



0300000817

Couteau à champignon Opinel N°8

Couteau à champignon Opinel n°08, idéal pour dépoussiérer, gratter et nettoyer le champignon.

Opinel



Couteau à champignon Opinel n°8, le couteau préféré des ramasseurs de champignons !

Le couteau à champignon Opinel n°08 sera parfait pour la cueillette des morilles, cèpes, trompettes...

La lame :

Sa lame de 8 cm est en acier inoxydable et demande très peu d'entretien. Elle possède une grande résistance à la corrosion.

Le manche :

Son manche est en bois de hêtre, issu d'exploitations françaises, il est verni pour une meilleure protection contre l'humidité et les salissures.

Le bois de hêtre est dur, résistant et facile à travailler. Sa couleur varie du jaune au rosé.

La bague de sécurité :

Ce système, inventé par Marcel Opinel, équipe tous les couteaux fermants à partir du n°06. Il est possible de verrouiller la lame en position ouverte (sécurité d'utilisation) mais aussi en position fermée (sécurité de transport).

Les points forts :

- Lame de 8 cm en acier inoxydable.
- Manche en bois de hêtre.
- Bague de sécurité Virobloc®.
- Brosse en soies naturelles.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Type de lame	Lame courbe avec dos denté	Matière de la lame	Inox
Matière du manche	Hêtre	Usage coutellerie	Couteau à champignon

L. lame : 8 cm

Produit de la même gamme	
0300000817	Couteau a champignon opinel n°8