

Couteau Opinel petit déjeuner, avec lame en acier inoxydable.

Le repas le plus important de la journée a enfin son couteau dédié !

Opinel

- Lame inox : 11,5 cm.
- Manche en hêtre



Couteau pour le petit déjeuner Opinel.

Le **couteau Opinel petit-déjeuner** sera idéal pour vos brunchs gourmands !

Grâce à son manche en hêtre agréable et sa lame à bout rond dentée, tranchez, coupez, tartinez.

Lame :

Longue de 11,5 cm et à bout rond, elle permet de racler le fond des pots de confiture, pâte à tartiner et autres gourmandises. Sa lame est idéale pour tartiner rapidement vos toasts, pains ou brioches...

Sa partie dentée de 7,5 cm a été conçue pour couper facilement vos mets du petit-déjeuner.

La **lame du couteau petit-déjeuner Opinel** a été conçue en acier inoxydable X50CrMoV15, qui présente une haute résistance à la corrosion et permet une haute qualité de coupe.

Manche :

Le **manche de ce couteau Opinel** est en bois de hêtre, issu d'exploitations françaises.

D'un aspect homogène, sa couleur varie du jaune au rosé.

Il est reconnaissable par la présence de nombreux petits traits sombres.

Le manche est verni pour une meilleure protection contre l'humidité et les salissures.

À propos des couteaux Opinel :

Les **couteaux Opinel** sont fabriqués à Chambéry, au cœur des Alpes.

L'entreprise familiale est toujours dirigée par les descendants de Joseph Opinel.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Matière	Inox	Matière du manche	Bois de hêtre
Usage coutellerie	Couteau à tartiner		

L. lame : 11,5 cm

Produit de la même gamme	
0300000287	Couteau petit dejeuner opinel hetre naturel