



Fiche technique

COUTEAU A HUITRE LAME 3/7.6CM

No. produit : B050.57-5688



Oyster Knife

Stainless steel blade with durable hardwood handle for a secure, comfortable grip.

Couteau à huîtres

Lame en acier inoxydable et manche en bois dur pour une prise sûre et confortable.

ITEM #	FINISH FINI	DIM (L)
575687	Carbon steel Acier au carbone	3" / 7.6 cm
575688	Stainless steel Acier inoxydable	3" / 7.6 cm



Steak Weights

Ribbed flat bottom and wooden handle. Prevents steak edges from curling and promotes even cooking.

Poids à steak

Fond plat rainuré avec manche en bois. Empêche les bords de se recourber et assure une cuisson uniforme.

Aluminum Aluminium		Aluminum Aluminium	
ITEM #	DIM (L x W)	ITEM #	DIM (L x W)
705	8.3 x 4.3" 21.1 x 10.9 cm	706	9 x 5.1" 22.9 x 12.9 cm
707	9 x 5.1" 22.9 x 12.9 cm	709	8.3 x 4.3" 20.9 x 10.8 cm
708	11 x 9" 22 x 22.8 cm		

REPLACEMENT PARTS
PIÈCES DE RECHANGE

DES

Replacement Handle for 707 |
Poignée de remplacement
pour 707



Steak Tenderizer

Dual-face cast-aluminum head (coarse & fine) with sturdy wooden handle for balanced control.

Attendrisseurs à steak

Tête en aluminium moulé à deux faces (grosse & fine) et manche en bois robuste pour un contrôle équilibré.

ITEM #	DES	LENGTH BLADE LONGUEUR LAME	LENGTH OVERALL LONGUEUR TOTALE
574725	Cast aluminum head. Wood handle. Tête en aluminium moulé. Manche en bois.	2.5" / 3 cm	10.5" / 26.7 cm
574726	Cast aluminum head Tête en aluminium moulé	3" / 7.6 cm	11.8" / 29.8 cm