

# Open Country<sup>®</sup>

by **NESCO<sup>®</sup>**



User Manual  
8 Qt. Slow Cooker (model SC-80)

8 Qt. Slow Cooker  
Rated 380 Watts 120 Volts, 60 Hz

**Table of Contents**

Important Safeguards.....1  
Parts and Features .....2  
Operation, Care and Cleaning, Tips .....3  
One Year Limited Warranty .....4  
Recipes .....5 - 8  
Notes .....9

**Table des Matières**

Mesures de Précaution Importantes .....10  
Parts, Caractéristiques, Paramètres de commande .....11  
Instructions d'utilisation, Cuisson Lente Conseils.....12  
Instructions d'entretien et de Nettoyage.....12  
Garantie Limitée d'un An.....13

“Open Country” is a registered trademark of The Metal Ware Corporation.

The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe St., P.O. Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237  
Phone: 1-800-288-4545

- This product is designed for household use only -

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

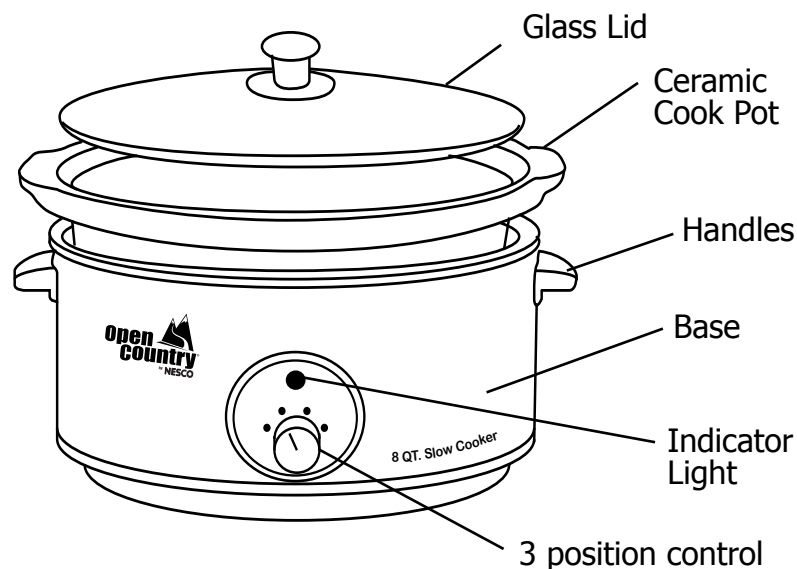
1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Always plug appliance cord into wall outlet, then adjust temperature control to the desired temperature. To disconnect, turn control to off, then remove plug from wall outlet.
4. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazard, return appliance to Open County® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, touch hot surfaces and never pull on cord.
11. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or hot liquids.
13. Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
14. Always place the appliance on a non-flammable, non-burnable, heat resistant surface when cooking. DO NOT place it on carpet, furniture, or other combustible materials. Operate oven in a well-ventilated area away from walls.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions: A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## Parts



## Features

**Quality Glass Lid** - fits neatly onto the ceramic cook pot to retain heat and moisture for best results. Clear lid allows you to see food without having to lift lid, preventing heat and moisture from escaping.

**Ceramic Cook Pot** - Durable Ceramic pot can be removed for convenience in serving, storage and cleaning. Dishwasher safe.

**Indicator Light** - when lit the Base is turned on and heating.

**Control Knob** - adjust the settings from LOW - HIGH - AUTO.

**Cool Touch Handles and Lid Knob** - allows you to lift lid during cooking and to carry base with crock pot to the table for serving.

**8 Qt. capacity** - perfect for large households, parties and dorm rooms.

## Control Settings

- The Control Knob offers 3 settings; LOW, HIGH settings for cooking and an AUTO setting for serving.
- Use the AUTO setting for serving foods only. DO NOT reheat foods using the AUTO setting because the heating element may cycle and may not cook or reheat foods safely.

## Operating Instructions

1. Before using wash the Lid and Cooking Pot in warm soapy water. Rinse and Dry thoroughly. **Never immerse Base in water or any liquid.**
2. Place slow cooker base on flat level surface.
3. Prepare food and place into cooking pot and place pot into base. Place lid on ceramic cook pot.

**NOTE: Never place very cold or frozen foods into the cooking pot if preheated or if the cooking pot is frozen.**

4. Plug cord into 120 Volt outlet.
5. Set desired cooking setting (Low or High). The indicator light will be ON showing the power is on and unit is heating.
6. After the desired cooking mode is set the unit will continue to operate until manually turned off. There is no timer function.

## Care and Cleaning Instructions

1. Always turn OFF the power switch then unplug unit before cleaning.
2. Allow all parts to cool before cleaning.
3. The Base should be cleaned using a damp cloth, wiping inside and outside thoroughly. **Never immerse Base in water or any liquid.**
4. The Ceramic Cooking Pot and Lid should be washed in hot, soapy water, rinsed and dried. The lid is NOT dishwasher safe.
5. Allow the cooking pot to cool prior to cleaning. Thermal shock (placing HOT bowl on cold surface or filling with cold water) can result in cracking of the pot. To remove tough residue, fill cook pot with soapy water and heat on AUTO setting for 15 minutes.
6. DO NOT use metal scouring pads, abrasive cleaners or harsh chemicals to clean your slow cooker, as these could damage the finishes.

## Slow Cooking Tips

- Fill the cook pot at least half but no more than two-thirds full for efficient cooking.
- Do not lift lid during the cooking time unless it is stated to do so in the recipe. Each time the lid is lifted, heat escapes from the slow cooker and 20 minutes will need to be added to the cooking time to make up for the heat loss.
- When checking for doneness, the best manner in which to ensure that the food has been cooked properly is to check it with a thermometer. To be considered thoroughly cooked, the food should reach 160°F.
- Do not cook frozen meat in the slow cooker because it will take too long for its internal temperature to reach 160°F. The meat could be in the danger zone between 40°F and 160°F for too long and this would allow bacteria more of a chance to grow, possibly causing the meat to be unsafe to eat.
- Brown ground meats before putting them in the cook pot. This ensures that the meats are properly cooked. Browning ahead of time also allows you to drain the grease, resulting in a healthier meal.

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new Open Country® appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option.

Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the Open Country® appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241

## Apple Butter

6 Gala Apples, peel, core and dice and place into ceramic cooking pot.

*In a separate bowl combine;*

1 cup sugar	1 cup brown sugar
1 Tbs. cinnamon	1/2 tsp. nutmeg
1/4 tsp. cloves	1/4 tsp. salt
1 Tbs. vanilla extract	

Combine with apples, cover and cook on LOW setting until mixture has cooked down. Uncover and cook for 2 more hours. Blend until smooth and serve or store.

## Applesauce

10 McIntosh apples, peel, core and diced	
1/2 cup water	1 tsp. cinnamon
1 cup sugar	

Combine all ingredients into ceramic cooking pot and cook on LOW setting for 8 to 10 hours. Stir well and enjoy warm, cold or freeze for later.

## Bacon Jam

1/2 cup cider vinegar	1/2 cup brown sugar
1/4 cup maple syrup	3/4 cup coffee
1 - 1/2 lbs. bacon, lightly browned	2 small onions, diced
3 garlic cloves, cooked to translucent	

Combine all ingredients into ceramic cooking pot. Cook on HIGH setting for 4 hours. Coarsely chop using food processor and serve warm on toast or crackers.

## Baked Potatoes

8 to 10 large baking potatoes. Scrub clean, prick outer skin several times and wrap in foil.

Place potatoes into ceramic cooking pot. Cook on LOW setting for 8 hours. Serve with cheese, butter, sour cream or your favorite topping.

## Bread Pudding

1 cup Bread, cubed and dice and place into buttered ceramic cooking pot.

*In a separate bowl combine;*

4 eggs	1-1/2 cups milk
1/2 cup cream	1/4 cup sugar
1/2 cup Nutella®	1/2 tsp. vanilla
1 tsp. salt	

Whisk until smooth, pour over bread cubes and press cubes until all liquid is absorbed. Cook on LOW setting for 3 hours. Serve warm with vanilla ice cream.

## **Brownies**

Spray or wipe inside of cooking pot with cooking oil. Pour in your favorite brownie recipe. Cover and cook on LOW setting for 3 hours. For an additional delight, mix 8 ounces of cream cheese with 2 Tbs. of cream. Drop spoonfuls of mix into brownie batter and cook as directed.

## **Cobbler**

*In a buttered cooking pot combine*

4 cups peaches, sliced 1/4 cup sugar

*In a separate bowl combine;*

1 cup cake mix 1/2 cup sugar

1 cup milk

Pour cake mix, milk and sugar over peaches. Cook on LOW setting for 3 hours or until a toothpick inserted into the center comes out clean. Serve into bowls and sprinkle with cinnamon for an extra treat.

## **Chicken Cacciatore**

1 medium onion, chopped	1 red bell pepper, chopped
1 cup mushrooms, diced (optional)	2 garlic cloves, minced
3-4 lbs. boneless chicken breast	1 can (14.5 oz.) diced tomatoes
3 Tbs. tomato paste	1 cup chicken broth
1/2 cup white cooking wine	1/2 tsp. salt
1/4 tsp. pepper	1 tsp. Italian seasoning
1 bay leaf	3 Tbs. corn starch
3 Tbs. water	

Place onion, pepper and garlic in the bottom of cooking pot. Place chicken on top. Combine tomatoes, tomato paste, chicken broth, wine, salt, pepper, Italian seasoning, bay leaf and pour over chicken pieces.

Cover and cook on HIGH setting 3 to 4 hours or until chicken is done. Serve over pasta or rice.

## **Dinner Rolls**

Take any bread dough and cut into small roll sized pieces. Put them in a buttered cooking pot and let it rise for an hour. Cover and cook the rolls on HIGH setting for 60 to 90 minutes until no longer sticky. Serve warm.

## **Lasagna**

In cooking pot, put two cups of your favorite meat or veggie tomato sauce. Put three lasagna noodles on top, then another layer of sauce and 1/2 cup of shredded cheese. Continue to build two more layers and reserve 1/2 cup of cheese. Cover and cook on LOW for 6 hours. Sprinkle with remaining cheese and cook an additional 10 minutes. Serve warm.

## **Mac and Cheese**

1-1/2 cups milk	12 oz. evaporated milk
1/4 cup butter, melted and cooled	3 eggs
1/2 tsp. salt	3 cups Cheddar cheese, shredded
1/2 lb. macaroni	

Whisk together all ingredients, except cheese and macaroni. Pour mix into a buttered cooking pot and then add cheese and macaroni. Stir to combine, cover and cook on HIGH for 30 minutes. Reduce setting to LOW and cook an additional 3 hours. Serve warm.

## **Mac and Corn Casserole**

2 (15 oz.) cans whole kernel corn	2 (15 oz.) cans creamed corn
16 oz. Velveeta® cheese, cubed	1 cup butter, cubed
2 cups dry macaroni	salt and pepper to taste

Combine all ingredients into cooking pot and stir. Cover and cook at HIGH setting for 45 minutes. Stir and cook additional 30 minutes, stir. Reduce setting to LOW and cook 3 to 4 hours. Serve warm.

## **Oatmeal**

2 cups oats, lightly toasted	8 cups water
2 cups milk	1/4 cup brown sugar
1/2 tsp. salt	

Toast 2 cups of oats in a dry pan for about 5 minutes.

Put oats in buttered cooking pot with water, sugar, milk and salt. Cover and cook on LOW for 8 hours. Serve warm.

## **Pork Ribs**

3 to 4 (1 lb.) baby back pork ribs	1/4 cup dark brown sugar
1 Tbs. paprika	1 tsp. onion powder
1 tsp. garlic powder	1/2 tsp. cumin
1/2 tsp. cayenne	1/4 tsp. cracked black pepper
1 tsp. thyme	1 (15 oz.) can Barbecue sauce

Coat inner walls of cooking pot with non-stick spray or cooking oil. Combine all of the dry seasonings and rub over the rib meat. Stack ribs vertically in the cooking pot, with the larger cut bone side down and leaning against each other. Cover and cook on LOW setting for 6 to 8 hours. Remove cover and dab barbecue sauce on ribs. Cover, turn heat to HIGH setting and cook an additional 30 minutes or until well glazed.





CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

## MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

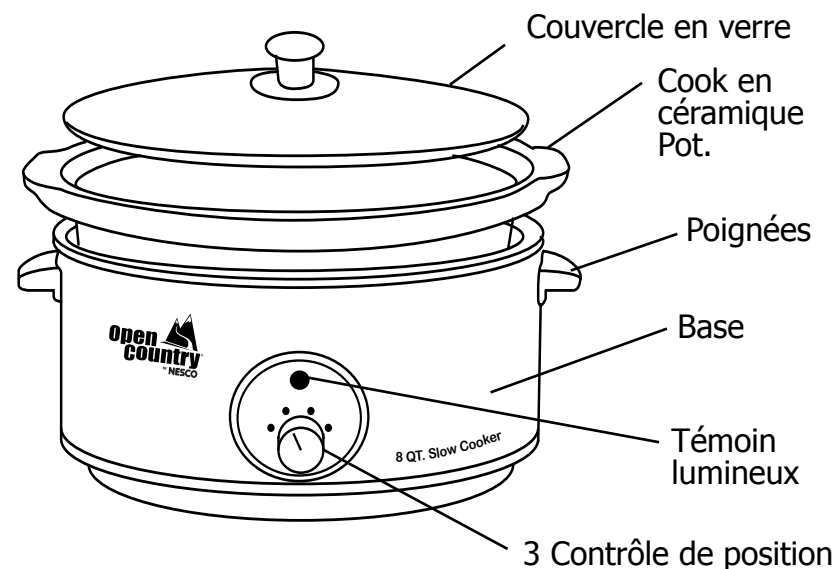
1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisation des poignées ou des boutons.
3. Aux fins de protection contre les chocs électriques, ne pas plonger l'appareil, y compris le cordon et la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'ils ont été surveillés ou instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'on utilise l'appareil près des enfants. L'utilisation de cet appareil par des enfants n'est pas recommandée.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter les pièces ainsi qu'avant le nettoyage.
7. Ne pas faire fonctionner d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui a subi une défaillance ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à la division des services de l'usine OpenCountry® aux fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures aux personnes.
9. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
11. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un gaz chaud ou graveur électrique ou dans un four chaud.
12. Une extrême prudence doit être utilisé lorsque le déplacement d'un appareil contenant l'huile chaude ou liquides chauds.
13. Ne pas utiliser appareil à d'autres fins que l'usage prévu, tel que décrit dans ce manuel.
14. Placez toujours l'appareil sur une non inflammables et non inscriptible, résistantes à la chaleur surface lors de la cuisson. Ne le placez pas sur de la moquette, des meubles, ou d'autres matériaux combustibles. Faire fonctionner un four dans un endroit bien aéré, loin des murs.

## CONSERVER CES DIRECTIVES

**Fiche polarisée:** Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

**Directives relatives au cordon court:** Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.

## Parts



## Caractéristiques

**Couvercle en Verre** - S'adapte parfaitement sur la céramique cook pot pour conserver la chaleur et l'humidité pour de meilleurs résultats. Couvercle transparent permet de voir les aliments sans avoir à soulever le couvercle, en empêchant la chaleur et l'humidité de s'échapper.

**Cook en Céramique Pot.** - En céramique Durable pot peut être retiré pour des raisons de commodité, desservant, le stockage et le nettoyage. Au lave-vaisselle.

**Témoin lumineux** - Allumé lorsque la base est activée et chauffage.

**Bouton de commande** - Régler les paramètres à partir de OFF - LOW - HIGH - AUTO.

**Cool Touch Poignées et Bouton du Couvercle** - Vous permet de soulever le couvercle pendant la cuisson et à transporter de base avec une mijoteuse à la table pour le service.

**8 Qt. capacité** - Parfait pour les grands ménages, parties et salles de dortoir.

## Paramètres de commande

- Le bouton de commande propose 3 paramètres; Faible, Élevée pour la cuisson et un réglage Automatique pour le service.
- Le paramètre AUTO conserve préparé à une température idéale pour le service.
- Utilisez le réglage automatique pour servir les aliments seulement. Ne pas réchauffer les aliments en utilisant le paramètre AUTO car le chauffage peut cycle et ne pas cuire ou réchauffer les aliments en toute sécurité.

## Instructions d'utilisation

1. Avant de laver le couvercle et Pot de cuisine dans l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement. Ne jamais immerger socle dans l'eau ou tout autre liquide.
2. Placez la mijoteuse base sur une surface plane.
3. Préparer des aliments et la placer dans la cuisine pot et place pot dans la base. Placez le couvercle de cuisson en céramique pot. Régler la température.

**REMARQUE : Ne jamais placer très froid ou aliments congelés dans la marmite si préchauffé ou si le pot de cuisine est gelé.**

4. Cordon d'alimentation dans une prise de 120 volts.
5. Définir le réglage de cuisson (bas, haut ou Auto). Le témoin sera sur affichant la puissance est sur et l'unité est le chauffage.
6. Après la cuisson souhaitée mode est défini l'unité continuera à fonctionner jusqu'à désactivé manuellement. Il n'y a aucune fonction de minuteur.

## Instructions d'entretien et de Nettoyage

1. Toujours éteindre l'interrupteur d'alimentation, puis débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Permettre à toutes les parties pour refroidir avant de le nettoyer.
3. La base doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide, essuyez l'intérieur et l'extérieur soigneusement. Ne jamais immerger socle dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Le Cook pot et couvercle en verre doivent être lavés à l'eau chaude et savonneuse, rincés et séchés. Le cook pot au lave-vaisselle. Le couvercle n'est pas au lave-vaisselle.
5. Permettre à la casserole refroidir avant de commencer le nettoyage. Choc thermique (en plaçant bol chaud sur surface froide ou le remplissage avec de l'eau froide) peut entraîner une rupture de la cuve. Pour supprimer résidu dur, remplir cook pot avec de l'eau savonneuse et chaleur sur réglage automatique pour 15 minutes.
6. NE PAS utiliser de métal tampons à recurer, nettoyeurs abrasifs ou les produits chimiques caustiques pour nettoyer votre mijoteuse, comme ces pourrait endommager les finitions.

## Cuisson Lente Conseils

- Remplissez le pot cook au moins la moitié, mais pas plus de deux-tiers pleine pour le plus efficace la cuisson.
- Ne soulevez pas le couvercle pendant le temps de cuisson sauf s'il est spécifiquement indiqué de le faire dans la recette. Chaque fois que le couvercle est levé, la chaleur s'échappe de la mijoteuse et 20 minutes devra être ajouté au temps de cuisson pour compenser la perte de chaleur.
- Lors de la vérification que les aliments sont cuits à point, la meilleure façon de s'assurer que l'aliment a été cuit correctement est de le vérifier avec un thermomètre. Pour être considéré comme bien cuits, les aliments doivent atteindre 160°F.
- Ne faites pas cuire viande congelée dans la mijoteuse, car il faudra attendre trop longtemps pour que sa température interne pour atteindre 140° F. La viande pouvait être dans la zone de températures dangereuses, soit entre 40°F et 140°F pendant trop longtemps, ce qui devrait permettre aux bactéries plus de chance de croître, entraînant éventuellement la viande à être dangereux de manger.
- Masse marron viandes avant de les placer dans le pot cook. Cela garantit que les viandes sont bien cuits. Browning avance vous permet également de vidanger la graisse, résultant en un repas plus sain.

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cet appareil est justifié pour un an à compter de la date de l'achat original contre les défauts de matériau et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas le transport dommages, mauvaise utilisation, accident ou incident similaire. Cette garantie vous donne des droits spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'état à état. Ce produit est destiné aux uniquement à un usage domestique, non pas à usage commercial. La garantie ne couvre pas utilisation commerciale.

Votre nouveau OpenCountry® équipé de nombreuses fonctions de sécurité. Toute tentative pour entraver le fonctionnement de ces fonctions de sécurité rend cette garantie nulle et non avenue. Dans le cas que nous recevons un appareil de service que a a été altérée, nous nous réservons le droit de le restaurer à son état d'origine et de charge de la réparation.

Pour un service en garantie - produits défectueux peut être renvoyé, port payé, avec une description du défaut de: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, Pour no-frais de réparation ou de remplacement à notre option.

**Doivent notamment comporter la preuve de l'achat ou à la copie du projet de loi original de vente pour le renvoi du produit pour le service de garantie.**

Veillez appeler satisfaction de la clientèle au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant l'expédition.

- Pour un service en garantie, de suivre les instructions énoncées dans la garantie. Lors de la commande nouvelles pièces, assurez-vous que vous avez toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous sur notre numéro sans frais, le 1-800-288-4545 et nous dire au sujet de votre problème.
- Si nous vous demander d'envoyer la totalité ou une partie de votre appareil pour nous pour réparation ou remplacement, notre satisfaction de la clientèle représentant fournira un numéro d'autorisation de retour (ce nombre notifie notre ministère recevant à accélérer la réparation). Pack votre unité soigneusement dans un carton solide avec rembourrage suffisant pour éviter tout dommage parce que les dommages causés dans le transport maritime n'est pas couvert par la garantie.
- Imprimer vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour sur l'emballage.
- Écrire une lettre expliquant le problème. Inclure les éléments suivants : votre nom, l'adresse et le numéro de téléphone et d'une copie de l'original de la facture de vente. Fixez l'enveloppe scellée contenant la lettre l'intérieur de l'emballage.
- Assurer l'ensemble de la valeur OpenCountry® et navire prépayé pour:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241



# NESCO®



1 - 800 - 288 - 4545