



0309079431

Pierre à affûter 10cm

Tous les cuisiniers le savent, un couteau cela s'entretient ! Cuisiner avec une lame émoussée augmente le risque d'accidents et ne respecte pas l'aliment. De plus, il vous fera perdre en rapidité et en précision d'exécution ! Autant de raisons pour adopter cette pierre à aiguïser de la marque Opinel. Caractéristiques : Pierre naturelle de Lombardie (Italie). Composition homogène quartz et carbonates. Longueur: 10 cm

Opinel



Tous les cuisiniers le savent, un couteau cela s'entretient ! Cuisiner avec une lame émoussée augmente le risque d'accidents et ne respecte pas l'aliment. De plus, il vous fera perdre en rapidité et en précision d'exécution ! Autant de raisons pour adopter cette pierre à aiguïser de la marque Opinel. Caractéristiques : Pierre naturelle de Lombardie (Italie). Composition homogène quartz et carbonates. Longueur: 10 cm.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	10 cm	Matière	Pierre naturelle
----------	-------	---------	------------------

Produit de la même gamme

0309079431	Pierre a affuter 10cm
------------	-----------------------