



0300000823

Couteau à huitre et coquillage n°09

Un couteau d'exception pour les amateurs de fruits de mer.



Opinel



Le couteau à huitre et coquillage n°09 de chez Opinel est doté d'une lame en acier inoxydable de haute qualité. Cette lame est spécialement conçue pour une coupe précise et nette, ne laissant aucun résidu de coquille. Sa pointe pénètre sans effort dans les coquilles les plus dures, permettant de déguster des fruits de mer en toute facilité.

La pointe du couteau est parfaitement centrée dans l'axe du manche, offrant un équilibre optimal. Cette caractéristique unique permet une prise en main confortable et une maîtrise totale lors de la découpe.

Le manche est fabriqué à partir de bubinga, un bois exotique réputé pour sa résistance à l'absorption de l'humidité. Le vernis protecteur ajoute une touche de sophistication tout en préservant la beauté naturelle du bois.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Matière de la lame	Inox	Matière du manche	Bubinga
--------------------	------	-------------------	---------

L. lame : 6,5 cm

Référence : 0300000823

Produit de la même gamme	
0300000823	Couteau a huitre et coquillage opinel n°09