



0309479772

Couteau à pain Classic merisier 11 cm

Découvrez le couteau à pain compact Nogent, idéal pour trancher facilement vos baguettes, brioches et pains de campagne.

NOGENT☆☆

Nogent



Couteau à pain avec lame crantée

La lame de 11 cm, crantée sur 6 mm, traverse la croûte sans effort, tout en préservant la mie. Idéale pour tous types de pains, cette lame en inox est composée d'acier inoxydable au molybdène (AFNOR Z50CD14), offrant une résistance exceptionnelle avec un degré de dureté de 57 Rockwell. Que vous prépariez des tartines, des sandwiches ou une collation rapide, ce couteau garantit une découpe uniforme.

Manche en bois de charme

Ce matériau naturel apporte une touche d'élégance à votre cuisine tout en offrant une solidité à toute épreuve.

Le petit couteau à pain indispensable et durable

Sa taille compacte en fait un outil pratique, facile à ranger et toujours à portée de main.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur lame	11 cm	Couleur du manche	Merisier
Type de lame	Lame crantée	Matière du manche	Bois de charme
Usage coutellerie	Couteau à pain		

Référence : 0309479772

Produit de la même gamme	
0309469256	Couteau a pain classic hetre 11cm
0309479772	Couteau a pain classic merisier 11cm
0309490912	Couteau a pain classic hetre 11cm