



0309474773

## Couteau à pain Opinel Parallèle N°116

Couteau à pain Opinel pour trancher tous types de pains.

Opinel



### Découvrez le couteau à pain Opinel Parallèle N°116, un mariage parfait entre tradition et innovation.

Avec sa lame en acier inoxydable de 21 cm, dotée d'une denture aiguisée, le N°116 tranche tous les types de pains sans effort : baguette croustillante, pain de campagne moelleux, boule bio...

- Manche ergonomique en bois d'olivier : Sa forme galbée épouse parfaitement la main pour une prise en main sûre et confortable, même lors d'une utilisation prolongée. Le bois d'olivier, naturellement veiné, confère à chaque couteau un caractère unique.
- Légèreté et maniabilité : Il se manie avec une grande aisance pour des coupes nettes et précises.
- Lame robuste et durable : Fabriquée en acier inoxydable X50CrMoV15, elle est résistante à la corrosion et conserve son tranchant longtemps.
- Fabrication française : L'Opinel N°116 est fièrement fabriqué en Savoie, dans la tradition coutelière française.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur lame	21 cm	Matière	Bois d'olivier
Matière de la lame	Acier inoxydable	Matière du manche	Bois d'olivier