



0309474415

Couteau d'office forgé IDEAL manche olivier 10 cm

Couteau d'office André Verdier lame 10 cm, gamme IDEAL OLIVIER.



André Verdier



Retour aux sources avec le couteau d'office André Verdier de la gamme IDEAL OLIVIER

Ce **couteau d'office** vous offre un véritable retour aux sources culinaires.

Son manche en bois d'olivier et sa fabrication artisanale française en font un indispensable pour une cuisine authentique et chaleureuse.

LA LAME :

Forgé en France à partir d'une seule pièce d'acier 1.4116 trempé, ce couteau présente une dureté de 54-57 HRC, assurant une excellente résistance et durabilité.

Avec 40 étapes de fabrication, dont 80% sont des opérations manuelles, chaque couteau est unique.

Son affûtage "rasoir" 100% artisanal garantit une coupe optimale à chaque utilisation.

LE MANCHE :

Le manche en bois d'olivier offre une prise en main douce et chaude, ajoutant une touche rustique et traditionnelle à votre cuisine.

Les rivets en laiton assurent une fixation solide et esthétique.

Fabriqué avec soin en France, ce couteau incarne le savoir-faire artisanal français dans toute sa splendeur.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur lame	10 cm	Matière de la lame	Acier trempé
Matière du manche	Bois d'olivier		

Référence : 0309474415