

Famille : **OUTILLAGE GENERAL**Marque : **OPINEL**
SAVOIE FRANCE **4 couteaux "office" acidulés en coffret****DESCRIPTIF****Descriptif :**

Le coffret regroupe 4 couteaux Office N°112, le petit couteau polyvalent indispensable pour peler fruits et légumes, trancher, émincer. Longueur lame : 10cm.

Argumentaire :

Acier Inoxydable Sandvik

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.

Famille : **OUTILLAGE GENERAL**Marque : **OPINEL**
SAVOIE FRANCE 

Couleur	Matière	Numéro	Type	Longueur de la lame	Réf.
acidulé	acier inoxydable	112	office	10cm	17649

Conditionnement
boîte

