

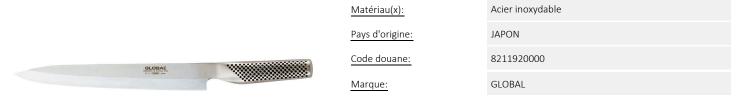




Global série G couteau poisson yanagi sashimi G11 inox 25 cm

120220

FICHE PRODUIT





- √ En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc
- √ Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum
- 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
- Couteau à grande lame
- √ Lame biseautée d'un seul côté

Unité de vente: Mini de commande:

Dimensions Variante Commerciale												
	Variante commerciale VC 1		Varian	te commerciale VC -1	Variante commerciale VC -2							
<u>Désignation</u>	Global série G couteau poisson yanagi sashimi G11 inox 25 cm											
Contient			VC-1		VC-2							
Hauteur												
Longueur totale		370 mm										
Largeur												
Volume												
Poids Net												
Poids Brut												
Code à barres		4943691811486										







Global série G couteau poisson yanagi sashimi G11 inox 25 cm

120220

Dimensions du produit Couleur & Finition 250 mm Longueur utile Couleur Inox

Matière

Matière principale Acier inoxydable

	UNITE		SOUS-CONDITIONNEMENT		COLIS			PALETTE		
Quantités			contient:		contient:	48	3 sous-cdt	contient:	8	colis
					soit:	48	unité(s)	contient:	8	couches
								contient:	1	colis / couche
								soit:	384	unité(s)
Poids	0,225	Net en kg		Net en kg	10,	.8	Net en kg	84 Ne		Net en kg
	0,348	Brut en kg		Brut en kg	16,	,7	Brut en kg	134		Brut en kg
	0,123	Net emballage en kg		Net emballage en kg	5,9	9	Net emballage en kg	49		Net emballage en kg
Dimensions	2,000	Hauteur en cm		Hauteur en cm	0,	0	Hauteur en cm	72		Hauteur en cm
	48,500	Largeur en cm		Largeur en cm	0,	0	Largeur en cm	80		Largeur en cm
	8,000	Longueur en cm		Longueur en cm	0,	0	Longueur en cm	1	20	Longueur en cm
	0,770	Volume en dm³		Volume en dm³	37,	,0	Volume en dm³	1	85	Volume en dm³
Code à barres	Туре	EAN	Туре	EAN	Туре		EAN	Туре		EAN
	EAN13	4943691811486								