

delimano[®] expert

SHKURT 2024

DERI NË
-60%

-70€



DELIMANO
MULTICOOKER

faqe 5



DELIMANO
AIR FRYER STAR

faqe 9

-35%

**DHURATË
ekskluzive**

shiko faqe 3



www.delimano-ks.com



0800 0800 8



Delimano është brend i cili frymëzon një mënyrë jetese të shëndetshme ku gatimi nuk është detyrim por kënaqësi.

Delimano ju ofron shumë zgjidhje dhe llojshmëri produktesh, enë gatimi, pajisje elektrike dhe çdo gjë tjetër që ju duhet për tu bërë EKSPERT në kuzhinë. Produktet tona janë të zhvilluara me shumë kujdes që të përmbushin nevojat tuaja. Delimano gjithmonë ndjek trendet më të reja dhe inovative që t'ju ofrojmë më të mirën.

Me Delimano ju do ta dashuroni gatimin!

*Delimano
beson se:*

1. Lumturia vjen nga **STOMAKU**.
2. **AROMAT** na bëjnë të ri-kujtojmë momentet më të bukura.
3. **TRYEZA** krijon lidhjet më të forta familjare dhe miqësore.
4. Nuk të duhet shumë vaj për **SHIJE PERFEKTE**.
5. **GATIMI ME DASHNI** është përbërësi sekret i çdo recete.

Dhuratë ekskluzive

VETËM PËR LEXUESIT
E KATALOGUT

Paguaj pak - FITO SHUMË!

Blini produktet e juaja të preferuara
dhe zgjidheni **DHURATËN TUAJ!**

"Në kampanjat me extra zbritje, **ju mund të zgjedhni** në mes zbritjes extra ose dhuratës."

delimano

TIGAN STONE LEGEND CLASSIC

Dhuratë në blerje
mbi 60€

24⁹⁰€

delimano

GRIRËSE MANUALE

~~99⁰⁰~~€

Dhuratë në blerje
mbi 30€

delimano

delimano

IBRIK UJI DOLCEVITA

49⁹⁰€

Dhuratë në blerje
mbi 80€

delimano

Sasitë janë të limituara! Vxitoni!

TELEFONONI TANI



0800 0800 8

dellimano



K U Z H I N Ë



Gullash me Multicooker

Përbërësit:

- 2 qepë, të ndara në 4 pjesë
- 3 lugë çaji vaj
- 1 kg mish viçi, i prerë në pjesë
- 2 thelpinjë hudhër, të shtypura
- 6 gota ujë (1400ml+250ml)
- 3 lugë gjelle pluhur supe
- 2 lugë gjelle spec i bluar (piper)
- 2 gjethe të mëdha dafine
- 2 lugë gjelle salcë domatesh
- 4 lugë gjelle miell



Përgatitja:

1. Duke zgjedhur opsionin numer 5 (SAUTE), shtoni pak vaj dhe fërmoni qepët në Tenxheren Multicooker me kapak të hapur. **2.** Pastaj, vendosini mishin e viçit të prerë në copëza të vogla dhe hudhërën për t'u fërguar së bashku. gatuani për 5 minuta. **3.** Hidhni 5 gota ujë (1400 ml), pluhurin e supës, specin e bluar, fletët dafine dhe salcën e domates. Vendos programin MEAT ose zgjedh opsionin SLOW COOK dhe gatuaj për 30 min. **4.** Sapo të përfundon koha, në një gotë me ujë (250 ml) shtoni miellin dhe pastaj hidhjeni mbi masen e gatuar (gullash). **5.** Lëshoni Tenxheren të gatuaj edhe për 5 minuta në opsionin SAUTÉ, pastaj largo fletët dafine dhe shërbeje me patate të ziera apo të shtypura.



A E DINI SE?

Ju mund të përgatisni mbi 550 receta vetëm në këtë Tenxhere. Kjo do të thotë: Opcione për 1 vit e gjysmë! Cdo ditë të ndërroni recetën – VETËM VENDOSNI EMRIN dhe për 550 ditë keni ide për drekë.



-70€



TENXHERE MULTICOOKER 5.7L

EKSPERTI i çdo kuzhine është pikërisht kjo tenxhere e cila zëvendëson shumë pajisje, madje edhe furrën - është tenxhere me presion, shumë-funksionale, tenxhere e ngadaltë dhe tenxhere me avull.

KOHA – Sfidë kohën e shpenzuar në kuzhinë duke gatuar tani **3 HERË** më shpejtë

HAPËSIRA – Dizajn kompakt për çdo madhësi të kuzhinës

SIGURIA – 16 veti të integruara sigurie = **ZERO brengosje për ju**

KAPACITETI – **Enë 5.7L**, e mjaftueshme për dreka dhe darka familjare deri në 8 porcione!

PROGRAMET – **16 programe** të para caktuara ku ju mund të gatuar me vetëm një buton. 15 programe + 1 Manual Settings – ku mund të caktoni kohën dhe temperaturën sipas nevojave tuaja.

KUZHINIER PERSONAL? PO! Ju keni opcionin DELAY i cili mundëson para përcaktimin e kohës kur ju dëshironi që tenxherja të fillojë gatimin. Shembull: Ju lini shtëpinë në ora 08:00 në mëngjes dhe jeni në punë deri në ora 16:00! Ju mund të caktoni tenxheren të fillojë punën pas 7 orëve (dmth në ora 15:00). Kur të jeni në shtëpi – **DREKA GATI** - Ju mbetet të hapni kapakun dhe të servoni.



169⁹⁰€
109⁹¹€*
99⁹⁰€*

delimano®



K U Z H I N Ë



Cheesecake

Përbërësit:

Baza

- 200gr biskota të bluara
- 100gr arra të bluara (ose të shtypura)
- 150 gr gjalpë të kripur, të shkrirë



Përgatitja:

Baza 1. Vendosni përbërësit e bazës në enën e Kitchen Robot dhe në shpejtësinë 3 përzieri përbërësit derisa të kombinohen mirë. **2.** Baza e përzier të shtrihet në një tepsë në mënyrë të barabartë. Tepsia 23cm.

Mbushja 1. Vendosni krem panën e ëmbëlsuar në enë dhe përdorni aksesori (rrahësin) e Robotit të Kuzhinës dhe lëreni të përzier për 2-3 minuta. **2.** Shtoni kremi e djathit, Mascarpone dhe 1 pako vanilje dhe lëreni të përzier edhe për 4 minuta. **3.** Përhapeni në mënyrë të barabartë përzierjen e mbushjes mbi bazë. **4.** Mbulojeni cheesecake me fletë metalike dhe ngrijeni për të paktën 4 orë. **5.** Përpara se ta serviri, sipër i hidhni manaferrat e freskëta.



Mbushja

- 200gr krem djathi (sipas dëshirës)
- 100gr mascarpone
- 500gr krem pana (hopla) e ëmbël
- 1 pako vanilje



A E DINI SE?

PËRGATITJA E BRUMIT:

KOHA:

ME DUAR

25 min

ME ROBOT

8 min

PËR 17 MIN KURSIM NË KOHE JU
MUND TË PËRGATITNI : 1 SUPË , 1
SALLATË APO PILAF!



ROBOT KUZHINE PRO

- Kemi rritur fuqinë – tani në **1400W!**
- **Veshje metalike**, 6 shpejtësi & teknologji **Smart Soft Start**
- **Përzirje planetare** arrihet kudo për përzierje perfekte të përbërseve
- **4,5l** enë prej çelikut inox dhe kapak mbrojtës
- **3 aksesore** (rrahje, përzierje, brumosje)



199⁹⁰€
109⁹⁴€*
99⁹⁵€*

Në dispozicion
**AKSESORËT
 SHITESË:**

Seti për mish dhe
 suxhuk



Seti për
 pasta



Seti për copëtim dhe
 grirje



Seti për
 bluarje



delimano®



KUZHINË



Rolet me pulë dhe proshutë

Përbërësit:



- 500gr file pule
- 1 fetë djathë cheddar
- 1 lugë krem djathi
- 200gr proshutë
- 150gr thërrime buke
- 2 vezë të rrahura
- 1 lugë pluhur hudhre
- 1 lugë majdanoz
- Kripë
- Piper

Përgatitja:

1. Ngrohni paraprakisht Air Fryer në 180°C. **2.** Vendosni fileton e pulës në një dërrasë prerëse. Pritini ato në gjysmë horizontalisht, por jo deri në fund, kështu që ju do të jeni në gjendje të mbushni ato. **3.** Spërkadni të gjitha anët e pulës me kripë dhe piper. **4.** Në një enë shtoni kremi e djathit, hudhrën dhe majdanozin dhe përzieri mirë. **5.** Vendosni një shtresë të përzierjes së djathit në secilën pjesë të pulës dhe sipër vendosni ½ fetë cheddar dhe ½ fetë proshutë. **6.** Përdridheni fort secilën pjesë për të krijuar një rrotull pule. **7.** Në një enë shtoni vezët dhe në një tjetër thërrimat e bukës. **8.** Rrokullisni rolet e pulës në thërrimat e bukës, pastaj në vezë dhe përsëri në thërrimat e bukës. **9.** Vendosni rolet e pulës në një letër për pjekje në Air Fryer dhe skuqeni për 30 minuta në 180°C. Pas 15 minutash kthejini nga ana tjetër kështu që të dyja anët do të jenë krokante. **10.** Shërbejeni me pure patate.

A E DINI SE?

1 PORCION POMFRIT I GATUAR NË

VAJ	AIR FRYER
942 kalori	292 kalori

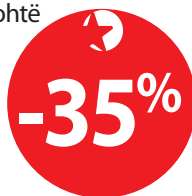
PËR KËTO 650 EKSTRA KALORI JU DO TË DUHEJ TË VRAPONI PËR 60min (8km)



AIR FRYER STAR

Air Fryer Star Delimano kanë fituar zemrat e **më shumë se 1.000.000 konsumatorëve të kënaqur!** Me **teknologjinë e dëshmuar të avullit të nxehtë** dhe **përdorim të lehtë** ju mundëson të kurseni kohë, energji dhe para, duke ju ofruar **shije të pasur** dhe kënaqësi që vetëm ushqimi i fërguar ju sjell.

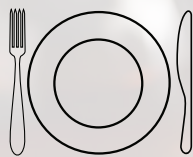
- **E sigurtë** për t'u përdorur: nuk rrëshqet dhe me dorezë të ftohtë
- E lehtë për t'u përpatur: veshje që **nuk ngjethen** dhe pjesë që **pastrohen në enë larëse**
- Temperaturë e rregullueshme 80-200°C, me kohëmatës dhe ndalje automatike.



✓ Ushqimi i shpejtë ✓ Ushqimi i detit ✓ Mish ✓ Ushqime të fërguara

99⁹⁰€
69⁹³€*
64⁹⁴€*

delimano®



K U Z H I N Ë

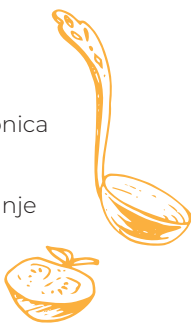


Petulla Amerikane

A E DINI SE?

Përbërësit:

- 200 gr miell
- 1 pako pluhur për pjekje
- 1 vezë
- 300 ml qumësht
- 50gr gjalpë
- 150gr boronica
- Vaj
- Kripë
- Shurup panje



Përgatitja:

1. Fillimisht përziejme në një enë 200 gr miell, 1 lugë pluhur për pjekje dhe pak kripë. **2.** Në Robotin e Kuzhinës Delimano në shpejtësinë nr 3, rrihni gjalpën e shkrië dhe përzieni butësisht me 75gr boronicë. **3.** Shtoni 1 vezë me 300 ml qumësht dhe pastaj vendosini përbërësit e thatë duke e përzier për të krijuar një brumë të trashë dhe të lëmuar. **4.** Ngrohni një lugë çaji vaj luledielli në Tiganin për Pallaqinka Delimano. **5.** Hidhni një lugë të madhe të brumit për petulla në tigan. Pjekeni për rreth 3 minuta në temperaturë mesatare derisa të shfaqen fluska të vogla në sipërfaqen e secilës petull, më pas kthejeni në anën tjetër edhe për 2-3 minuta të tjerë derisa të marrin ngjyrë të artë. **6.** Shërbejeni me shurup panje dhe pjesën e mbetur të boronicave.

Enët prej guri pretendohet se kanë cilësi unike të rezonancës muzikore. Vibrimet e materialit thuhet se krijojnë tinguj delikat gjatë gatimit, të cilat cilësohen RELAKSUESE për trurin.

deri në
-50%


TENXHERE

- Sipërfaqe e fortë por e lëmuar
- Doreza të forta dhe praktike në të dy anët
- 100% e riciklueshme dhe miqësore me mjedisin
- E qëndrueshme dhe rezistente ndaj gërvishtjeve

prej 39⁹⁰€
19⁹⁵€*


TEPSI

- Është rezistent ndaj kimikateve
- I qëndrueshëm dhe rezistent ndaj gërvishtjeve
- Ngjyrë e cila zgjatë shumë
- Pastrohet lehtë

39⁹⁰€
19⁹⁵€*


TIGAN PËR SALCA

- I përsosur për të përgatitur salca, supë, për të zier vezë, qumësht
- Sipërfaqe jo-ngjitëse
- E fortë dhe më rezistente ndaj gërvishtjeve

24⁹⁰€
12⁴⁵€*


TIGAN

- Pastrohet lehtë
- E qëndrueshme dhe jo-ngjitëse
- NUK digjet
- E lehtë
- Madhesite 24 cm dhe 28 cm

prej 24⁹⁰€
12⁴⁵€*


TIGAN PËR PALLAQINKA

- Madhësi 24 cm
- Mund të gatuni omleta, tortilla, pallaqinka dhe shumë ushqime tjera
- E lehtë dhe mund të gatuni me shumë pak vaj pasi që nuk ngjit

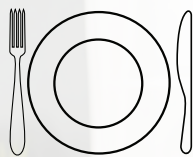
24⁹⁰€
12⁴⁵€*


KAPAK

- I punuar nga qelqi i fortë dhe i pastër
- I sigurt për t'u përdorur në furrë
- Shumë i qëndrueshëm dhe pastrohet lehtë

prej 9⁹⁰€
6⁹³€*

delimano®



K U Z H I N Ë

TAVE QELQI ROYAL SURPREME 3NË1

Kjo tavë gatuan çdo recetë dhe ofron rezultate të shijshme çdo herë.

- **Pjekje të thellë 3L** e përkryer për mish, lazanja, bukë dhe pjekje të tjera
- **Pjekje të cekët 1.5L** mund të shërbej si kapak ose për pjekje, e përkryer për peshk, patate dhe pjata anësore
- **Kapak bambo** – përdoret si kapak për pjekje të cekët, si dërrasë prerëse ose për servirje në tavolinë.



-25€

59⁹⁰€
34⁹⁰€*

Tavë me makarona dhe kungulleshka në furrë

Përbërësit:

- 500 g makarona
- 1 fetë djathë lope
- 3 kungulleshka
- 3 qepë të vogla
- 4 lugë vaj ulliri
- kikirikë
- borzilok
- kripë
- piper



Përgatitja:

1. Pastroni dhe prisni në feta kungulleshkat. Prisni edhe qepën në copa të vogla katrore në Grirësen Delimano. Hidhni në Tiganin Stone Legend Classic Delimano lugë vaj ulliri dhe skuqni qepën. **2.** Pasi të marrë ngjyrën karakteristike, shtoni edhe kungulleshkat, kripën, piperin. Ulni temperaturën që të skuqen së bashku për 5 minuta. **3.** Me Blenderin e Dorës Delimano krijoni një masë homogjene nga borziloku, një pjesë nga kungulleshkat dhe gjysmën e djathit. **4.** Në një tenxhere, zieni makaronat, kullojini, shtoni salcën e përgatitur, pak vaj dhe pjesën e mbetur të kungulleshkave. **5.** Hidhni pak vaj në tavë dhe shtoni makaronat, kikirikët dhe pjesën e mbetur të djathit. **6.** Vendoseni tavën në furrën e ngrohur më parë, për rreth 35 minuta.

GRILL ELEKRIK DELUXE NOIR

delimano®

Kënaquni duke bërë grill të burgerëve, suxhukut dhe primeve në kuzhinën tuaj, pavarësisht nga moti ose stina.

- Sipërfaqja e skarës XL - 48x32cm
- **2300W** për ngrohje të shpejtë dhe shpërndarje të vazhdueshme të nxehtësisë - pa djegur më ushqimin tuaj
- Termostat i rregullueshëm **80°C - 200°C**
- Sipërfaqja **jo-ngjitëse**

-50%

99⁹⁰€
49⁹⁵€*



APARAT PËR KAFE ESPRESSO DELUXE NOIR

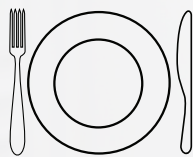
- Përgaditje **e lehtë** dhe **e shpejtë** e kafesë në shtëpi
- Posedon shtypje 20 bar dhe **fuqi 1100W** me rezultate të përsosura
- 1250ml rezervuar – përgaditni deri në **12 filxhane kafe plot shije, pa e rimbushur**
- **Kursen energji** duke u ndalur automatikisht pas 30 minutave nëse ju harroni t'a fikni

-70€

169⁹⁰€
99⁹⁰€*



TELEFONONI TANI ☎ **0800 0800 8**



Smoothie Anti Stres

A E DINI SE?

Përbërësit:



- ½ avokado
- 2 banane
- 2 lugë pluhur kakao
- 2 lugë gjalpë kikiriku
- 2 gota e chia xhel* (3 lugë.
fara chia + 2 kupa uji)



Përgatitja:

- Përziejini të gjithë përbërësit në Blenderin DolceVita dhe ajo që ju mbetet është vetëm ta shijoni.

• Avokado, i quajtur ndryshe si "fruti i preferuar" i trurit është i pasur me vitamina të cilat ndikojnë pozitivisht në shumëfishimin dhe rritjen e qelizave të shëndetshme të trurit. Studimet tregojnë se të gjitha ndjenjat e depresionit dhe ankthit janë të lidhura me mangësinë e vitaminës B.

• Farat Chia: Burim magnezi. Studiuesit pohojnë se magnezi është minerali më i rëndësishëm për menaxhimin e stresit dhe trajtimin e depresionit. Farat Chia janë të pasura me acide yndyrore Omega-3 të cilat ofrojnë përfitime të shumta për trurin.

• Kakao: Shtimi i kakaos në smoothies është si qershia mbi tortë. Edhe kur receta nuk kërkon kakao, mund ta shtoni atë. Studimet pohojnë se polyphenols në kakao do t'ju ndihmojë të reduktoni nivelet e hormoneve të stresit në trupin tuaj.

• Gjalp kikiriku : Kjo shtesë e shijshme përmban zink, magnez, vitaminë B2 dhe E.



BLENDER DOLCEVITA

Ky blender elegant do të shndërrojë frutat apo perimet në smoothie të shijshëm e të shëndetshëm.

- Fuqi **600W** dhe gotë **1.5L**
- Dy shpejtësi, funksionin turbo dhe fund me **sipërfaqe jo-rrëshqitëse**
- Mund të përgatitni **salca, lëngje, ushqim bebes, milkshake dhe masa për supa kremoze apo ushqime tjera**
- Funksioni për thërrmimin e akullit
- Dizajn **elegant** dhe **praktik**



~~89⁹⁰€~~
44⁹⁵€*
39⁹⁰€*

SMOOTHIE BLENDER

- **Fuqi 300W**
- Shishja me **kapacitet 570ml**
- **Praktik dhe i lehtë** për t'u përdor për të krijuar smoothie me plot vlera ushqyese.



-45%

49⁹⁰€
29⁹⁴€*
27⁴⁵€*



XHEZVE ELEKTRIKE JOY

- **Përgaditje e lehtë dhe e shpejtë** e çajit dhe kafesë
- **Lehtë** për t'u përdorur dhe pastruar
- **Kapacitet 250ml**
- **Praktike** – mund t'a merrni me vete kudo



-50%

39⁹⁰€
19⁹⁵€*

MPREHËSE + 3 THIKA BRAVA

- Mprehës për mprehe të **sigurt, shpejtë dhe eficiente**
- Thika **të qëndrueshme dhe cilësore**



-55%

29⁹⁰€
14⁹⁵€*
13⁴⁶€*

QËRUESE BRAVA 3NË1

- Aksesori funksional i **kualitetit të lartë**
- Thikat **shumë të mprehta** prej çeliku
- Siguron **qërim të lehtë** të frutave dhe perimeve të ndryshme

-60%



9⁹⁰€
3⁹⁶€*

GRIRËSE MISHI JOY PRO

Përgatitni mish të grirë ose perime, salsiçe, ajvar, suxhuk nga përbërës të freskët sipas dëshirës tuaj!

- **I fuqishëm dhe efikas** – 1.5 KG mish/min
- 2 disqe **të qëndrueshme** prej çeliku që nuk ndryshken dhe mundësojnë grirje të imët ose të trashë
- Aksesorë të bashkangjitur për përgatitje të sallamat

-43%

79⁹⁰€
49⁹¹€*
44⁹⁰€*



delimano®

SET 24 PJESËSH

Shtoni elegancë dhe përfeksion në tavolinën tuaj të ngrënies me setin e kuzhinës Delimano

- Seti 24 pjesë përmban: 6 lugë, 6 pirunj, 6 thika dhe 6 lugë çaji.
- I përbërë nga 18/10 **çeliku inox, të qëndrueshme, të forta dhe të lehta** për t'u pastruar

79⁹⁰€
39⁹⁵€*

-50%



SET BLENDER DORE JOY PRO

- **I lehtë dhe i sigurtë** për t'u përdorur
- Përdoreni si **blender dore, rrahës apo si grirëse elektrike**
- Ka **5 funksione dhe 8 aksesorë**
- Funksionon **shpejt dhe lehtë** falë motorit të fuqishëm **600W** dhe **14,000 rrotullimeve për minutë (RPM)**

59⁹⁰€
35⁹⁴€*

-40%



GRIRËSE ELEKTRIKE JOY

- Fuqi **200 W**
- **Kapacitet 360ml**, për grirje dhe 600ml në përgjithësi
- Thikë me dy apo katër tehe

-50%

39⁹⁰€
19⁹⁵€*



TELEFONONI TANI ☎ 0800 0800 8

TIGAN TITANIUM

- Shtresë të shkëlqyer **jo-ngjitëse**
- Veshje **anti-ngjitje** dhe **anti-gërvishëse**, andaj ju siguron fërgesa të këndshme me **pak vaj**.
- I përkryer për biftëkë, vezë, salca dhe më shumë

49⁹⁰€
29⁹⁴€*

-40%

TENXHERE TITANIUM

- Gatuj **shpejtë, lehtë** dhe **shijshëm**
- Përdoret **për zierje dhe pjekje**
- I nevojitet **pak energji** për gatim dhe ka veshje jo-ngjitëse

54⁹⁰€
32⁹⁴€*



GRIRESE BRAVA XXL

- **Shumë funksionale** - grini me lehtësi frutat, perimet, grimësinat apo çokollatën
- E manovrueshme me dorë, **operon lehtë pa rrymë apo bateri**
- Pastrohet lehtë. Kapaciteti: **900ml**

14⁹⁰€
7⁹⁰€*
6⁹⁰€*

-53%

BLENDER DORE JOY

- **E shpejtë** dhe **e lehtë** për përdorim
- Ideal për **bluarje, përzierje** apo për të bërë pure
- Thika prej çeliku të cilësisë së lartë
- Fuqia: **200W**

-60%

29⁹⁰€
11⁹⁶€*



EXTRA 5% ZBRITJE



në të gjitha produktet!
(përveq produkteve që kanë ofertë speciale Club5*)

PREMIUM

Filloni të shijoni të gjitha përfitimet e anëtarësimit

- ★ -5% zbritje në të gjitha produktet
- ★ 5 € & 10 € kuponë kursimi në blerjet tuaja të ardhshme
- ★ Kupon për transport falas
- ★ DHURATË mirëseardhjeje në vlerë deri 29,90€
- ★ Oferta të personalizuar me zbritje dhe dhurata



DHURATË PËR ANËTARËT E RINJ

Ibrik Uji Joy
29⁹⁰€

EKSKLUZIVE

Filloni të shijoni të gjitha përfitimet e anëtarësimit

- ★ -5% zbritje në të gjitha produktet
- ★ 5 € & 10 € kuponë kursimi në blerjet tuaja të ardhshme
- ★ Kupon për transport falas
- ★ DHURATË mirëseardhjeje në vlerë deri 39,90€
- ★ EXTRA Kupon në vlerë 5€ dhe 10€
- ★ EXTRA Kupon për transport falas
- ★ Dhuratë në blerje të dyshekut Dormeo apo zbritje 10%
- ★ Oferta të personalizuar me zbritje dhe dhurata
- ★ Katalog falas me zbritje, produkte te reja dhe surpriza

Jorgan My Comfortable

39⁹⁰€



TELEFONONI TANI  0800 0800 8

SHTRYDHËSE FRUTASH DOLCEVITA

-55%

99⁹⁰€
49⁹⁵€*
44⁹⁶€*



"Ofertat e këtij katalogu vlejnë vetëm deri në datën 29 Shkurt 2024"



dormeo[®]
home

DYQANET

TOP SHOP

📍 GJILAN

Rr. Demush Shabani
,1,6000 Gjilan

📍 PALLATI I RINISË

DHE SPORTEVE
Rr. Garibaldi,
Soliteri 6/1
10000 Prishtinë

📍 PRISHTINA MALL

M2 Kati 0 (Prishtinë
- Ferizaj), Prishtinë
10000

📍 PRISHTINË

Rr. Luan Haradinaj
10000 Prishtinë

📍 ALBI MALL

Veternik Qendra
tregtare "ALBI MALL"
Kati 0 10000 Prishtinë

📍 MITROVICË

Qendra tregtare "ETC"
40000 Mitrovicë

📍 FERIZAJ

Qendra tregtare
"THE VILLAGE"
70000 Ferizaj

📍 PRIZREN

Qendra tregtare
"GALERIA" Kati 0
20000 Prizren

📍 PRIZREN

Qendra tregtare
"VIVA FRESH STORE"
20000 Prizren

📍 PEJË

Korza, Rr. "Mbretëresha
Teutë" p.n 30000 Pejë

📍 GJAKOVË

Rr. "Nëna Terezë"
Përballë parkut të qytetit
50000 Gjakovë

📍 ULPIANË

Bulevardi
"Dëshmorët e Kombit"
10000 Prishtinë



www.delimano-ks.com



0800 0800 8