



0309490912

Couteau à pain Nogent Iconic hêtre 11 cm

- Fabrication française
- Denture de 6 mm
- Manche en hêtre naturel

NOGENT☆☆

Nogent



Un couteau compact pour pains et viennoiseries

Le couteau à pain Nogent Iconic 11 cm a été conçu pour trancher facilement les baguettes, petits pains, brioches et viennoiseries du quotidien. Plus compact qu'un couteau à pain traditionnel, il offre une excellente maniabilité tout en garantissant une coupe nette et régulière. Fabriqué en France, il associe une lame crantée performante à un manche en hêtre naturel pour allier confort, précision et durabilité.

Les avantages du couteau à pain Nogent Iconic 11 cm

- Lame crantée de 11 cm pour les petits pains
- Denture de 6 mm à forte accroche
- Coupe nette sans écraser la mie
- Idéal pour baguettes, brioches et viennoiseries
- Convient également aux agrumes
- Manche en hêtre naturel agréable en main
- Acier inoxydable X55CrMo14 durable
- Fabrication française semi-artisanale
- Garantie à vie
- Format compact facile à utiliser

Une précision remarquable au quotidien

Grâce à sa lame crantée de 6 mm aux dents larges et pointues, ce couteau traverse facilement les croûtes croustillantes sans déchirer ni comprimer la mie. Son format de 11 cm le rend particulièrement pratique pour les petits pains, les baguettes individuelles ou les viennoiseries. Il s'utilise également pour découper les agrumes avec précision en pénétrant facilement leur peau sans écraser la chair. Son manche en hêtre de Haute-Marne, séché naturellement pendant un an, apporte une prise en main équilibrée et confortable pour accompagner tous vos moments gourmands.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur	21 cm	Longueur lame	11 cm
Matière de la lame	Acier inoxydable	Matière du manche	Hêtre

Référence : 0309490912

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