



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

UTILISATION / SPÉCIFICITÉS



Made in France



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



Passe au lave-vaisselle

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

CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



Contact Alimentaire

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE



Longtime