



COUTEAU À PAIN 20 CM INOX OLIVIER CRANTÉE SABATIER DEG DEGLON GAMME: SABATIER DEG

Le couteau à pain 20cm Sabatien Deg Olivier de Deglon est doté d'une lame rigide de 20 cm et d'un crantage demi-lune très tranchant, pour une découpe nette de tout type de pains. Fabriqué en France, il allie tradition, robustesse et élégance. La lame est forgée dans un acier d'exception. Le manche en bois d'olivier offre élégance et confort, solidement fixé par 3 rivets en aluminium. Ce couteau allie performance et esthétisme, idéal pour les Professionnels.

VENDU PAR : 1 PIÈCES

Sur commande

LES POINTS FORTS

- ✓ Découpe nette de tout type de pain mais également feuilletés et pâtés.
- ✓ Performance et élégance.
- ✓ Fabrication en France.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): olivier
Longueur: 32.5 cm
Largeur: 2.6 cm
Hauteur: 1.8 cm
Poids: 0.148 kg
Produit personnalisable: Non
Pays de fabrication: FRANCE
Nomenclature douanière: 82119200
EAN Unitaire: 3118581611014
Longueur de la lame: 20 cm
Type de lame: crantée
Matière manche: olivier
Matière lame: inox

UTILISATION / SPÉCIFICITÉS



Made in France

Produit éco-labelisé ou fabriqué partiellement ou totalement à partir de matériaux recyclés ou biosourcés

Made in France

CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



Contact Alimentaire

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

