



0300000834

Couteau lame crantée Opinel n°113 mandarine 10 cm

Couteau lame crantée Opinel n°113 mandarine, 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 :

Son manche est en bois de charme, issu d'exploitations françaises.

Il est peint et verni pour lutter contre les tâches et l'humidité.

Compatibilité :

Lavage à la main conseillé.

Les points forts :

- Lame inox crantée 10 cm.
- Manche bois de charme.
- Excellent tranchant.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



largeur	1,5 cm
Couleur	Mandarine
Matière de la lame	Acier inoxydable
Usage coutellerie	Couteau d'office

Longueur	17 cm
Type de lame	Lame crantée
Matière du manche	Bois de charme

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