# Couteau cranté N°12 OPINEL - 002441




**Référence (SKU) :** CTX20041
**EAN :** 3123840024412
**Réf. fournisseur :** 002441

## DESCRIPTION

Simple et efficace, ce couteau pliant à lame crantée est idéal pour découper le pain et trancher de gros fruits et légumes.
Equipé d'un manche en hêtre verni et d'une lame crantée de 12 cm en acier inoxydable 12C27M, ce couteau de poche est le compagnon idéal aussi bien dans votre cuisine qu'en dehors de chez vous.
A la mer, à la montagne ou en forêt, le N°12 Cranté vous permettra de cuisiner de façon efficace, même en pleine nature.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• Lame : 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.Dureté de la lame 57-58 HRC.

• 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).