

**COUTEAU À JAMBON 33 CM INOX ABS  
UNIE MAXIFIL DEGLON  
GAMME: MAXIFIL**

Couteau à lame alvéolée étroite spécialement conçu pour couper du jambon ou du saumon fumé et autres produits gras. Les alvéoles laissent passer l'air entre la lame et le produit et limitent l'adhérence. Ce couteau existe en différentes tailles de lame et il y a une lame moins large.

**VENDU PAR : 1 PIÈCES**  
Sur commande

**LES POINTS FORTS**

- ✓ Différentes tailles de lames disponibles
- ✓ Garanti à vie

**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES**

Matière(s): inox  
Couleur(s): noir  
Longueur: 45.8 cm  
Largeur: 3.8 cm  
Hauteur: 2 cm  
Poids: 215 g  
Produit personnalisable: Non  
Pays de fabrication: FRANCE  
Nomenclature douanière: 82119200  
EAN Unitaire: 3118581684339  
Longueur de la lame: 33 cm  
Type de lame: unie  
Lame flexible ?: Lame rigide  
Matière manche: ABS  
Matière lame: inox

**UTILISATION / SPÉCIFICITÉS**

Made in  
France



Produit écolabellisé ou fabriqué partiellement ou totalement à partir de matériaux recyclés ou biosourcés



Passe au  
lave-vaisselle

**CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES**

Contact Alimentaire

**DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE**

Longtime