



Brascool

Manual do Usuário

Réchaud

Banho-Maria

A large, stylized version of the Brascool logo, consisting of a dark oval with a metallic gradient and a drop shadow. Inside the oval, the word 'Brascool' is written in a bold, white, sans-serif font, with a stylized 'B' symbol above it.

Brascool

Parabéns! Você adquiriu um produto com a qualidade Brascool.

Os produtos Brascool são referência de alta qualidade e performance, com baixo custo, garantia e assistência técnica personalizada.

Para o correto funcionamento do produto é necessário ter cuidados específicos na sua instalação, utilização e limpeza. Por favor, leia atentamente estas instruções antes de utilizar o produto, assim você poderá desfrutar totalmente de sua qualidade, durabilidade e desempenho.

IMPORTANTE!

INSTALAÇÃO

Para sua segurança e para o bom funcionamento do seu novo Réchaud Banho-Maria Brascool, é muito importante a sua correta instalação e operação. Consulte as seções *Instruções de Operação*, certificando-se de seguir todas as orientações.



GRAMPEIE AQUI A SUA NOTA FISCAL DE COMPRA

A comprovação da data de compra original é necessária para a assistência técnica durante o período de garantia.

BRASCOOL E VOCÊ**UMA PARCERIA DE SERVIÇOS**

Oferecemos apoio técnico com serviços de qualidade. Siga as instruções e informações contidas neste manual: elas ajudam a resolver problemas e dúvidas.

**LEIA ESTE MANUAL COM ATENÇÃO**

Siga as informações sobre o uso e a manutenção correta de seu Réchaud Banho-Maria: isso significa grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do mesmo.

**CASO NECESSITE DE SERVIÇOS**

Entre em contato, com a Nota Fiscal em mãos, com o nosso SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor:

Telefone: (047) 3389-0900

Horário de Funcionamento: Segunda à sexta feira, das 8h00m às 12h00m e das 13h30m às 18h15m ou se preferir contate-nos pelo nosso "e-mail": assistencia@brascool.com.br, teremos um grande prazer em atendê-lo.

Instruções de Operação

Avisos.....	4
Antes de usar.....	4
Como Utilizar.....	5

Limpeza

Limpeza Geral.....	6
Dicas de Conservação.....	6
Preservar as Características do Aço Inox.....	7

Especificações Técnica

Informações Necessárias para Assistência.....	9
Especificações Técnicas.....	9

Serviços ao Cliente

Garantia.....	11
Suporte ao cliente.....	contracapa

- Para garantir o uso adequado, por favor, leia cuidadosamente estas Instruções de Segurança antes de utilizar seu Réchaud Banho-Maria Brascool.
- Após a leitura do manual de instrução, guarde-o em um local acessível onde o(s) usuário(s) deste produto possa(m) encontrá-lo facilmente.



ALERTA!

Use este réchaud apenas para as seguintes finalidades: Preparar, conservar e/ou servir alimentos em banho-maria (quente ou frio).



CUIDADO!

Para sua segurança, siga as instruções deste Manual para evitar riscos de queimaduras, incêndios e/ou danos materiais e pessoais.



AVISOS



NÃO MEXA

- Todos os reparos, desmontagens ou modificações devem ser feitos apenas por técnicos qualificados. Caso você tente realizar o procedimento por conta própria poderá causar acidentes, danos ou mau funcionamento.



ATENÇÃO

- Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.
- Este réchaud deve ser utilizado para preparo e/ou conservação de alimentos em Banho-Maria. Não o utilizar para outro fim que não o pretendido, pois isso poderá causar danos ao equipamento.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante, podem ocasionar danos ao equipamento e/ou lesões pessoais.



RISCO DE
INCENDIO E
(OU)
QUEIMADURA

- Nunca use sprays inflamáveis ou deixe substâncias voláteis próximas do produto. A chama do fogareiro pode causar explosões ou incêndios.
- Sempre que reabastecer o fogareiro, certifique-se de que a chama esteja completamente extinta e o fogareiro esteja apagado.
- Utilize o abafador quando desejar apagar a chama do fogareiro.
- Colocar somente álcool gel no fogareiro. Nunca utilize álcool líquido.

ANTES DE USAR

- Lave todos os acessórios e as partes desmontáveis (veja seção “Limpeza do Réchaud”);
- Coloque o réchaud em uma superfície plana, limpa e seca, para evitar que entre água na cuba dos alimentos.

COMO UTILIZAR

1. Adicione um pouco de água quente no recipiente externo (sem encher para não transbordar);
2. Coloque a comida na(s) cuba(s) interna(s);
3. Adicione álcool em gel no(s) fogareiro(s), leve-o(s) à base do réchaud e acenda-o(s);
4. Mantenha o(s) fogareiro(s) acesso(s) e a tampa do réchaud fechada até a hora de servir;



CUIDADO!

- **Nunca coloque o combustível do fogareiro enquanto ele estiver acesso!**

Notas:

- Para apagar a(s) chama(s) basta fechar a tampa do(s) fogareiro(s);
- Para conservar a comida resfriada, mantenha o(s) fogareiro(s) apagado(s) e coloque gelo no recipiente externo;

- É mais fácil limpar o produto se suas partes desmontáveis e acessórios forem retirados e lavados imediatamente após o uso;
- Nenhuma peça ou acessório deve ser lavado na máquina de lavar louças;
- Alguns alimentos que possuem amido, massa e arroz por exemplo, poderão deixar manchas na parte interna do utensílio. Essas manchas são facilmente removidas passando um pano com suco de limão, vinagre ou detergente;
- Para que o seu produto fique sempre bonito e com brilho, recomendamos que seja lavado somente com detergente e esponja;
- Depois da lavagem, sempre que possível, enxague o produto com água quente e seque-o imediatamente, para que se mantenha o brilho original;
- O cloro e substâncias contidas na água podem deixar manchas.
- Não deixe o réchaud vazio sobre uma fonte de calor;
- O detergente neutro pode ser usado para remover sujeiras mais difíceis. Seque logo após a lavagem.

LIMPEZA GERAL

1. Apague a chama do produto e aguarde o resfriamento completo de todas as partes;
2. Separe os acessórios e as partes que você tenha usado e limpe-os em água morna ensaboada;
3. Limpe o(s) fogareiro(s) e a base do réchaud com pano seco;
4. Depois enxague as peças com água limpa.

DICAS DE CONSERVAÇÃO

- **Limpeza de Rotina**

Os melhores produtos para conservar o aço inox são: água, sabão, detergentes suaves e neutros, removedores à base de amônia, diluídos em água morna, aplicados com um pano macio ou uma esponja de náilon. Depois basta enxaguar com bastante água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.

Essa limpeza rotineira remove facilmente as sujeiras mais comuns e quase sempre remove as mais intensas, fazendo com que as manchas da superfície do aço desapareçam completamente.

- **Sujeira Moderada/Manchas Leves**

No caso de sujeira moderada, quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique uma mistura feita com gesso ou bicarbonato de sódio, dissolvido em álcool de uso doméstico, até formar uma pasta, usando um pano macio ou uma bucha de náilon para passar na superfície do aço inox. Se preferir, use também uma escova de cerdas macias, com passadas longas e uniformes. Evite esfregar com movimentos circulares. Depois é só enxaguar com bastante água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.

- **Sujeira Intensa/Manchas Acentuadas**

Utilize detergente morno ou quente, ou uma solução de um removedor à base de amônia (removedores caseiros) e água. Se isso não for suficiente para amolecer alimentos queimados ou depósitos carbonizados, recorra a produtos mais agressivos, como removedores à base de soda cáustica empregados na limpeza doméstica. Siga o procedimento indicado para remover sujeira moderada, repita se necessário, e só se a sujeira persistir utilize um método mais severo, com o

emprego de produtos abrasivos, como os saponáceos. Por fim, enxágue e siga as etapas da limpeza de rotina.

- **Gorduras, Óleos e Banhas**

Limpe a sujeira grossa com um pano macio ou uma toalha de papel. Em seguida, mergulhe a peça em uma solução morna de detergente ou amônia. Depois siga os procedimentos da limpeza de rotina.

- **Marca de Dedos**

Remova-as com um pano macio ou toalha de papel umedecidos em álcool isopropílico (encontrado em farmácias de manipulação) ou solvente orgânico (éter, benzina). Reduza as chances de uma nova ocorrência aplicando um polidor doméstico à base de cera ou vaselina líquida sobre a superfície limpa e seca.

- **Manchas de Ferrugem:**

Tais manchas, com uma auréola em seu contorno, indicam que algum fragmento de aço comum ficou agarrado à superfície do aço inox. Com um cotonete embebido em água e ácido nítrico a 10%, faça aplicações tópicas, mantendo o local umedecido durante 20 a 30 minutos, repetindo a operação se necessário.

Manchas mais acentuadas exigirão que se esfregue vigorosamente a superfície manchada com uma pasta feita com abrasivo doméstico fino (saponáceos), água e ácido nítrico a 10%, utilizando uma bucha de polimento. O tratamento com ácido deverá sempre ser seguido de um enxágue em solução de amônia ou de bicarbonato de sódio e limpeza de rotina.

- **Ácido Nítrico: um amigo do aço inox:**

O ácido nítrico (HN03) é um único ácido mineral que pode ser usado na limpeza do aço inox, quando os demais procedimentos forem insuficientes para remover manchas em sua superfície. Entretanto, evite seu contato com outros metais, especialmente os feitos à base de alumínio e cobre, comum nos utensílios de cozinha. Recomenda-se empregá-lo na concentração a 10% (uma parte de ácido para nove partes de água), usando luvas de borracha e proteção para os olhos. Guarde a solução em recipientes de vidro, longe do alcance de crianças. No caso de contato acidental com a pele, lave com água em abundância.

PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS DO AÇO INOX

Mesmo adotando os procedimentos normais de limpeza na manutenção do aço inox, existem alguns cuidados que devem ser observados para preservar as suas características:

- **Ácidos e Produtos Químicos:**

Produtos químicos para piscina, ácido de bateria, ácido muriático, removedores de tintas e similares danificam a superfície do aço inox; portanto, devem ser evitados. Alvejantes e água sanitária podem ser usados ocasionalmente, desde que diluídos em água nas concentrações recomendadas. Use água entre fria e morna ao invés de água quente ou fervendo.

- **Produtos de Limpeza:**

Polidores e saponáceos abrasivos só devem ser utilizados em casos extremos, pois podem prejudicar a superfície do aço inox.

- **Alimentos e Ingredientes:**

Evite o contato prolongado com soluções altamente concentradas de sal, principalmente em altas temperaturas.

- **Aço Comum:**

Não deixe artigos de aço comum em contato com o inox, especialmente se estiverem úmidos ou molhados. É o caso das esponjas de aço, cuja ferrugem pode manchar o aço inox. Quando não for possível evitar o seu uso, as peças devem ser enxaguadas com água em abundância.

INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se o problema não estiver listado acima ou persistir após a ação tomada entre em contato com o serviço autorizado, estando pronto para fornecer as informações listadas abaixo:

- 1- Natureza do defeito apresentado (o mais descritivo possível).
- 2- Código do produto.
- 3- Número da nota fiscal.
- 4- Nome do cliente, endereço e telefone.
- 5- Data da compra.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	T433-1	T433-2	F433-01	F433-02	F433-03
TIPO	Retangular GN 1/1x65mm	Retangular GN 1/2x65mm	Retangular c/ Pernas Retrâteis GN 1/1x65mm	Retangular c/ Pernas Retrâteis GN 1/2x65mm	Retangular c/ Pernas Retrâteis GN 1/3x65mm
GERAL Capacidade total Nº de cubas	9 litros 1	9 Litros 2	9 Litros 1	9 Litros 2	9 Litros 3
DIMENSÕES Comprimento Largura Altura Peso	60 cm 35 cm 32 cm 4,8 kg	60 cm 35 cm 32 cm 4,9 kg	60 cm 37 cm 30 cm 4,1 kg	60 cm 37 cm 30 cm 4,2 kg	60 cm 37 cm 30 cm 4,4 kg
CUBA(S) Tipo de aço Comprimento Largura Altura Peso	AISI 201 53 cm 32,5 cm 6,5 cm 1,11 kg	AISI 201 26,5 cm 32,5 cm 6,5 cm 0,51 kg	AISI 201 53 cm 32,5 cm 6,5 cm 1,11 kg	AISI 201 53 cm 32,5 cm 6,5 cm 0,51 kg	AISI 201 17,6 cm 32,5 cm 6,5 cm 0,37 kg

MODELO	F433-01B	F433-02B	JQ533-01	JQ533-02	JQ533-03
TIPO	Retangular c/ Pernas Retrâteis GN 1/1x100mm	Retangular c/ Pernas Retrâteis GN 1/2x100mm	Retangular c/ Pernas Retrâteis GN 1/1x65mm (TOP)	Retangular c/ Pernas Retrâteis GN 1/2x65mm (TOP)	Retangular c/ Pernas GN 1/3x65mm (TOP)
GERAL Capacidade total Nº de cubas	13 Litros 1	13 Litros 2	9 litros 1	9 litros 2	9 litros 3
DIMENSÕES Comprimento Largura Altura Peso	60 cm 37 cm 30 cm 4,3 kg	60 cm 37 cm 30 cm 4,4 kg	60 cm 37 cm 32 cm 5 kg	60 cm 37 cm 32 cm 5,1 kg	60 cm 37 cm 32 cm 5,3 kg
CUBA(S) Tipo de aço Comprimento Largura Altura Peso	AISI 201 53 cm 32,5 cm 10 cm 1,25 kg	AISI 201 26,5 cm 32,5 cm 10 cm 0,6 kg	AISI 201 53 cm 32,5 cm 6,5 cm 1,11 kg	AISI 201 26,5 cm 32,5 cm 6,5 cm 0,51 kg	AISI 201 17,6 cm 32,5 cm 6,5 cm 0,37 kg

MODELO	JQ533-1B	JQ533-2B	JQ833-1	JQ833-2	JQ833-3	
TIPO	Retangular c/ Pernas Retrâteis GN 1/1x100mm (TOP)	Retangular c/ Pernas Retrâteis GN 1/2x100mm (TOP)	Retangular c/ Dobradiça GN 1/1x65mm	Retangular c/ Dobradiça GN 1/2x65mm	Retangular c/ Dobradiça GN 1/3x65mm	
GERAL	Capacidade total Nº de cubas	13 litros 2	9 Litros 1	9 Litros 2	9 Litros 3	
DIMENSÕES	Comprimento Largura Altura Peso	60 cm 37 cm 32 cm 5,2 kg	60 cm 37 cm 32 cm 5,3 kg	65 cm 36 cm 29 cm 5 kg	65 cm 36 cm 29 cm 5,1 kg	65 cm 36 cm 29 cm 5,3 kg
CUBA(S)	Tipo de aço Comprimento Largura Altura Peso	AISI 201 53 cm 32,5 cm 10 cm 1,25 kg	AISI 201 26,5 cm 32,5 cm 10 cm 0,60 kg	AISI 201 53 cm 32,5 cm 6,5 cm 1,11 kg	AISI 201 26,5 cm 32,5 cm 6,5 cm 0,51 kg	AISI 201 17,6 cm 32,5 cm 6,5 cm 0,37 kg

MODELO	JQ833-1B	JQ833-2B	834	831	831-GL	
TIPO	Retangular c/ Dobradiça GN 1/1x100mm	Retangular c/ Dobradiça GN 1/2x100mm	Quadrado	Redondo	Redondo c/ Tampa de Vidro	
GERAL	Capacidade total Nº de cubas	13 Litros 2	4 litros 1	3,5 Litros 1	3,5 Litros 1	
DIMENSÕES	Comprimento Largura Altura Peso	65 cm 36 cm 29 cm 5,2 kg	65 cm 36 cm 29 cm 5,3 kg	44 cm 30 cm 31 cm 3,2 kg	42 cm 34 cm 30 cm 2,80 kg	43 cm 41 cm 29 cm 3,3 kg
CUBA(S)	Tipo de aço Comprimento Largura Altura Peso	AISI 201 53 cm 32,5 cm 10 cm 1,25 kg	AISI 201 26,5 cm 32,5 cm 10 cm 0,6 kg	AISI 201 26 cm 32 cm 7 cm 0,5 kg	AISI 201 34 cm 34 cm 6 cm 0,5 kg	AISI 201 34 cm 34 cm 6 cm 0,5 kg

MODELO	835GL	721	736	836	933-W900	
TIPO	Redondo Tampa de Vidro	Redondo c/ Tampa Giratória (TOP)	Oval c/ Tampa Giratória (Luxo)	Oval	Retangular Tampa Giratória GN 1/1x65mm (TOP)	
GERAL	Capacidade total Nº de cubas	7,5 litros 1	6 Litros 1	6,8 Litros 1	5,5 Litros 1	9 Litros 1
DIMENSÕES	Comprimento Largura Altura Peso	43 cm 41 cm 33 cm 4 kg	53 cm 48 cm 45 7,5 kg	65 cm 55 cm 46 cm 9,9 kg	56 cm 32 cm 31 cm 4 kg	62 cm 36 cm 39 cm 9,8 kg
CUBA(S)	Tipo de aço Comprimento Largura Altura Peso	AISI 201 34 cm 34 cm 12 cm 0,8 kg	AISI 201 39 cm 39 cm 7 cm 0,9 kg	AISI 201 41 cm 58 cm 7,5 cm 1,2 kg	AISI 201 31,5 cm 52 cm 6 cm 0,8 kg	AISI 201 53 cm 32,5 cm 6,5 cm 1,11 kg

MODELO	933-W900-02	933-W900-03	933-W900-1B	933-W900-2B	723
TIPO	Retangular Tampa Giratória GN 1/2x65mm (TOP)	Retangular Tampa Giratória GN 1/3x65mm (TOP)	Retangular Tampa Giratória GN 1/1x100mm (TOP)	Retangular Tampa Giratória GN 1/2x100mm (TOP)	Retangular Tampa Giratória GN 1/1x65mm (Luxo)
GERAL Capacidade total Nº de cubas	9 Litros 2	9 Litros 3	13 litros 1	13 Litros 2	9 Litros 1
DIMENSÕES Comprimento Largura Altura Peso	62 cm 36 cm 39 cm 9,9 kg	62 cm 36 cm 39 cm 10,1 kg	62 cm 36 cm 39 cm 10 kg	62 cm 36 cm 39 cm 10,1 kg	65 cm 50 cm 45 cm 10,3 kg
CUBA(S) Tipo de aço Comprimento Largura Altura Peso	AISI 201 26,5 cm 32,5 cm 6,5 cm 0,51 kg	AISI 201 17,6 cm 32,5 cm 6,5 cm 0,37 kg	AISI 201 53 cm 32,5 cm 10 cm 1,25 kg	AISI 201 26,5 cm 32,5 cm 10 cm 0,60 kg	AISI 201 53 cm 32,5 cm 6,5 cm 1,11 kg

MODELO	723-2	723-3	723-1B	723-2B
TIPO	Retangular Tampa Giratória GN 1/2x65mm (Luxo)	Retangular Tampa Giratória GN 1/3x65mm (Luxo)	Retangular c/ Tampa Giratória GN 1/1x100mm (Luxo)	Retangular c/ Tampa Giratória GN 1/2x100mm (Luxo)
GERAL Capacidade total Nº de cubas	9 Litros 2	9 Litros 3	13 Litros 1	13 Litros 2
DIMENSÕES Comprimento Largura Altura Peso	65 cm 50 cm 45 cm 10,4 kg	65 cm 50 cm 45 cm 10,6 kg	65 cm 50 cm 45 cm 10,5 kg	65 cm 50 cm 45 cm 10,6 kg
CUBA(S) Tipo de aço Comprimento Largura Altura Peso	AISI 201 26,5 cm 32,5 cm 6,5 cm 0,51 kg	AISI 201 17,6 cm 32,5 cm 6,5 cm 0,37 kg	AISI 201 53 cm 32,5 cm 10 cm 1,25 kg	AISI 201 26,5 cm 32,5 cm 10 cm 0,60 kg

A Brascool concede garantia contra qualquer vício de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de produto;
2. O prazo de vigência da garantia é de 6 (seis) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal e divididos da seguinte maneira:
 - a) 3 meses de garantia legal (três primeiros meses); e,
 - b) 3 meses de garantia contratual (três últimos meses).
3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente.

CONDIÇÕES DESTA GARANTIA

4. Qualquer defeito que for constatado no produto deve ser imediatamente comunicado a Brascool pelo telefone (47) 3389-0900 ou por e-mail: assistencia@brascool.com.br.
5. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE:

6. Se houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
7. O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual. Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenização e/ou ressarcimento de prejuízos causados pelo defeito apresentado no produto.
8. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Brascool.
9. O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

GARANTIA CONCEDIDA PELO FABRICANTE NÃO COBRIRÁ:

10. Despesas com Instalação do produto.
11. Atendimento no local da instalação do produto.
12. Produtos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassados ou atos e efeitos da natureza.
14. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será utilizado o produto.
15. Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.

OUTRAS DISPOSIÇÕES

16. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, para atendimento de produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão aos seguintes critérios:
 - a) para situações existentes nos primeiros 90 (noventa) dias seguintes à data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela Brascool;
 - b) Para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.
17. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
18. A Brascool declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.
19. Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que quaisquer dúvidas sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo manual de instruções, pelo e-mail ou telefone da Brascool.
20. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a Brascool pelo telefone (47) 3389-0900 ou e-mail: assistencia@brascool.com.br.

IMPORTANTE

Assistência Técnica

Possuímos uma Rede de Assistência Técnica Autorizada que cobre todo o território nacional, sendo nossos técnicos treinados para melhor atendê-lo.

Caso seu Réchaud necessite de reparos, consulte-nos e indicaremos o Técnico mais próximo de sua residência.

Serviço de Atendimento ao Consumidor

A Brascool oferece aos seus consumidores o SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, dispendo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Ligue para (47) 3389-0900, de segunda à sexta-feira das 8h00m às 12h00m e das 13h30m às 18h15m ou, se preferir, escreva para o endereço abaixo, ou utilize-se de nosso e-mail: contato@brascool.com.br.



BRASCOOL

Brascool

Rua Antonio Lopes Gonçalves Bastos, 401, Galpão 2. Bairro Rio Pequeno. Camboriú/SC – CEP 88343-412.

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Telefone: (47) 3389-0900

E-mail: contato@brascool.com.br

Consulte o nosso site:
www.brascool.com.br