

couteau petit déjeuner



← spatule pour tartiner → zone micro-dentée pour couper →

Le couteau du Petit-déjeuner, le repas le plus important de la journée a enfin son couteau dédié !

Pensé pour les gourmands les plus exigeants, le couteau du petit-déjeuner est parfait pour bien commencer la journée. La lame est en acier inoxydable de haute qualité pour une bonne résistance à la corrosion.

Longue de 11.5 cm, elle permet de bien racler le fond des pots de pâte à tartiner, confiture et autres gourmandises sucrées ou salées. Son bout large et arrondi est idéal pour tartiner rapidement et sa partie dentée de 7.5 cm est parfaite pour couper facilement pains, viennoiseries, saucisses...


Le couteau du petit-déjeuner est disponible en 2 versions : version naturelle manche en hêtre verni, ou version vitaminée manche en hêtre coloré mandarine.

Un présentoir de comptoir comportant 6 couteaux petit déjeuner hêtre naturel + 6 couteaux petit déjeuner mandarine permet de mettre en avant cette nouveauté de manière attractive et compacte.

Date de disponibilité : 02/04/2018



Article	Code	Gencod	PCB
Couteau Petit-déjeuner hêtre	002175	312384 002175 6	6
Couteau Petit-déjeuner mandarine	002176	312384 002176 3	6
Présentoir 6+6 couteaux Petit-déjeuner	002192	312384 002192 3	1

 Depuis 1890 Opinel fabrique en Savoie des couteaux et outils de qualité. Le couteau de poche Opinel, simple, fonctionnel et malin, à la forme si caractéristique, est devenu au fil du temps une icône design mondialement connue. Aujourd'hui la marque décline son savoir-faire sur d'autres univers : outils de jardin, couteaux de cuisine et de table... L'entreprise familiale est basée à Chambéry en Savoie et emploie 120 personnes.