



0309491816

Couteau d'office Légende bois d'olivier 9 cm

- Construction pleine soie
- Manche en bois d'olivier
- Fabriqué en France



CLAUDE
DOZORME

Claude Dozorme



Le couteau d'office indispensable pour toutes les découpes de précision

Le **couteau d'office Légende bois d'olivier 9 cm** est l'un des couteaux les plus polyvalents en cuisine. Grâce à sa lame courte et maniable, il permet d'éplucher, découper, équeuter ou ciseler avec précision les petits aliments. Fabriqué en France par Claude Dozorme, il associe un acier haut de gamme à un élégant manche en bois d'olivier pour offrir un confort d'utilisation au quotidien.

Les avantages du couteau d'office Légende

- Découpe précise au quotidien.
- Tranchant durable.
- Réaffûtage facile.
- Manche en bois d'olivier confortable.
- Équilibre parfait en main.
- Fabriqué en France.
- Polyvalent pour toutes les préparations.

Un couteau d'office conçu pour les gestes précis

Avec sa **lame de 9 cm**, ce couteau est idéal pour toutes les petites découpes qui demandent précision et contrôle. Il permet d'éplucher les fruits et légumes, d'équeuter des haricots, de préparer des champignons, de découper de petits morceaux de viande ou encore de réaliser des finitions délicates.

Sa taille compacte offre une excellente maniabilité et permet de travailler au plus près des aliments, aussi bien pour les préparations du quotidien que pour les recettes plus élaborées.

Une lame haut de gamme pour une coupe durable

Le couteau est réalisé sur une construction pleine soie, garantissant une excellente robustesse et un parfait équilibre. Sa lame de 2 mm d'épaisseur est fabriquée en acier inoxydable X50CrMoV15, un alliage reconnu pour conserver durablement son tranchant tout en restant facile à réaffûter.

Composé de 0,50 % de carbone, 15 % de chrome, 1 % de molybdène et 1 % de vanadium, cet acier offre un excellent compromis entre performance de coupe, résistance à la corrosion et facilité d'entretien. Son émouture pleine hauteur sur les deux faces assure une coupe nette et précise.

Un manche en olivier fabriqué à Thiers

Le manche est réalisé en bois d'olivier, dont les veinures naturelles rendent chaque couteau unique. Sa forme ergonomique assure une prise en main ferme et confortable, tandis que la mitre massive contribue au bon équilibre de l'ensemble.

Entièrement fabriqué dans les ateliers Claude Dozorme à Thiers, ce couteau perpétue le savoir-faire de la coutellerie française.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



largeur	3 cm	Longueur	22 cm
Epaisseur	1.5 cm	Longueur lame	9 cm
Matière de la lame	Inox	Matière du manche	Bois d'olivier

Référence : 0309491816