



Réf. EF290012

DESSERT FONDUE CHOCOLAT

• INGENIEUX

➤ **CONCEPTION IDEALE**

*Un bol en céramique pour le chocolat
4 compartiments pour les ingrédients gourmands*

• PRATIQUE

➤ **SOCLE AVEC 4 COMPARTIMENTS**

Nettoyage facilité.

➤ **FONCTION MAINTIEN AU CHAUD**

Saveur du chocolat préservée

• CONVIVIAL

➤ **GOURMANDISE POUR TOUS**

*Livret de recettes inclus
Des recettes savoureuses à déguster en toute simplicité*

TEXTE CATALOGUE

Un appareil synonyme de gourmandise et de fête, pour réaliser des « fondues gourmandes au chocolat » en famille ou entre amis !

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

• PUISSANCE..... 25 W

▪ Bol en céramique.....

▪ Plateau compartimenté en mélamine.....

▪ 6 fourchettes à fondue en inox.....

▪ Fonction maintien au chaud.....

▪ Cordon de 1,5 m.....

▪ Livret de recettes.....

▪ Coloris : Grenat / Blanc

LOGISTIQUE

GENCOD	COLISAGE	COLIS/COUCHE	COUCHES/PALETTE	Unités/PALETTE
3168 430 074 880	3	6	2	36
	produit nu	produit emballé	Colis standard	dimensions palette
DIMENSIONS (LxP xH en cm)	22,3 x 22,3 x 42	39 x 38,5 x 10,5	41 x 33,8 x 42,5	120 x 80 x 100
POIDS (Kg)	2,3	2,63	7,9	95
Pays d'origine	Chine			