



0309421709

## Couteau N°7 châtaigne et ail

Opinel N°07 : idéal pour châtaignes, ail et noyaux.



Opinel



Ce **couteau de poche Opinel n°07** spécial châtaigne et ail permet d'inciser et d'éplucher les châtaignes, les gousses d'ail ou encore d'enlever les noyaux.

Le **couteau Opinel n°07** spécial châtaigne et ail se glisse facilement dans la poche.

Sa lame bec d'oiseau de 4 cm permet un geste à la fois sûr et rapide.

### La lame :

Sa lame de 8,5 cm est en acier inoxydable 12C27 modifié de Sandvik, mis au point pour Opinel. Dotée d'un tranchant très satisfaisant, elle résiste fortement à la corrosion.

Dureté de la lame : 57-58 HRC.

### Le manche :

Son manche en bois de châtaignier possède une teinte claire et homogène, un veinage fin et régulier.

Le bois de châtaignier est une des plus belles essences de bois, avec une très forte résistance dans le temps.

### La bague de sécurité Virobloc® :

Ce système de sécurité assure le blocage de la lame en position ouverte (sécurité d'utilisation) et le verrouillage de la lame en position fermée (sécurité de transport).

### Les points forts :

- Lame en acier inoxydable 4 cm.
- Manche en bois de châtaignier.
- Bague de sécurité Virobloc®.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Matière du manche	Bois
-------------------	------

L. lame : 4 cm

Référence : 0309421709

<b>Produit de la même gamme</b>	
0309421709	Couteau n 7 châtaigne et ail