



0300000836

Couteau office cranté Opinel n°113 hêtre naturel

Couteau lame crantée Opinel n°113 bois de hêtre, utile au quotidien pour couper kiwis, tomates, saucissons...

Opinel



La lame :

Sa lame de 10 cm en acier inoxydable offre efficacité et précision.

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 :

Fabriquée 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 inox crantée 10 cm.
- Manche bois de hêtre.
- Excellent 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 crantée
Matière du manche	Bois de hêtre

L. lame : 10 cm

Produit de la même gamme

0300000836	Couteau d'office crante opinel n°113 hetre naturel
0300000832	Couteau lame crante n°113 aubergine 10cm
0300000834	Couteau lame crante n°113 mandarine 10cm
0300000833	Couteau lame crante n°113 pomme 10cm
0300000835	Couteau lame crante n°113 azur 10cm
0309079553	Couteau lame crantee n°113 fushia 10cm