

## Morceaux de bois de fumage

199497

Convient pour un usage à température moyenne à élevée. Idéal pour les fours à pizza, les fours extérieurs et les barbecues - à mettre directement sur le charbon. Arôme unique. Renforcez le goût de vos plats préférés. Bois naturel provenant du meilleur bois ou des meilleurs fûts de vieillissement. Notre offre comprend des copeaux fabriqués à partir de : - fûts de vin, de whisky ou de cognac. - de bois de chêne, de hêtre, d'olivier, d'agrumes, d'amandes ou de pêcher.



### Caractéristiques

Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Autocollant
Poids article (kg)	: 3
Contenu en kilos (kg)	: 3

### Spécifications de transport

EAN	: 8711369199497
Intrastat code	: 44012290
Gross weight (kg)	: 3.13
Poids net (kg)	: 3
Sales units per pallet	: 140

#### HENDI B.V.

Innovatielaan 6  
6745 XW De Klomp, The Netherlands  
T: +31 (0)317 681 040  
E: info@hendi.eu

#### HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
T: +48 61 6587000  
E: info@hendi.pl

#### HENDI GmbH

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

#### HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
T: +40 268 320330  
E: office@hendi.ro

#### PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
T: +30 210 4839700  
E: info@pks-hendi.com

#### HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4  
39100 Bolzano (BZ), Italy  
T: 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu