

## Global série G couteau éminceur G29 inox 18 cm

120237

**FICHE TECHNIQUE**Matériau(x) :

ACIER INOXYDABLE

Pays d'origine :

JAPON

Code douane :

8211920000

**DESCRIPTIF PRODUIT**

- ✓ En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc
- ✓ Couteau lourd à lame large
- ✓ Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum
- ✓ Idéal pour viande et poisson
- ✓ Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer
- ✓ Livré dans une boîte individuelle
- ✓ Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame
- ✓ La longueur indiquée est celle de la lame

**DONNEES COMMERCIALES**Unité de Vente :

1

Mini de commande :

1

**DIMENSIONS PRODUIT**

	<i>Variante Commerciale VC 1 (=VL01)</i>	<i>Variante Commerciale VC-1</i>	<i>Variante Commerciale VC-2</i>
<u>Désignation</u>	Global série G couteau éminceur G29 inox 18 cm		
Contient		de VC-1	de VC-2
Hauteur			
Longueur Totale	315 mm		
Largeur			
Volume			
Poids Net			
Poids Brut			
Code à Barres			

**CARACTERISTIQUES PRODUIT**

Couleur	Inox	Longueur utile	180 mm
Matière commerciale	ACIER INOXYDABLE		
Épaisseur matière			
Densité			

## DONNEES LOGISTIQUES

Quantités	UNITE		SOUS-CONDITIONNEMENT		COLIS		PALETTE	
					contient :	24 Unité	contient :	Colis
			contient :		soit :	24 Unités	contient :	couches
							contient :	colis / couche
							soit :	Unités
Poids	0,358	Net en kg		Net en kg	9,8	Net en kg		Net en kg
	0,408	Brut en kg		Brut en kg	9,8	Brut en kg		Brut en kg
	0,050	Net emballage en kg		Net emballage en kg	0,0	Net emballage en kg		Net emballage en kg
Dimensions	2,800	Hauteur en cm		Hauteur en cm	0,0	Hauteur en cm		Hauteur en cm
	10,900	Largeur en cm		Largeur en cm	0,0	Largeur en cm		Largeur en cm
	34,500	Longueur en cm		Longueur en cm	0,0	Longueur en cm		Longueur en cm
	1,050	Volume en dm <sup>3</sup>		Volume en dm <sup>3</sup>	0,0	Volume en dm <sup>3</sup>		Volume en dm <sup>3</sup>
Code à Barres	Type EAN	EAN	Type EAN	EAN	Type EAN	EAN	Type EAN	EAN
	EAN13	4943691829443						