Fiche technique

Gant antichaleur ambidextre taille unique rouge et noir

Identification

Désignation	**Gant antichaleur ambidextre**
Référence	GAN13
Code barres	4003073013010
Couleur(s)	Noir et rouge
Lieu de fabrication	COREE DU SUD
Marque	LOUIS TELLIER
Code fiscal	6116930000

Marché Cible

Cible	Domestique

Descriptif technique

Dimensions produit nu (**cm**)	31 x 17 x 1 (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**	0.09 Kg
Matériaux	Fibres d'aramides
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	Cartonette
Dimensions (**cm**)	39 x 17 x 1 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (**kg**)	0.47

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 PROTECTION FIABLE CONTRE LA CHALEUR : Le gant antichaleur Louis Tellier est conçu pour manipuler en toute sécurité les plats, ustensiles et équipements chauds. Indispensable en cuisine professionnelle comme à la maison, il protège efficacement les mains lors des cuissons et sorties de fours.

CONFORT ET POLYVALENCE : Ambidextre et en taille unique, ce gant s'adapte à toutes les morphologies. Sa conception souple permet une bonne dextérité et une prise en main confortable, même lors d'utilisations répétées.

MATÉRIAUX RÉSISTANTS : Fabriqué à partir de matériaux résistants à la chaleur, ce gant assure une protection durable et fiable. Son coloris rouge et noir apporte une touche professionnelle tout en facilitant son repérage en cuisine.

PRATIQUE AU QUOTIDIEN : Facile à enfiler et à retirer, le gant antichaleur accompagne efficacement toutes vos manipulations à chaud : plats, grilles, plaques et accessoires de cuisson.

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN : Depuis 1947, Louis Tellier conçoit et fabrique des ustensiles de cuisine professionnels robustes et performants, au service des chefs et des passionnés exigeants.