



### COUTEAU ÉMINCEUR 20 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: 276 g  
Produit personnalisable: Oui  
Pays de fabrication: FRANCE  
Nomenclature douanière: 82119200  
EAN Unitaire: 3118581608205  
Longueur de la lame: 20 cm  
Type de lame: unie  
Type de mitre: massive  
Type de soie: pleine soie  
Lame flexible ?: Lame rigide  
Matière manche: bois compressé  
Matière lame: inox

#### DONNÉES LOGISTIQUES

Nb de pièces / inner: 3 pièces  
Dimensions carton (inner): 400 x 85 x 30 mm  
Poids carton (inner): 0.828 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