



0309421651

## Couteau à pain manche noir 30 cm

Couteau à pain Classic Nogent.

Nogent \*\*\*



### L'indispensable couteau à pain Classic Nogent.

Le **couteau à pain Classic Nogent** est idéal pour couper le pain, mais aussi pour les textures molles comme les brioches, les sandwiches, les fruits exotiques... Plus rien ne résistera à cette lame.

#### La lame :

La lame de ce **couteau à pain** est en acier inoxydable trempé de 18 cm, meulée en biseau sur toute sa longueur. De plus, son crantage permet de couper efficacement et de manière très nette.

#### Le manche :

Le manche de ce couteau à pain est en polypropylène noir. Ce qui le rend robuste et facile à manipuler.

Longueur totale du couteau : 30 cm.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Couleur du manche	Noir	Matière de la lame	Acier inoxydable
Matière du manche	Polypropylène	Usage coutellerie	Couteau à pain

L. lame : 18 cm

Produit de la même gamme	
0309421651	Couteau a pain manche polypro noir 30cm