

# Brico Legno Store

Tecno Wood  
Via Ettore D'Amore

## Tavola Legno di Noce Nazionale Non Refilato Grezzo mm 40 x 350 x 1750



All'interno foto più dettagliate di questa tavola, fornita grezza non refilata. Legno di Noce Nazionale grezzo già stagionato Nelle foto al lato il pezzo oggetto di questa vendita, fotografato su entrambe le facce. si precisa che la misurazione viene prelevata verso il centro della tavola mediando la larghezza di entrambi i lati. PEZZO UNICO

~~Prezzo base, tasse escluse 87,90 €~~

Prezzo con sconto 72,05 €

Prezzo di vendita 87,90 €

Prezzo di vendita, tasse escluse 72,05 €

Sconto

Ammontare IVA 15,85 €

**Di solito spedito in 3-5 giorni**

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione Tavola in legno di Noce Nazionale grezzo già stagionato

Nelle foto al lato il pezzo oggetto di questa vendita, fotografato su entrambe le facce.

# Brico Legno Store

Tecno Wood  
Via Ettore D'Amore

---

## **Dimensioni:**

mm 40 x 350 x 1750

## **Pezzo unico disponibile**

Si precisa che la misurazione viene prelevata verso il centro della tavola mediando la larghezza di entrambi i lati.

**Dal menù a tendina è possibile acquistarlo anche piallato sulle 2 facce, chiaramente lo spessore si ridurrà intorno ai 30 mm circa.**

Tolleranza sulle dimensioni come per legge.

## **CARATTERISTICHE:**

**Descrizione generale:** durame marrone grigiastro con infiltrazioni irregolari più scure che formano strisce color fumo, alborno giallognolo nettamente differenziato; fibratura da dritta a ondulata (i pezzi di forma irregolare formano radici piuttosto pregiate), tessitura abbastanza grossolana.

**Impieghi:** mobili massicci e impiallacciati, ebanisteria, arredamento di banche e uffici; fusti di fucili, attrezzi sportivi, tornitura, lavori d'intaglio, cruscotti e cornici di veicoli; compensati (sfogliato a strisce, tangenzialmente), impiallacciate decorative, stipetti, lavori d'intarsio.

**Uso:** interno.

**Peso specifico medio:** 640 kg/m<sup>3</sup>.

## **Recensioni**

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.