



PRODUCT DATA SHEET



Ref. **71700**

COCOTTE EN FONTE 20CM OCEAN

ARTICLE DESCRIPTION

Fabriqué en fonte en une seule pièce. Revêtement émaillé intérieur et extérieur d'une qualité maximale et sans PFAS. Garantit l'absorption et la distribution uniforme de la chaleur, sans points de surchauffe. Les pointes situées sous le couvercle permettent aux gouttes de condensation de retomber sur les aliments formant ainsi un flux circulant et permanent, et réduisant la perte de saveurs et de jus des aliments. Idéale pour les riz, les viandes, les poissons, les légumes, les ragoûts, les soupes, etc. Compatible avec tout type de cuisinière, y compris à induction.

FEATURES

General characteristics

Caractéristiques générales

	Parameter
Dimensions de l'article	28.2 x 21.5 x 15 cm
Poids net de l'article	3650 g
Diamètre	20 cm
Couleur	Azul
Capacité (L)	2.5L
Matériau	Hierro fundido
Garantie (mois)	36 meses

Technical specifications

Informations d'emballage

	Parameter
Caja extérieur	400
LDPE Polybag	15
Boîte impromée + Inserts	750

Logistic information

Données logistiques

	Parameter
Unité/boîte Inner	2
Emballage	GIFT BOX
EAN 13	8414271717000
DUN 14 inner	18414271717007
Poids brut de l'article (g)	4260
Dimensions emballage de l'article	294x260x147
Faite par	Andoni Exebarria
Poids brut Inner (g)	8600
Dimensions Inner (mm)	310x285x347
douanière classification	7323920000

SPARE PARTS

Ref.	Description
R71700A	COCOTTE EN FONTE COURVERCLE 20CM OCEAN

CERTIFICATS, REGLEMENTATIONS ET NORMES

(CE) N° 1935/2004
(CE) No 2023/2006
UNE-EN ISO 9001