

QUTTIN



apta para
INDUCCIÓN

FICHA TÉCNICA

CODIGO	B17820E-1	(F) CACEROLA 16cm(2L) ACERO IND.C/T "NEW NER
		INDUCTION CASSEROLE S.STEEL 16CM(2L) W/C
		CASSEROLE 16CM(2L) ACIER INDUCTION A/C "
		(F) CASSERUOLA INDUSTRIA IN ACCIAIO INOSSIDABILE D
		(F) CAÇAROLA INDUSTRIAL DE AÇO INOXIDÁVEL DE 16 C

MEDIDASPIEZA	e:0.6mm/ø26x18x10cm						
CARACTERISTICAS							
Unidad de Venta	EXTERNA	Unidades por caja Interna	1	Unidades por caja Master	6		
Tipo de Embalaje	RETRYPAP	Tipo master	CAJA	ORIGEN	CHINA		
EAN13 Producto	8428141360791	EAN caja interna		DUN14 caja master	18428141360798		
Dimensiones Caja Master (cm)	36,2x24x33,1	Dimensiones Caja Interna (cm)	0x0x0	Dimensiones Pieza (cm)	24,5x17,6x9,9		
Peso caja master (Kgs)	4,01	Peso Pieza (kgs)	0,668	PALETIZACION	10*04		
CAJAS_CAPA	10	CAPAS_PALET	4	CAJAS_PALET	40		
UNID_CAPA	60	UNID_PALET	240	ALTO PALET	147,4		
PARTIDA ARANCELARIA	7323930090						
MARCA	QUTTIN	COLECCION	NEW NERON				
MATERIAL	HIERRO Y ACERO						
COLOR							

COMENTARIOS

Ref: B17820E-1

LOT Nº: N4662EG

1842814136079 8

Distribuido por: SOLER HISPANIA, S.L.U. CIF: B-96947916
P.I. El Carrascot Av. del Plàstic, 17 - 46850 L'Olleria, Valencia (Spain)











*IT *Per conferma, consulta il regolamento comunale*

QUTTIN

COCINANDO JUNTOS

Material: ACERO INOXIDABLE - STAINLESS STEEL
AÇO INOXIDÁVEL - ACCIAIO INOSSIDABILE
ACIER INOXIDABLE

ESPECIAL INDUCCIÓN
Special Induction
Especial pour Induction
Ottimo Induzione
Speciale Induzione

VITRO · ELÉCTRICO · HALÓGENO · GAS

LAVAVAJILLAS

LAVAR ANTES DEL PRIMER USO
WASH BEFORE FIRST USE

DISEÑADO EN ESPAÑA
DESDE 1992

NERON NEW

Cacerola con tapa de vidrio - 0.6mm

Saucepan with glass lid · Casserole avec couvercle en verre · Casseruola con coperchio di vetro
Panela com tampa de vidro



Ref: B17820E-1

LOTE: N4723EG

8 428141 360791

Distribuido por: SOLER HISPANIA, S.L.U.
CIF: B-96947916 · P.I. El Carrascot Av. del Plàstic, 17 · 46850 L'Ollería, Valencia (Spain)

3 PVC · 22 PAP

FR PAPIER + PLASTIQUE

IT *Per conferma, consulta il regolamento comunale

Acero de alta calidad. Fondo termo radiante que garantiza la conductibilidad. Borde práctico y funcional, antigoteo, diseñados para realizar un vertido sin salpicaduras. *High quality stainless steel. Thermal bottom that guarantees the conductibility. Practical and functional edge to spill better the content, antisplashes.* Acier qualité supérieure. Fond termoradiant garantit une bonne conductibilité. Bord verseur pratique et fonctionnel, évite les éclaboussures. *Acciaio di alta qualità. Fondo termoradiante che garantisce conducibilità. Bordo salvagoccia pratico e funzionale, studiato per versare senza fuoriuscite.* Aço de alta qualidade. Fundo termoradiante que garante condutividade. Aro prático e funcional, à prova de gotejamento, projetado para derramar sem salpicos.

11,5x5cm