

Couteau OPINEL N°10 lame Carbone avec bague de sécurité - 113100

angles
QUINCAILLERIE

Référence (SKU) : CTX20005

EAN : 3123841131003

Réf. fournisseur : 113100



DESCRIPTION

Dans sa quête continuelle d'authenticité et de respect des traditions, le catalogue du Grenier-Alpin s'étoffe et s'enrichit de produits culinaires typiquement montagnards. Symbole d'héritage et de transmission du patrimoine régional, la collection Auberge se compose de plus de 90 références comprenant caquelons, services à fondue et raclettes, couteaux suisses, Opinel... Les Carnets de recettes traditionnelles font quant à eux revivre le savoir-faire d'antan. Retrouvez les couteaux Opinel de fabrication 100% française: un savoir-faire familial, transmis de génération en génération depuis 1890 par son créateur Joseph Opinel, qui a su transmettre ses 3 valeurs essentielles : simplicité, fiabilité, efficacité. Réalisés main dans l'usine de Chambéry (Savoie), la qualité de leur bois issu d'exploitations françaises témoigne d'une finition méticuleuse. La lame de cet Opinel est taillée dans de l'acier en carbone : une matière très dure pour une lame d'un tranchant irréprochable, une meilleure résistance à l'usure et un réaffutage facile. Le manche en hêtre est recouvert d'un léger vernis orangé, pour faire ressortir son aspect robuste et intemporel. Comme tous les couteaux Opinel, son système breveté Virebloc de double bague vous assure une sécurité sans faille, avec lame ouverte ou repliée. Indispensable et polyvalent, ce couteau pliant vous accompagne dans toutes vos excursions en nature : randonnée, camping, bivouac, chasse ou pêche, il vous sera également très utile pour travailler des matériaux difficiles et tailler des branchages. Parfaite idée cadeau, il ravira petits et grands lors des fêtes de fin d'année.