



## 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

### UTILISATION / SPÉCIFICITÉS



#### LES POINTS FORTS

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



Made in France

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

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

### CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



Contact Alimentaire

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

### DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE



Longtime

### DONNÉES LOGISTIQUES

Nb de pièces / inner: 3 pièces

Dimensions carton (inner): 400 x 85 x 30 mm

Poids carton (inner): 0.828 kg