 1035 mm
- **Masa:** 215 kg

### Spaliny, komin i powietrze

- **Kierunek wylotu spalin:** górny lub tylny
- **Średnica wylotu spalin:** Ø 130 mm
- **Wymagany ciąg kominowy:** 12 Pa
- **Temperatura spalin przy mocy nominalnej:** 217°C
- **Strumień masy spalin przy mocy nominalnej:** 7,8 g/s
- **Zewnętrzne doprowadzenie powietrza pierwotnego:** opcjonalne, Ø 100 mm

### Minimalne odległości od materiałów palnych

- **Tył:** 200 mm
- **Boki:** 200 mm
- **Przód:** 2000 mm
- **Sufit:** 750 mm
- **Podłoga:** 100 mm

### Emisje i zgodność

- **Emisja CO przy 13% $O_2$:** 409 mg/m³
- **Emisja NOx przy 13% $O_2$:** 93 mg/m³
- **Emisja OGC przy 13% $O_2$:** 27 mg/m³
- **Emisja pyłu przy 13% $O_2$:** 9 mg/m³
- **Ekoprojekt:** tak
- **Norma produktowa:** EN 16510-2-1

*Podana powierzchnia i kubatura ogrzewania mają charakter orientacyjny. Rzeczywiste możliwości urządzenia zależą między innymi od izolacji cieplnej budynku, wentylacji, układu pomieszczeń, temperatury zewnętrznej, oczekiwanej temperatury wewnętrznej oraz rzeczywistego zapotrzebowania budynku na ciepło.

W związku z ciągłym rozwojem produktów producent zastrzega możliwość wprowadzania zmian konstrukcyjnych i technicznych. Przed wykonaniem przyłącza kominowego należy zweryfikować wymiary dostarczonego urządzenia oraz aktualną instrukcję montażu.

## Produkt posiada dodatkowe opcje:

**Kolor**: Beżowy , Bordowy