

QUTTIN



apta para
INDUCCIÓN

FICHA TÉCNICA

CODIGO	B17821E-1	(F) CACEROLA 18cm(3L) ACERO IND.C/T "NEW NER
		INDUCTION CASSEROLE S.STEEL 18CM(3L) W/C
		FAITOUT 18cm 3L ACIER INDUCTON NEW NER
		(F) CASSERUOLA INDUSTRIA IN ACCIAIO INOSSIDABILE D
		(F) CAÇAROLA INDUSTRIAL DE AÇO INOXIDÁVEL DE 18 C

MEDIDASPIEZA	e:0.6mm/ø28x20x11cm						
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	8428141360807	EAN caja interna		DUN14 caja master	18428141360804		
Dimensiones Caja Master (cm)	41x25,5x35,7	Dimensiones Caja Interna (cm)	0x0x0	Dimensiones Pieza (cm)	26,5x19,6x11,1		
Peso caja master (Kgs)	4,8	Peso Pieza (kgs)	0,800	PALETIZACION	06*06		
CAJAS_CAPA	6	CAPAS_PALET	6	CAJAS_PALET	36		
UNID_CAPA	36	UNID_PALET	216	ALTO PALET	229,2		
PARTIDA ARANCELARIA	7323930090						
MARCA	QUTTIN	COLECCION	NEW NERON				
MATERIAL	HIERRO Y ACERO						
COLOR							

COMENTARIOS

Ref: B17821E-1

LOT Nº: N4676EG

1842814136080 4

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 INOXYDABLE

Ref: B17821E-1

LOTE: N4709EG

8 428141 360807

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

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

3 PVC · 22 PAP

RECYCLE

FR PAPIER + PLASTIQUE

IT *Per conferma, consulta il regolamento comunale

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



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.

12x5,5cm