



N°114 Fushia

Modèle: 2037

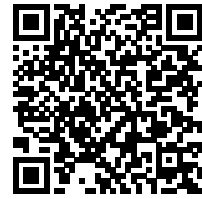
3 1 2 3 8 4 0 0 2 0 3 7 7



3 123840 020377 >



Prix
conseillé: €
10,20



DESCRIPTION

002037 Couteau legumes n°114 Fushia Opinel

Pour couper et tourner les légumes.

La lame bec d'oiseau recourbée permet de tourner les légumes, sa lame fine et pointue est idéale pour inciser et éplucher les champignons, le dos grattoir permet un nettoyage en douceur des jeunes légumes sans enlever la peau, et ce afin de préserver le maximum de vitamines.

Longueur lame

7 cm

Acier inoxydable

L'acier inoxydable est un acier allié. Il est obtenu par adjonction de chrome ce qui permet d'augmenter sensiblement sa résistance à la corrosion. L'acier inoxydable ne nécessite aucun entretien particulier.

Manche

Le charme est issu d'exploitations françaises. C'est un bois blanc avec peu de veinage, idéal pour appliquer les couleurs sans les dénaturer. Le manche est verni pour être mieux protégé contre l'humidité et les salissures.

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications