QUTTIN





apta para
INDUCCIÓN

FICHA TÉCNICA

CODIGO	B17836E-2	CAZO 18cm(3L) ACERO IND. C/T "NEW NERON" QT
		INDUCTION SAUCEPAN S.STEEL 18CM(3L) W/C
		CASSEROLE 18CM(3L) ACIER INDUCTION A/C "
		MESTOLO INDUSTRIALE IN ACCIAIO INOX DA 18 CM (3 L)
		CONCHA INDUSTRIAL DE AÇO INOXIDÁVEL DE 18 CM (3 L)

MEDIDASPIEZA 35x19.5x10.5cm/e:0.6

CARACTERISTICAS

Unidad de Venta	EXTERNA	Unidades por caja Interna	1	Unidades por caja Master	4

Tipo de Embalaje	RETRYPAP	Tipo master	CAJA	ORIGEN	CHINA

EAN13 Producto	8428141360869	EAN caja interna		DUN14 caja master	18428141360866

Dimensiones Caja Master (cm)	40x27,9x25	Dimensiones Caja Interna (cm)	0x0x0	Dimensiones Pieza (cm)	35x19,6x11,8

Peso caja master (Kgs)	3,21	Peso Pieza (kgs)	0,803	PALETIZACION	08*06

CAJAS_CAPA	8	CAPAS_PALET	6	CAJAS_PALET	48
UNID_CAPA	32	UNID_PALET	192	ALTO PALET	165

PARTIDA ARANCELARIA 7323930090

MARCA QUTTIN COLECCION NEW NERON

MATERIAL HIERRO Y ACERO

COLOR

COMENTARIOS

Ref: B17836E-2

LOT Nº: N4598EG

1842814136086 6

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

Ref: B17836E-2

LOTE: N4709EG

8 428141 360869

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

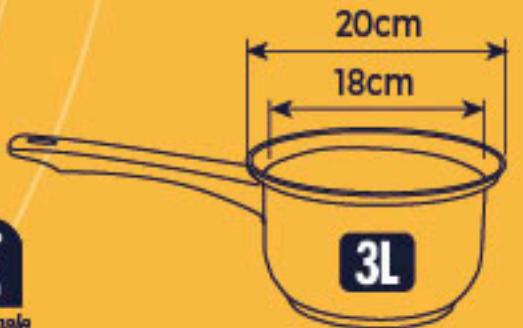
FR PAPIER + PLASTIQUE

IT *Per conferma, consulta il regolamento comunale

NERON NEW

Cazo con tapa de vidrio - 0.6mm

Saucepan with glass lid · Casserole avec couvercle en verre · Pentolino 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