

Couteau Opinel à champignons - manche hêtre



DESSCRIPTIF

Descriptif :

Le manche en hêtre est équipé d'une brosse en soies de sanglier, la lame courbe en acier inoxydable est dotée d'un dos grattoir.
Longueur lame : 8cm.

Argumentaire :

Acier Inoxydable Sandvik

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.

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).

Matière	Matière manche	Type	Longueur de la lame	Réf.
acier inoxydable	hêtre	Opinel à champignons	8cm	17688