



0309464253

## Couteau à tomate Classic hêtre 11 cm

- lame crantée fine 1 mm
- Fabrication française
- Manche en hêtre naturel

**NOGENT**\*\*\*

**Nogent**



### Un couteau à tomate précis pour les fruits et légumes délicats

Le couteau à tomate Classic hêtre 11 cm est spécialement conçu pour trancher facilement les aliments à peau fine et chair tendre. Grâce à sa lame crantée de 1 mm, il pénètre sans effort la peau des tomates, sans les écraser ni altérer leur texture. Il devient rapidement un indispensable pour préparer salades, sandwichs ou plateaux de légumes frais.

Sa lame en acier inoxydable au chrome molybdène offre une excellente résistance à la corrosion et une bonne tenue du tranchant. Elle permet des découpes nettes et régulières, même sur les aliments les plus délicats.

Le manche en bois de hêtre naturel apporte une touche authentique et chaleureuse. Léger et agréable en main, il offre une bonne maîtrise du geste pour un travail précis au quotidien.

Compact et polyvalent, ce couteau ne se limite pas aux tomates. Il est également très efficace pour les agrumes, les kiwis, les pêches ou encore les petits pains à croûte fine.

### Les avantages du couteau à tomate Classic hêtre 11 cm

- Lame crantée 11 cm idéale pour les tomates et fruits délicats
- Denture fine de 1 mm pour une coupe nette sans écrasement
- Acier inoxydable au chrome molybdène robuste et durable
- Épaisseur de lame de 1,5 mm pour une bonne précision
- Manche en bois de hêtre naturel agréable en main
- Format compact pour un contrôle optimal
- Convient également aux agrumes, fruits et petits pains
- Léger avec seulement 34 g environ

### Une découpe propre sans abîmer les aliments

La particularité de ce couteau réside dans sa denture fine qui accroche délicatement la peau des aliments. Contrairement à une lame lisse, elle permet d'entamer immédiatement la surface sans exercer de pression excessive. Le résultat est plus net et les aliments conservent leur texture.

Son format de 11 cm offre un excellent équilibre entre précision et maniabilité. Il est particulièrement adapté aux découpes minutieuses et aux préparations quotidiennes nécessitant de la finesse.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	21 cm
Épaisseur	1,5 mm
Profondeur	1.8
Type de lame	Lame crantée
Matière du manche	Bois de hêtre

largeur	1.2 cm
Longueur lame	11 cm
Poids	34.2 g
Matière de la lame	Inox

Référence : 0309464253

Produit de la même gamme	
0309464253	Couteau lame dentelee classic hetre 11cm
0309464255	Couteau santoku classic hetre 11cm