QUTTIN





ALUMINIO FORJADO

SUPER LIGERO Y MANEJABLE
COCCIÓN PERFECTA

INDUCCIÓN INDUCTION · GAS · ELECTRIC · VITROCERAMIC · HALOGEN · PFOA FREE

DOHA
COLLECTION

28 CM

FICHA TÉCNICA

CODIGO	QT-878DH028	SARTEN 28CM ALUM. FORJ. FULL DOHA QUTTIN
		28CM SAUCE PAN FULL INDUCTION DOHA QUT
		POELE 28CM FULL INDUCTION DOHA QUTTIN
		PAN 28CM ALLUMINIO FORJ. FULL DOHA QUTTIN
		PAN 28CM ALUM. FORJ. FULL DOHA QUTTIN

MEDIDASPIEZA	51x28x6cm						
CARACTERISTICAS							
Unidad de Venta	EXTERNA	Unidades por caja Interna	1	Unidades por caja Master	6		
Tipo de Embalaje	CORBATA	Tipo master	CAJA	ORIGEN	CHINA		
EAN13 Producto	8435476273245	EAN caja interna		DUN14 caja master	28435476273249		
Dimensiones Caja Master (cm)	58,7x36x15	Dimensiones Caja Interna (cm)	0x0x0	Dimensiones Pieza (cm)	51x28,6x9,6		
Peso caja master (Kgs)	7,078	Peso Pieza (kgs)	1,180	PALETIZACION	09*04		
CAJAS_CAPA	9	CAPAS_PALET	4	CAJAS_PALET	36		
UNID_CAPA	54	UNID_PALET	216	ALTO PALET	75		
PARTIDA ARANCELARIA	7615108090						
MARCA	QUTTIN	COLECCION	DOHA				
MATERIAL	ALUMINIO						
COLOR							

COMENTARIOS

QUTTIN

28 CM

QUTTIN

COCINANDO JUNTOS

DOHA
COLLECTION



ALUMINIO FORJADO
SUPER LIGERO Y MANEJABLE
COCCIÓN PERFECTA

FULL INDUCTION
MÁXIMA DISPERSIÓN DEL CALOR Y MÁS RÁPIDO

REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE
NON-STICK COATING - REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF
RIVESTIMENTO ANTIADERENTE - REVESTIMENTO ANTIADERENTE

DISEÑADO EN
ESPAÑA
DESDE 1992

PFOA FREE

PFLUON NON-STICK COATING

SARTÉN - FRY PAN - POÊLE - PADELLA - FRIGIDEIRA

INDUCCIÓN INDUCTION
GAS
ELECTRIC
VITROCERAMIC
HALOGEN

FULL INDUCTION
Tecnología preparada para lograr la máxima dispersión del calor, la máxima eficiencia y el máximo ahorro de energía

VÁLIDO PARA TODO TIPO DE COCINAS
SUITABLE FOR ALL TYPE OF HOBS
TOUS FEUX Y COMPRIS L'INDUCTION
UTILIZZABILE SU TUTTI I TIPI DI FORNELLO
VÁLIDO PARA TODO O TIPO DE COZINHAS




28 CM
DOHA
COLLECTION
QUTTIN
COCINANDO JUNTOS
DISEÑADO EN ESPAÑA
DESDE 1992
SARTÉN - FRY PA




DISEÑADO EN
ESPAÑA
DESDE 1992
QUTTIN
FULL
INDUCTION

Ref: QT-878DH028

LOT Nº: N4393EG

2843547627324 9

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*

Material: aluminio + acero inoxidable + madera de haya
aluminum + stainless steel + beech wood / aluminium + acier inoxydable + bois de hêtre
alluminio + acciaio inossidabile + legno di faggio / alumínio + aço inoxidável + madeira de faia

GARANTÍA: Soler Hispania S.L.U. responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable. Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con info@solerhispania.com

28 CM

DOHA
COLLECTION

LAVAR ANTES DEL PRIMER USO
WASH BEFORE FIRST USE

22 PAP
21 PAP
RECYCLE
FR PAPIER+ CARTON

*IT *Per conferma, consulta il regolamento comunale*

Ref: QT-878DH028

8 435476 273245

LOT Nº: N4709EG

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

FULL INDUCTION
MÁXIMA DISPERSIÓN DEL CALOR Y MÁS RÁPIDO

FULL INDUCTION

CONSEJOS DE USO: Antes de utilizarla por primera vez, lávela con agua caliente y jabón, a continuación séquela. Úntela ligeramente de aceite por la parte interior. Póngala en el fuego a temperatura normal. · **SOME TIPS FOR USE:** Before using it the firts time, wash it in hot, sudsy water, rinse and dry. The pan should then be lightly greased with oil or cooking fat. · **INSTRUCTIONS D´UTILISATION:** Avant le premier usage, lavez les pièces, essuyez-les ensuite et appliquez une légère couche d´huile afin de protéger le revêtement. · **CONSIGLI D'USO:** Prima di utilizzarlo per la prima volta, lavarlo con acqua calda e sapone, quindi asciugarlo. Ungere leggermente l'interno con olio. Metterla al fuoco a temperatura normale. · **CONSELHOS DE UTILIZAÇAO:** Antes de usar pela primeira vez lavar em água quente com detergente e secar. Untar ligeiramente com azeite no interior e colocar a aquecer a baixa temperatura.