0309079471

Couteau bec d'oiseau Opinel n°114 azur

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

Opinel

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



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 charme issu d’exploitations françaises, peint et verni pour une meilleure protection contre l’humidité et les salissures.

Compatibilité :

Lavage à la main conseillé.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	1 cm
Longueur	17 cm
Type de lame	Lame courbe
Matière du manche	Bois de charme

largeur	1,5 cm
Couleur du manche	Azur
Matière de la lame	Acier inoxydable

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

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques