

Perforerad skopa Metos VarioCooking Center / iVario modeller

Den perforerade skopan används för att säkert och smidigt hålla upp eller portionera ut större mängder mat. Den är tillverkad i en specialplast och är märkbart lättare och mer lätthanterlig än andra liknande köksverktyg – och dessutom både repbeständig och extra slagtålig.



Perforerad skopa Metos VarioCooking Center / iVario modeller

Bredd mm	400
Djup mm	200
Höjd mm	120
Paketvolym	0,015
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,015 m3
Längd på förpackning	45
Bredd på förpackning	25
Höjd på förpackning	13
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	45x25x13 cm
Nettovikt	0,55
Nettovikt med ental	0,55 kg
Bruttovikt	0,55
Vikt inkl. emballage	0,55 kg
Viktenhet	kg