



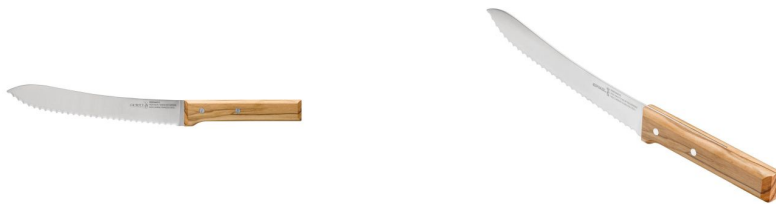
0309474773

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 de la lame | Acier inoxydable |
| Usage coutellerie | Couteau à pain |

| | |
|-------------------|----------------|
| Matière | Bois d'olivier |
| Matière du manche | Bois d'olivier |

Référence : 0309474773