

**Présentoir de 12 couteaux "office" Opinel + 1 couteau expo****DESCRIPTIF****Descriptif :**

Couteau N°102 multi-usages : trancher, émincer, peler.

La lame en acier carbone est réputée pour sa facilité d'affûtage.

Sensible à la corrosion, cette lame doit être séchée, graissée et rangée dans un endroit sec après utilisation.

Longueur lame : 10cm.

Manche en hêtre verni.

Vendu en boîte de 2 couteaux.

**Argumentaire :**

Acier au Carbone

L'acier au carbone Opinel est un acier non allié, à haute teneur en carbone permettant d'obtenir après l'opération de traitement thermique l'excellente dureté qui garantit une parfaite tenue du tranchant ainsi qu'une grande résistance à l'usure et un réaffûtage facile. Cependant l'acier au carbone ayant une faible résistance à la corrosion par l'humidité, il nécessite des précautions d'utilisation : ne laissez pas votre couteau en milieu humide notamment en lave-vaisselle, essuyez la lame avec un chiffon gras après usage et graissez la souvent ainsi que son articulation.

Manche

Le hêtre est le bois le plus utilisé pour la fabrication des manches Opinel. Issu d'exploitations françaises, il est dur, résistant et facile à travailler. D'un aspect homogène, sa couleur claire varie du jaune au rosé. Il est reconnaissable par la présence de nombreux petits traits sombres. Le manche est verni pour être mieux protégé contre l'humidité et les salissures.

Famille : OUTILLAGE GENERAL

Marque : **OPINEL**  
SAVOIE FRANCE 

Réf.
17667

