



N°113 Fushia

Modèle: 2036

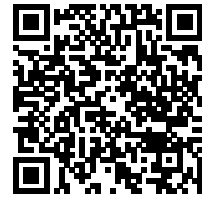
3 1 2 3 8 4 0 0 2 0 3 6 0



3 123840 020360 >



Prix
conseillé: €
10,20



DESCRIPTION

002036 Crante n°113 Fushia Opinel

Une micro-denture redoutable !

Le couteau Opinel cranté N°113 Aubergine est doté d'une lame micro-dentée est efficace pour couper kiwis, tomates, saucissons...

Longueur Lame

10 cm

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 charme est issu d'exploitations françaises. C'est un bois blanc avec peu de veinage, idéal pour appliquer les couleurs sans les dénaturer. Le manche est verni pour être mieux protégé contre l'humidité et les salissures.

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications