



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

Référence : 0309474773