# Fiche technique

Coupe-œufs inox - rondelles

## Identification

| | |
|---|---|
| Désignation | **Coupe-oeufs rondelles** |
| Référence | N4184X |
| Code barres | 3325980005690 |
| Couleur(s) | Inox |
| Lieu de fabrication | CHINE |
| Marque | LOUIS TELLIER |
| Code fiscal | 8210000000 |

## Marché Cible

| | |
|---|---|
| Cible | Professionnel, Domestique |

## Descriptif technique

| | |
|---|---|
| Dimensions produit nu (**cm**) | 16 x 8.5 x 2 (L x l x H) |
| Poids produit nu **(kg)** | 0.17 Kg |
| Matériaux | Inox |
| Accessoires | Non |
| Pièces détachées | Non |
| Mode d'emploi | Non |
| Garantie | 2 ans |
| Brevet | |
| Autre | |
| *Produit Elec.* Puissance (**W**) | |
| *Produit Elec.* Nb Piles Fournies | |
| *Produit Elec.* Type Piles | |

## Conditionnement produit

| | |
|---|---|
| Type d'emballage | Blister |
| Dimensions (**cm**) | 25.5 x 11 x 4 (L x l x H) |
| Contenu (Nb unités) | 6 |
| Poids (**kg**) | 0.22 |

| Logistique | Inner | Master |
|---|---|---|
| Quantités | 12 pcs | 48 pcs |
| Code Barres | | |
| Palette (cm) | x | |
| Nb unités / palette | pcs | |
| Nb couches / palette | | |
| Nb carton / couche | | |
| Hauteur palette (**cm**) | | |
| Poids palette (**Kg**) | | |



## Description

UNE DÉCOUPE PARFAITE DE VOS OEUFS : Le coupe-œufs de la marque Louis Tellier est idéal pour réaliser de jolies rondelles d'oeufs nettes et régulières.

MATÉRIAU DE QUALITÉ : Le coupe-oeufs est fabriqué en inox un matériau hygiénique, résistant et durable. Prisé dans l'univers de la cuisine professionnelle, il nécessite peu d'entretien.

FACILE À UTILISER : Cet ustensile est idéal pour trancher facilement vos œufs en un seul geste. Il vous suffit de positionner l'œuf sur la partie prévue à cet effet, puis d'abaisser la partie supérieur du coupe-œufs.

ENTRETIEN FACILE : Il est conseillé de bien laver votre coupe-oeufs à l'aide d'un liquide vaisselle sans utiliser d'éponge abrasive. Pensez à bien sécher votre équipement de cuisine.

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN : Depuis 1947, Louis Tellier met son savoir-faire au service de tous les professionnels et passionnés exigeants, à travers des ustensiles de cuisine professionnels robustes et maniables.