



0309430481

## Couteau sommelier petite lame Le Saint Vincent manche bois de chêne

**Couteau sommelier** à petite lame de la marque Le Saint Vincent avec un manche en bois de chêne.

- Fabrication 100% française et artisanale.
- Lame en acier inoxydable de haute qualité.
- Manche en bois de chêne.

**GOYON CHAZEAU**



### Couteau de poche pliant avec tire bouchon.

Le **couteau sommelier** Le Saint Vincent est entièrement fabriqué à la main à Thiers dans l'atelier Goyon-Chazeau. Il est développé en collaboration avec Robert Beillonet, titré 2 fois meilleur ouvrier de France (MOF).

Un véritable sommelier pour les professionnels grâce à sa petite lame. Sa mèche de 5 spires est idéale pour les longs bouchons.

Points forts :

- Fabrication 100% française et artisanale.
- Lame haute qualité en acier inoxydable sandvik de 3 mm d'épaisseur avec contre-tranchant.
- Fermeture à cran forcé.
- Montage à la main avec rivets.
- Manche en bois de chêne.
- Levier décapsuleur monobloc.
- Tire-bouchon à mèche trempée fine et conique de 5 spires.

Vendu avec son étui à ceinture en cuir dans un coffret cadeau en liège, le **couteau sommelier** Le Saint Vincent est idéal à offrir.

Instructions d'entretien :

- Laver à la main avec une éponge douce.
- Ne pas laisser au contact prolongé de l'eau ou d'une source de chaleur.
- Essuyer dès la fin du lavage.
- Stocker dans un endroit sec.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Matière	Acier inox/bois de chêne
---------	--------------------------

**Produit de la même gamme**

0309430483	Sommelier grande lame le saint vincent manche bois de chene
0309430481	Sommelier petite lame le saint vincent manche bois de chene