



Alumina Teller flach 28 cm "Moreno" braun - 2. Wahl



7,95 € *

* Preise exkl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten

Marke: Holst Porzellan/Germany
Artikel-Nr.: MO028B1

Holst Porzellan/ Germany MO028B1 Alumina Teller flach 28 cm "Moreno" braun (*), 28 x 28 x 2,5 cm
[D 28,0 x H 2,5 cm](#)

Art.Nr. MO 028 B1 - Großer Hauptspeisenteller in einer braunen Farbglasur in 2. Wahl. Menüteller 28 cm mit einer braun-melierten reaktiven Glasur, besonders günstig, da heruntergesetzt. Edler Coupteller aus braunem, hochstabilem High Alumina Porzellan, in B-Sortierung. Großer Steakteller im modernen Design mit kleinen Qualitätsmängeln. Trendteller mit reaktiver Glasur mit erheblichen Preisnachlass gegenüber der regulären Ware..

Dieser flache Porzellanteller aus unserer Serie "Moreno" misst einen Durchmesser von 28,0 cm und eine Höhe von 2,5 cm. Dieser Teller aus Porzellan besticht mit seiner dunklen braunen Färbung und sorgt für eine edle und moderne Atmosphäre.

Dieser Artikel ist ein Artikel der 2. Wahl. Die 2. Wahl resultiert aus einer sehr kleinen bis kleinen Anzahl kaum sichtbarer Kratzer, die durch das Abstapeln nach dem Brand entstanden sind. Ansonsten hat der Teller keinerlei Einbußen.

Diesen Artikel in 1. Wahl kaufen

Artikeleigenschaften

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| Warengruppe: | Teller |
| Modellname: | Moreno |
| Material: | Alumina Porzellan, Hartporzellan |
| Qualität: | Zweite Wahl |
| Herstellungsart: | industriell |
| Boden: | Stelling |
| Bodenmarke: | Holst Porzellan/Germany |
| Borde & Rand: | ohne Randverstärkung |
| Design: | modern |
| Farbe: | braun, farbig |
| Form: | rund |
| Mikrowelleneignung: | mikrowellengeeignet |
| Nachkauf: | derzeit nicht vorgesehen, Postenware |
| Oberfläche: | reaktiv glasiert |
| Scherbenstärke: | Hotelqualität |
| Schnittfestigkeit: | schnittfest |
| Spülmaschineneignung: | spülmaschinenfest |
| Stapelfähigkeit: | aufeinander stapelbar |
| Temperaturbeständigkeit: | bis +350 °C |
| Thermoschockresistenz: | resistent +/- 180 °C |
| Wärmespeicherung: | mittlere Speicherefähigkeit |