0309270720

Couteau de chef Les Forgés 17 cm

Le design du couteau de Chef Les Forgés Opinel et sa grande qualité de fabrication, séduiront les plus exigeants.



Opinel







Puissance, équilibre, excellence de coupe, confort absolu et durabilité garantie!

Multi-usage, le design raffiné du couteau de Chef Les Forgés Opinel, n'enlève rien à sa praticité.

Développé et fabriqué en France.

La lame :

Sa lame pointue permet une coupe précise. Le **couteau de Chef Les Forgés Opinel** est parfait pour éplucher, couper, équeuter, peler, etc.

Elle est en acier inoxydable qui permet une très bonne qualité de coupe.

Le manche:

Le manche en hêtre est ergonomique et offre une prise en main remarquable.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



| Poids | 0,350 kg | Ma |
|-------------------|---------------|----|
| Matière du manche | Bois de hêtre | |

| Matière de la lame | Acier inoxydable |
|--------------------|------------------|
|--------------------|------------------|

L. lame: 17 cm

| Produit de la même gamme | |
|--------------------------|------------------------------------|
| 0309270764 | Couteau santoku les forges 17cm |
| 0309270720 | Couteau chef les forges 17cm |
| 0309270742 | Couteau chef les forges 20cm |
| 0309270784 | Couteau d'office les forges 8cm |
| 0309270768 | Couteau a decouper les forges 16cm |
| 0309270776 | Couteau effile les forges 18cm |