



0300000831

Couteau bec d'oiseau Opinel n°114 hêtre naturel

Couteau bec d'oiseau Opinel n°114 hêtre naturel, idéal pour tourner, inciser, éplucher et nettoyer les légumes tout en douceur sans enlever la peau.

Opinel



Sa forme spécifique épouse parfaitement la courbure de vos fruits et légumes.

La lame :

Sa lame bec d'oiseau courbé avec son dos grattoir permet un nettoyage en douceur des légumes.

L'acier inoxydable martensitique présente une haute dureté grâce à l'adjonction d'azote (0,15%) et une résistance à la corrosion supérieure par un taux élevé de chrome (16%).

Le manche :

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

Le hêtre est le bois le plus utilisé pour la fabrication des manches Opinel.

Dur, résistant et facile à travailler, sa couleur varie du jaune au rosé.

Compatibilité :

Lavage à la main conseillé.

Les points forts :

- Lame courbée inox 7 cm.
- Manche en bois de hêtre.
- Très tranchant.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	1 cm
Longueur	17 cm
Matière de la lame	Acier inoxydable
Usage coutellerie	Couteau d'office

largeur	1.5 cm
Type de lame	Lame courbe
Matière du manche	Bois de hêtre

L. lame : 7 cm

Produit de la même gamme

0309079556	Couteau bec d'oiseau n°114 fushia
0309079462	Couteau bec d'oiseau n°114 aubergine
0309079468	Couteau bec d'oiseau n°114 mandarine
0300000831	Couteau bec d'oiseau opinel n°114 hetre naturel
0309079465	Couteau bec d'oiseau n°114 pomme
0309079471	Couteau bec d'oiseau n°114 azur