



Couteau légumes Opinel Acier inoxydable (Marque : Opinel)

Description	Caractéristiques techniques
<p>Couteau à légumes Opinel à lame fixe.</p> <p>Disponible en lame acier carbone ou inox.</p> <p>Bien adapté pour récolter et parer les légumes.</p> <p>Fabriqué en France</p>	<p>Manche en hêtre : 100x15mm</p> <p>Lame fixe : 100 mm</p> <p>Epaisseur lame : 1.5 mm</p> <p>Soie très longue qui se termine à l'extrémité du manche.</p> <p>Lame pointue traversante.</p> <p>INFO : Les lames acier carbone s'usent plus rapidement et ont un effet auto-aiguisant à l'usure. C'est avec ces lames que l'on obtient la meilleure coupe. Cependant, elles nécessitent un entretien constant car pour ne pas rouiller, la lame doit être essuyée après chaque usage.</p> <p>Informations marque : Opinel fabrique des couteaux et outils fermants en Savoie (France) depuis 1890</p>

Référence	Lame	Manche	Acier	Prix
420401	100 mm	Hêtre	inox	7.9 € HT
493501	100 mm	Hêtre	carbone	7.9 € HT

