



COUTEAU À JAMBON 30 CM INOX BOIS COMPRESSÉ UNIE GRAND CHEF DEGLON GAMME: GRAND CHEF

Une lame en acier inoxydable de très haute qualité pour un meulage et un polissage très soignés. Une mitre inox forgée de forme arrondie pour un grand confort d'utilisation. Un manche en bois inaltérable assemblé avec 3 rivets en laiton massif, qui combine plaisir du toucher et résistance au lavage.



VENDU PAR : 1 PIÈCES
Stocké

LES POINTS FORTS

- ✓ Qualité de coupe exceptionnelle.
- ✓ Confort d'utilisation.
- ✓ Mitre forgée dans la grande tradition thiernoise.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): inox
Poids: 255 g
Produit personnalisable: Oui
Pays de fabrication: FRANCE
Nomenclature douanière: 82119200
EAN Unitaire: 3118581688306
Longueur de la lame: 30 cm
Type de lame: unie
Lame flexible ?: Lame flexible
Matière manche: bois compressé
Matière lame: inox

DONNÉES LOGISTIQUES

Nb de pièces / inner: 3 pièces
Dimensions carton (inner): 540 x 90 x 30 mm
Poids carton (inner): 0.606 kg

UTILISATION / SPÉCIFICITÉS



Personnalisable



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



Made in France

CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



Contact Alimentaire

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE



Longtime