



Cave de maturation à viande 125L

Découvrez l'ultime expérience de la maturation de viande !

Plongez dans un monde où la perfection de la saveur rencontre l'innovation technologique. Notre cave de maturation BLK660 est bien plus qu'un simple appareil électroménager ; c'est votre allié dans la quête de la viande parfaitement maturée.

Doté des dernières avancées en matière de contrôle de l'humidité et de la température, notre cave crée l'environnement idéal pour que chaque morceau de viande développe son plein potentiel de saveur et de tendreté. Grâce à sa technologie de pointe, vous pouvez maintenant transformer votre cuisine en une véritable cave à viande d'exception.

Que vous soyez un passionné de cuisine ou un amateur de bons repas, le BLK660 vous permettra de créer des plats dignes des plus grands chefs, avec des saveurs intensifiées et une tendreté incomparable.

Découvrez une nouvelle dimension de la cuisine avec le BLK660 de chez H.Koenig et laissez-vous séduire par des expériences gustatives inoubliables à chaque bouchée.



01 vues d'ensemble



02 caractéristiques

Capacité : 125L
Design élégant avec porte en acier inoxydable
Réglage de la température de 2 à 14°C
Porte vitrée traitée anti-UV
Affichage électronique de la température
Contrôle digital
Eclairage LED
Pied ajustable
Accessoires : 1 rail à crochets et 2 crochets
Le rail supporte un total de 20kg
et chaque crochet supporte à lui seul 15kg
Puissance : 140W

03 détails logistiques

QTÉ conteneur : 159 pcs
QTÉ palette 1.80m : pcs
QTÉ master carton : 1 pc
Dimensions packaging : 69,7 x 66,2 x 87,4 cm (L*P*H)
Dimensions produit : 59,5 x 62,7 x 82,7 cm (L*P*H)
Poids brut master carton : kg
Poids brut produit : 61,97 kg
Poids net produit : 52,34 kg

informations

Code douanier : 84181080
DEEE : 15 euro HT

EAN code



3 701335 308966