Couteau éplucheur N°6 OPINEL - 002440



Référence (SKU) : CTX20040
EAN : 3123840024405
Réf. fournisseur : 002440

DESCRIPTION

Compact et malin, le N°06 Eplucheur de poche conçu pour les droitiers et les gauchers, permet un épluchage rapide des fruits et des légumes.
Doté d'un manche en hêtre verni et d'une lame de 6 cm en acier inoxydable, ce petit couteau de poche vous accompagnera aussi bien dans votre cuisine qu'en dehors de chez vous.
La lame repliée dans le manche facilite et sécurise le rangement du couteau et permet de le transporter facilement pour une utilisation en dehors de la maison.
A vous les bons repas en pleine nature !

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• Lame : L'acier inoxydable est un acier allié. Il est obtenu par adjonction de chrome ce qui permet d'augmenter sensiblement sa résistance à la corrosion.

• L'acier inoxydable ne nécessite aucun entretien particulier.

• 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.

• Bague de sécurité : Inventée en 1955 par Marcel Opinel, la bague de sécurité Virobloc équipe tous les couteaux fermants à partir du N°06.

• Découpé dans de l'acier inoxydable, le Virobloc est constitué de deux parties : une partie fixe et une partie coulissante.

• En plus du blocage de la lame en position ouverte (sécurité d'utilisation), il est désormais possible de verrouiller la lame en position fermée (sécurité de transport).