

## Giesser couteau cranté manche noir 11 cm

182104

**FICHE TECHNIQUE**Matériau(x) :

ACIER INOXYDABLE

Pays d'origine :

ALLEMAGNE

Code douane :

82119200

**DESCRIPTIF PRODUIT**

- ✓ lame en acier en chrome et molybdène de première qualité
- ✓ utilisable en cuisine ou sur table comme couteau à viande, pizza etc.
- ✓ manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable
- ✓ livré sous étui plastique
- ✓ 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>	Giesser couteau cranté manche noir 11 cm		
Contient		de VC-1	de VC-2
Hauteur			
Longueur Totale	220 mm		
Largeur			
Volume			
Poids Net			
Poids Brut			
Code à Barres			

**CARACTERISTIQUES PRODUIT**

Couleur	Noir	Longueur utile	110 mm
Matière commerciale	ACIER INOXYDABLE		
Épaisseur matière			
Densité			

## Giesser couteau cranté manche noir 11 cm

182104

## DONNEES LOGISTIQUES

Quantités	UNITE		SOUS-CONDITIONNEMENT		COLIS		PALETTE			
			contient		contient :	60	Unité	contient :	20	Colis
					soit :	60	Unités	contient :	20	couches
								contient :	1	colis / couche
								soit :	1200	Unités
Poids	0,040	Net en kg		Net en kg	2,4	Net en kg	48	Net en kg		
	0,040	Brut en kg		Brut en kg	2,4	Brut en kg	48	Brut en kg		
	0,000	Net emballage en kg		Net emballage en kg	0,0	Net emballage en kg	0	Net emballage en kg		
Dimensions	1,300	Hauteur en cm		Hauteur en cm	6,0	Hauteur en cm	45	Hauteur en cm		
	4,500	Largeur en cm		Largeur en cm	15,0	Largeur en cm	80	Largeur en cm		
	30,000	Longueur en cm		Longueur en cm	33,0	Longueur en cm	120	Longueur en cm		
	0,170	Volume en dm <sup>3</sup>		Volume en dm <sup>3</sup>	3,0	Volume en dm <sup>3</sup>	432	Volume en dm <sup>3</sup>		
Code à Barres	Type EAN	EAN	Type EAN	EAN	Type EAN	EAN	Type EAN	EAN		
	EAN13	4010303074475								