



0309197634

Couteau santoku n°219 Intempora II 17 cm

Le couteau Santoku N°219 Intempora possède une lame de 17 cm en acier inoxydable et un manche en polymère très résistant.



Opinel



Le couteau Santoku N°219 Intempora est un modèle très polyvalent

Grâce à son design performant et la haute qualité de ses matériaux, la gamme de **couteaux Intempora Opinel** vous donne confiance et vous rend agile en cuisine.

Pour ce couteau de cuisine, Opinel s'est largement inspiré des [couteaux japonais](#).

La lame :

La lame se prolonge dans le manche et apporte de la robustesse au couteau.

Elle est en acier inoxydable 12C27 modifié de Sandvik élaboré pour Opinel est réputé pour son tranchant et sa facilité d'entretien.

Dureté de la lame 57-58 HRC.

Le manche :

Le manche est en polyoxyméthylène chargé en fibre de verre pour garantir une excellente résistance aux chocs, à l'usure et à l'eau.

Sa forme ergonomique, confère au couteau une prise en main confortable.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	0,230 kg	Matière de la lame	Acier inoxydable
Matière du manche	Polymère		

L. lame : 17 cm

Produit de la même gamme	
0309197620	Couteau chef n°218 intempora ii 20cm
0309197634	Couteau santoku n°219 intempora ii 17cm
0309197638	Couteau d'office n°225 intempora ii 8cm