



COUTEAU DE CUISINE 15 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. Un manche en bois inaltérable assemblé avec 3 rivets en laiton massif, alliant 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: 147 g
Produit personnalisable: Oui
Pays de fabrication: FRANCE
Nomenclature douanière: 82119200
EAN Unitaire: 3118581608151
Longueur de la lame: 15 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): 380 x 100 x 25 mm
Poids carton (inner): 0.442 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