



0300001652

Couteau à huitre manche bleu

Lancette à huîtres : inox, manche bleu, robuste et pratique.



Au Nain Couteliers



Lame : Sa lame étroite et rigide s'introduira facilement dans la jointure de la coquille (au niveau du muscle adducteur) pour ouvrir vos huîtres sans difficulté.

Manche : Le manche en polypropylène bleu assure une prise en main agréable et une tenue contrôlée du **couteau à huîtres**.

À propos des couteaux Au Nain :

Fabricant de couteaux depuis 1885, l'entreprise familiale Au Nain est située à Thiers, sur les bords de la Durolle. Ses **couteaux de cuisine** à la fois pratiques et robustes en font une marque de référence dans le domaine de la coutellerie professionnelle.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | |
|--------------------|------------------|
| Matière de la lame | Inox |
| Usage coutellerie | Couteau à huître |

| | |
|-------------------|---------------|
| Matière du manche | Polypropylène |
|-------------------|---------------|

L. lame : 7 cm

Référence : 0300001652

| Produit de la même gamme | |
|--------------------------|--|
| 0300001651 | Couteau a huitre manche palissandre 2 rivets |
| 0300001652 | Couteau a huitre manche bleu |