



Acacia massif. Aiguiser intégré avec tiges en tungstène. Plaque en métal finition titane.

Les + en quelques points :

- L'acacia est l'un des bois les plus adaptés aux planches de cuisine en raison de sa dureté et de sa résistance à l'humidité.
 - Epaisseur importante pour maintenir sa forme dans le temps en évitant le risque de torsion.
 - Aiguiser performant permettant d'affûter son couteau facilement à tout moment de la découpe.
 - Rigole à jus sur les bords de la planche permettant de préserver son plan de travail.
-

Caractéristiques

GÉNÉRAL

Marque	Baladéo
Code douanier	4419209000
Pays d'origine	Chine
Code GTIN-13	3661190023438
Matière	Bois
Couleur	Marron
Produit avec batterie rechargeable	non
Produit fonctionnant avec piles	non

COLISAGE

Quantité par carton	8.00
Longueur du carton (cm)	42.00
Largeur du carton (cm)	28.00
Hauteur du carton (cm)	18.00
Poids du carton (kg)	11.20
Quantité par sous-carton	0.00

POIDS ET DIMENSIONS

Poids unitaire brut (g)	1330.00
Poids sans packaging (g)	1295.00
Poids packaging (g)	0.00
Poids net sans accessoires (g)	
Longueur fermé (cm)	40.00
Largeur fermé (cm)	26.00
Epaisseur fermé (cm)	1.80
Longueur du produit ouvert (cm)	0.00
Longueur de lame (cm)	0.00
Contenance (ml)	0.00
Type de packaging	Fourreau en carton
Longueur du produit packagé (cm)	40.00
Largeur du produit packagé (cm)	26.00
Hauteur du produit packagé (cm)	1.80

Personnalisations réalisées en France

Détail de marquage	Gravure laser 1
Emplacement de marquage	Pastille
Surface max de marquage (cm)	4,5 x 1,5