

Famille : **OUTILLAGE GENERAL**

Marque :



Couteau Opinel à huître N°9



DESRIPTIF

Descriptif :

Le couteau de poche pour ouvrir en douceur les huîtres et coquillages.
Longueur lame : 6,5cm.

Argumentaire :

Acier Inoxydable

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 bubinga est un bois africain dense et au grain fin. Sa couleur varie du brun pourpre au rosâtre avec des veines violettes.

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).

Référence

17626

