



0300001651

Couteau à huitre manche palissandre

Couteau à huîtres professionnel : lame et mitre inox, manche palissandre.



Au Nain Couteliers



Couteau à huîtres dit « lancette », lame inox, modèle professionnel, mitre inox et manche palissandre avec 2 rivets, pour plus de solidité.

LA LAME :

Ce couteau à huîtres possède une lame étroite et rigide en acier inoxydable, que vous pourrez facilement introduire dans la jointure de la coquille (au niveau du muscle adducteur), pour ouvrir vos huîtres en toute simplicité.

LE MANCHE :

Le palissandre qui compose le manche de cette **lancette à huîtres** est un bois exotique, résistant à l'humidité.

Prise en main agréable.

À PROPOS DES COUTEAUX AU NAIN :

Entreprise familiale depuis 1885, la coutellerie Au Nain est située à Thiers, sur les bords de la Durolle.

Ses **couteaux de cuisine** sont appréciés par les particuliers et professionnels des métiers de bouche.

Entre tradition et innovation, cette marque française s'est imposée comme un standard de qualité et de robustesse.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	15 cm
Matière de la lame	Inox
Usage coutellerie	Couteau à huître

Longueur lame	7 cm
Matière du manche	Palissandre

Couteau à huître professionnel
Nombre de rivets : 2

Référence : 0300001651

Produit de la même gamme

0300001651	Couteau a huitre manche palissandre 2 rivets
0300001652	Couteau a huitre manche bleu