Fiche technique

Araignée tissée inox - Ø16 cm

Identification

Désignation	**Araignée tissée inox - Ø14 cm**
Référence	NC1011660
Code barres	3100551116605
Couleur(s)	Inox
Lieu de fabrication	CHINE
Marque	LOUIS TELLIER
Code fiscal	7323930000

Marché Cible

Cible	Professionnel

Descriptif technique

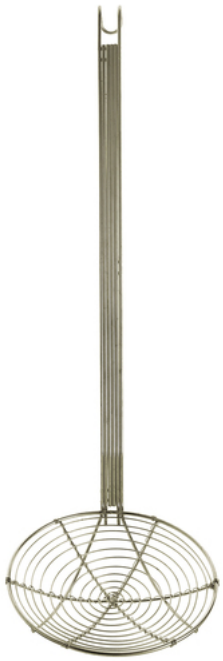
Dimensions produit nu (**cm**)	47,5 x 16 x 14,5 (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**	0.26 Kg
Matériaux	Inox
Accessoires	Non
Pièces détachées	Non
Mode d'emploi	Non
Garantie	2 ans
Brevet	
Autre	
Produit Elec. Puissance (**W**)	
Nb Piles Fournies	
Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	Sachet
Dimensions (**cm**)	50 x 16 x 20 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	5
Poids (**kg**)	1.404

Logistique

	Inner	Master
Quantités	30 pcs	60 pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (**cm**)		
Poids palette (**Kg**)		



Description

RÉCUPÉREZ VOS ALIMENTS EN TOUTE SÉCURITÉ : Cette araignée professionnelle tissée de Ø16 cm est idéale pour récupérer et égoutter les aliments en friture ou en cuisson, à distance de la chaleur.

MATÉRIAU DE QUALITÉ : Elle est fabriquée en inox, un matériau hygiénique, résistant et durable, prisé en cuisine professionnelle et nécessitant peu d'entretien.

LARGE PANIER ÉGOUTTANT : Sa toile tissée en fils d'inox forme un large panier souple qui récupère les aliments tout en laissant s'écouler l'huile et l'eau. Son long manche protège des projections.

ROBUSTE ET HYGIÉNIQUE : En inox, elle résiste à la chaleur et à un usage intensif, ne rouille pas et se nettoie facilement.

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN : Depuis 1947, Louis Tellier fabrique en France des ustensiles de cuisine professionnels robustes et maniables, au service de tous les exigeants.