



0309197638

Couteau office n°225 Intempora 8 cm

Le couteau d'office N°225 Intempora possède une lame de 8 cm en acier inoxydable et un manche en polymère très résistant.



Opinel



Le couteau d'office N°225 Intempora est parfait pour couper, émincer, trancher ou hacher

Grâce à son design performant et la haute qualité de ses matériaux, la gamme de **couteaux Intempora Opinel** vous donne confiance et vous rend agile en cuisine.

La lame :

La lame se prolonge dans le manche et apporte de la robustesse au couteau.

Elle est en acier inoxydable 12C27 modifié de Sandvik élaboré pour Opinel est réputé pour son tranchant et sa facilité d'entretien.

Dureté de la lame 57-58 HRC.

Le manche :

Le manche est en polyoxyméthylène chargé en fibre de verre pour garantir une excellente résistance aux chocs, à l'usure et à l'eau.

Sa forme ergonomique, confère au couteau une prise en main confortable.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | | | |
|--------------------|------------------|-------------------|----------|
| Matière de la lame | Acier inoxydable | Matière du manche | Polymère |
|--------------------|------------------|-------------------|----------|

L. lame : 8 cm

| Produit de la même gamme | |
|--------------------------|---|
| 0309197620 | Couteau chef n°218 intempora ii 20cm |
| 0309197634 | Couteau santoku n°219 intempora ii 17cm |
| 0309197638 | Couteau d'office n°225 intempora ii 8cm |