



030000827

Couteau de table n°125 bon appétit manche poivre

Le couteau de Table a une lame lisse qui garantit une haute qualité de coupe, sa couleur illumine les tables et s'adapte à votre déco. Caractéristiques : L'acier inoxydable 12C27 modifié de Sandvik mis au point pour Opinel est réputé pour son tranchant et sa facilité d'entretien. L'acier inoxydable capable de subir le traitement thermique qui lui donne sa bonne dureté est appelé martensitique. Il a une teneur en carbone au moins égale à 0,40% ce qui permet d'obtenir un tranchant très satisfaisant sans être sensible à la corrosion. Manche : le charme est issu d'exploitations françaises. C'est un bois blanc avec peu de veinage, idéal pour appliquer les couleurs sans les dénaturer. Le manche est verni pour être mieux protégé contre l'humidité et les salissures.

Opinel

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Couleur	Gris	Type de lame	Lame lisse
Matière de la lame	Acier Sandvik 12C27	Matière du manche	Bois de charme

L. lame : 11 cm

Produit de la même gamme	
030000826	Couteau de table n°125 bon appétit manche azur
0309381020	Couteau a steak n 125 mandarine
0309421681	Couteau a steak n 125 bleu fonce
030000824	Couteau de table n°125 bon appétit manche fuschia
030000830	Couteau de table n°125 bon appétit manche noir
030000829	Couteau de table n°125 bon appétit charme
030000827	Couteau de table n°125 bon appétit manche poivre
030000828	Couteau de table n°125 bon appétit manche rouge
0309079434	Couteau de table n°125 bon appétit olivier
030000820	Couteau de table n°125 esprit sud /4
030000822	Couteau de table n°125 pro microdente noir
0309079422	Couteau de table n°125 bon appétit pop /4
0309079526	Couteau de table n°125 bon appétit plus nuage /4
0309209034	Couteau de table bon appétit plus glam /4