



OPINEL SAS - 508 BD HENRY BORDEAUX 73000 CHAMBÉRY FRANCE
www.opinel.com - info@opinel.com

Il marchio verbale Opinel, il disegno della mano coronata e la forma del coltello sono marchi depositati. Qualsiasi modifica di qualsivoglia natura dei coltelli Opinel, in particolare tramite apposizioni, eliminazioni o altro mezzo, è vietata.

Photos : Arnaud Childéric Kalice - Aurélie Jeannette - Thierry Vallier

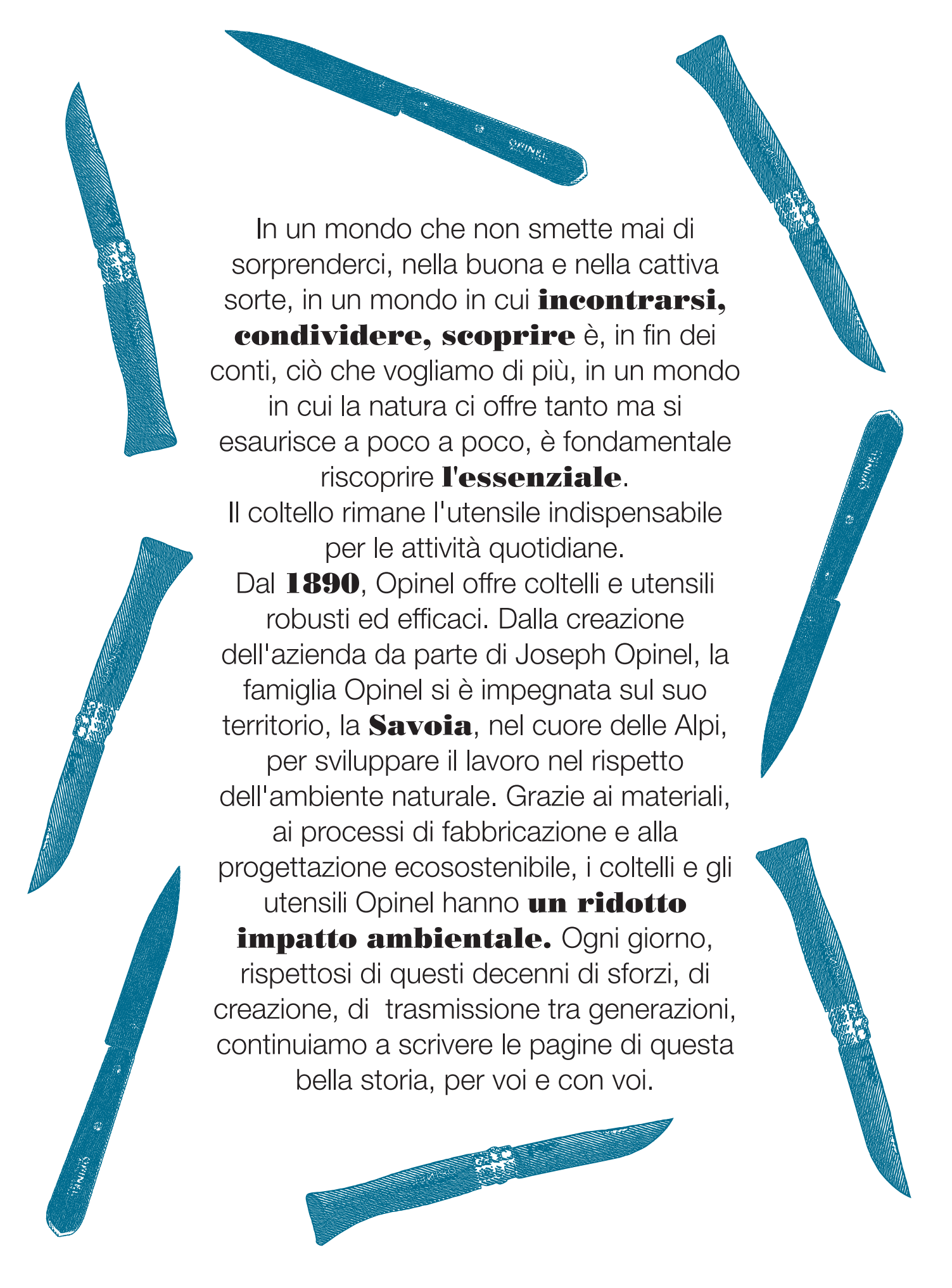
Italiano 821013 - 2021





10
42
50
80
89

Outdoor
Kids
Cuisine
Table
&...



In un mondo che non smette mai di sorprenderci, nella buona e nella cattiva sorte, in un mondo in cui **incontrarsi, condividere, scoprire** è, in fin dei conti, ciò che vogliamo di più, in un mondo in cui la natura ci offre tanto ma si esaurisce a poco a poco, è fondamentale riscoprire **l'essenziale**.

Il coltello rimane l'utensile indispensabile per le attività quotidiane.

Dal **1890**, Opinel offre coltelli e utensili robusti ed efficaci. Dalla creazione dell'azienda da parte di Joseph Opinel, la famiglia Opinel si è impegnata sul suo territorio, la **Savoia**, nel cuore delle Alpi, per sviluppare il lavoro nel rispetto dell'ambiente naturale. Grazie ai materiali, ai processi di fabbricazione e alla progettazione ecosostenibile, i coltelli e gli utensili Opinel hanno **un ridotto impatto ambientale**. Ogni giorno, rispettosi di questi decenni di sforzi, di creazione, di trasmissione tra generazioni, continuiamo a scrivere le pagine di questa bella storia, per voi e con voi.

Inventore, designer, imprenditore, Joseph Opinel ha creato nel 1890 una delle più celebri icone del design, il coltello tascabile Opinel. Strumento preciso e resistente nel tempo, la sua forma risponde alla sua funzione, la sua robustezza e la sua efficacia riflettono il suo territorio d'eccezione, potente e impegnativo: la montagna.

Intramontabile, insostituibile, l'Opinel è molto più di un semplice coltello, è una filosofia...





135

persone lavorano per garantire la continuità del marchio e il successo dell'azienda.

Nel 2020,
il nostro fatturato
ammontava a

26.7

milioni di euro.



I nostri coltelli vengono
esportati in più di

70

paesi.



2016

apertura della filiale americana
a Chicago.

60 000

persone visitano ogni anno il
Museo Opinel a
Saint-Jean-de-Maurienne.



Lo stabilimento è ubicato a
Chambéry, nel cuore delle Alpi
francesi.



5,5

milioni di coltelli sono stati
prodotti nel 2020.





100%

Il 100% dei trucioli di legno provenienti dalla lavorazione dei manici sono usati per riscaldare i laboratori e gli uffici.



97%

Il 97% del nostro legno proviene da foreste francesi ecogestite.

50%

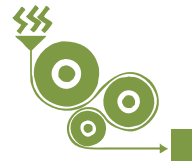
Il 50% dei nostri prodotti è venduto senza confezione singola.



80%

L'80% dei nostri fornitori è francese.

L'acciaio è un materiale riciclabile al



100%

100%

Il 100% dei rifiuti è riciclato o valorizzato.



0%

di rifiuti scaricati nell'acqua



Non solo cifre... Opinel, un'azienda impegnata.

Opinel rafforza l'impegno della sua società mettendo in atto un filtro creativo virtuoso.

Ci impegniamo a sviluppare prodotti sostenibili, con un ridotto impatto ambientale e che comunicano dei valori. Il marchio risponde a un'aspettativa sempre più pregnante dei consumatori di tutto il mondo: scegliere prodotti ecosostenibili. Con la durezza dei suoi prodotti, Opinel garantisce quindi il suo grande impegno a lungo termine.



La nostra azienda è ubicata nel cuore delle Alpi, a **Chambéry**. Il sito di 6.500 m2 include 4 laboratori (lame, manici, ghiera, assemblaggio e confezionamento).



Acciaio

La nostra gamma di acciaio di alta qualità ci consente di selezionare il tipo più performante per rispondere in modo ottimale alle specifiche caratteristiche d'uso di ogni coltello.

Acciaio al carbonio XC90 • Durezza 57 HRC

L'acciaio al carbonio Opinel è un acciaio non legato con un'alta percentuale di carbonio (0,90%) che offre una perfetta tenuta del taglio, una grande resistenza all'usura e una facile affilatura. L'acciaio al carbonio ha una bassissima resistenza alla corrosione e richiede alcune precauzioni d'uso: non lasciare mai il coltello in ambienti umidi, non mettere nella lavastoviglie, asciugare bene la lama e il manico dopo l'uso e lubrificare frequentemente la lama.

Acciaio inossidabile 12C27M Sandvik • Durezza 58 HRC

Con la sua alta percentuale di carbonio (0,52%) offre una lama affilatissima e un elevato potere di taglio garantendo al contempo una buona resistenza alla corrosione grazie all'aggiunta di cromo (14,5%) e manganese (0,60%).

Coltelli e utensili tascabili (Tradition, Effilés, Jardin hors scies), Intempora, Table Chic

Acciaio inossidabile MA5 • Durezza 57 HRC

Presenta un'elevata durezza grazie all'aggiunta di azoto (0,15%) e una maggiore resistenza alla corrosione grazie ad un'alta percentuale di cromo (16%).

N°08 Outdoor, Bon Appétit, Bon Appétit +, Les Essentiels, Les Essentiels+

Acciaio inossidabile X50CrMoV15 • Durezza 57 HRC

È composto dallo 0,50% di carbonio per un'alta qualità di taglio e dal 15% di cromo per un'ottima resistenza alla corrosione. L'aggiunta di molibdeno (0,50%) e di vanadio (0,15%) migliorano la struttura della grana e la resistenza all'usura.

Les Forgés 1890, Parallèle, Le Petit Chef, Tartineur, Couteau Petit-déjeuner, Couteau fromage

«La Main Couronnée»

Nel 1565, il re di Francia Carlo IX impone che ogni mastro coltellinaio apponga il suo emblema sulle proprie fabbricazioni per garantirne l'originalità e la qualità.

Nel 1909, rispettando questa tradizione, Joseph Opinel scelse come emblema La Main Couronnée (La mano coronata). La mano benedice è quella di San Giovanni Battista che figura sullo stemma di Saint Jean de Maurienne, la città più vicina ad Albiez le Vieux, culla della famiglia Opinel.

Joseph Opinel aggiunge una corona per ricordare che la Savoia era un ducato.

Da allora, tutte le lame dei coltelli e utensili Opinel presentano la punzonatura de La Main Couronnée.

Legno

Per limitare gli effetti negativi sull'ambiente (inquinamento dovuto al trasporto, alla deforestazione...), il 97% dei manici di legno proviene da aziende francesi gestite in modo sostenibile.

I nostri coltelli sono fabbricati prevalentemente in faggio (Giura, Isère, Savoia), un legno a grana fine e omogenea, o in carpino (Giura), un legno bianco poco venato che mette in risalto i colori. Appliciamo una vernice apprezzata per le sue proprietà di alta protezione contro l'umidità e le macchie. Per i manici colorati, applichiamo un impregnante ad acqua e poi verniciamo. I manici di alta gamma sono lucidati con un dischetto di cotone o oliati.

Polimero

Per usi ed esigenze specifiche, offriamo anche manici in polimero.

POM rinforzato con fibra di vetro

ottima resistenza all'usura, agli urti e all'acqua. *Intempora*

PA rinforzato con fibra di vetro

buona resistenza meccanica, ottima resistenza all'usura, agli urti, alle temperature estreme.

N°08 e N°07 Outdoor, N°09 Bricolage

PBT rinforzato con fibra di vetro

polimero superiore ad alta densità, molto resistente all'usura, compatibile con la lavastoviglie. *Bon Appétit+*

PP rinforzato con fibra di vetro

grande durezza, ottima resistenza alla lavastoviglie.

Le Petit Chef, Essentiels+, N°12 Explore

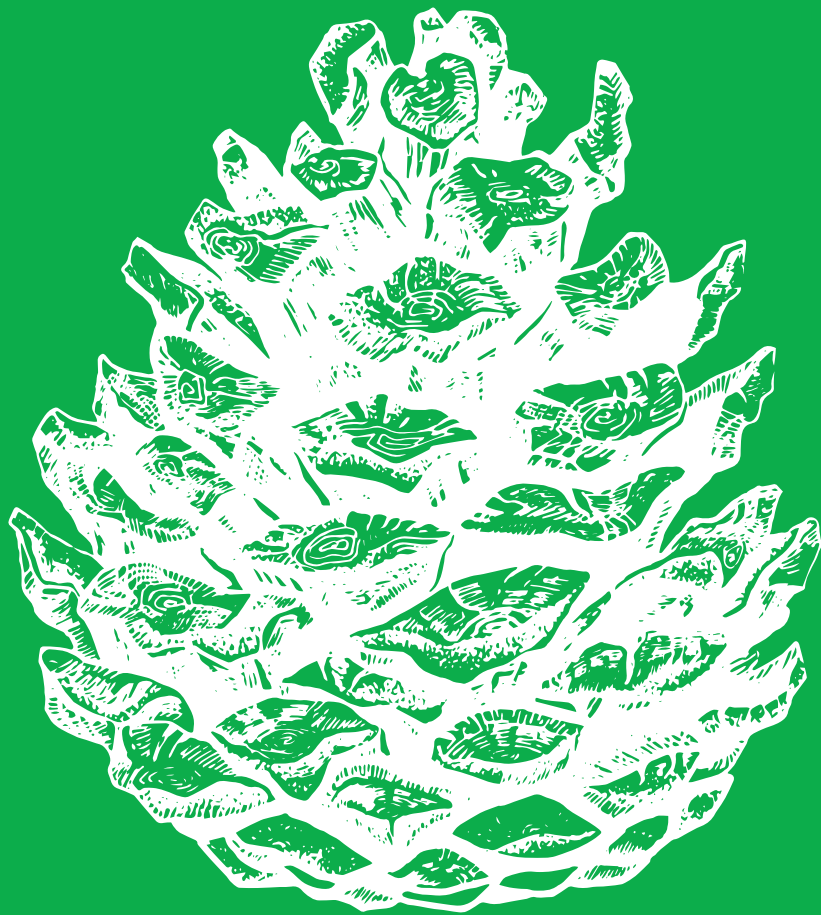
Profilo bombato

Le lame dei coltelli tascabili sono molate secondo un profilo bombato esclusivo, che garantisce una grande robustezza e consente di ottenere un ottimo taglio dopo l'affilatura.

Inoltre, il contatto tra i fianchi della lama e il materiale tagliato è minimizzato, ciò contribuisce a ridurre gli sfregamenti e lo sforzo di taglio.

Virobloc®

Inventata da Marcel Opinel nel 1955, la ghiera di sicurezza Virobloc® è presente su tutti i coltelli pieghevoli a partire dal N°06. In acciaio inossidabile, il Virobloc® blocca la lama in posizione aperta (sicurezza d'uso) o chiusa (sicurezza di trasporto).



outdoor

Tradition Classico / CARBONIO

Manico in faggio, vernice colorata

	N°02	 3,5 cm	gencod 312384 111020 6	 12
	N°03	 4 cm	gencod 312384 111030 5	 12
	N°04	 5 cm	gencod 312384 111040 4	 12
	N°05	 6 cm	gencod 312384 111050 3	 12
	N°06	 7 cm	gencod 312384 113060 0	 12
	N°07	 8 cm	gencod 312384 113070 9	 12
	N°08	 8,5 cm	gencod 312384 113080 8	 12
	N°09	 9 cm	gencod 312384 113090 7	 12
	N°10	 10 cm	gencod 312384 113100 3	 6
	N°12	 12 cm	gencod 312384 113120 1	 6

L'acciaio al carbonio, l'acciaio originale, ottima qualità di taglio, **facile da riaffilare**.
Rischio di corrosione elevato, la lama deve essere asciugata e lubrificata dopo l'utilizzo.



Astuccio N°08
gencod 312384 000815 3  4




Cofanetto collezione
gencod 312384 183102 6  1



Scatola aperta
gencod 312384 183104 0  1



P30 6xN.06 + 6xN.07 + 12xN.08 + 6xN.09
gencod 312384 000739 2  1



Espositore 4xN.06 + 4xN.07 + 4xN.08
gencod 312384 182085 3  1

Tradition Classico / ACCIAIO INOSSIDABILE

Manico in faggio, vernice trasparente

	N.02	 3,5 cm	gencod 312384 001070 5	 12
	N.03	 4 cm	gencod 312384 001071 2	 12
	N.04	 5 cm	gencod 312384 121040 1	 12
	N.05	 6 cm	gencod 312384 001072 9	 12
	N.06	 7 cm	gencod 312384 123060 7	 12
	N.07	 8 cm	gencod 312384 000693 7	 12
	N.08	 8,5 cm	gencod 312384 123080 5	 12
	N.09	 9 cm	gencod 312384 001083 5	 12
	N.10	 10 cm	gencod 312384 123100 0	 6
	N.12	 12 cm	gencod 312384 001084 2	 6

L'acciaio inossidabile, 12C27 modificato di Sandvik®, ottima qualità di taglio, **grande resistenza alla corrosione.**



N.08 + custodia Alpine
gencod 312384 001089 7 



Cofanetto collezione
gencod 312384 001311 9 




Scatola aperta
gencod 312384 001314 0 



Espositore 12 N.08
gencod 312384 002406 1 




P30 6xN.06 + 6xN.07 + 12xN.08 + 6xN.09
gencod 312384 001159 7 



Espositore 4xN.06 + 4xN.07 + 4xN.08
gencod 312384 000938 9 

Tradition Classico / ACCIAIO INOSSIDABILE



Portachiavi N°02 3.5 cm
gencod 312384 000065 2  6




Portachiavi N°04 5 cm
gencod 312384 000081 2  6

N°07 Avventuriero 8 cm
gencod 312384 001372 0  6



N°08 Avventuriero 8.5 cm
gencod 312384 001321 8  6



Gigante N°13 22 cm
gencod 312384 122136 0  1





Tradition / COLORAMA

Manici in carpino dipinti e smaltati



N°06 Colorama 7 cm


- Turchese** gencod 312384 002200 5  6
- Lampone** gencod 312384 002201 2  6
- Nuvola** gencod 312384 002202 9  6
- Salvia** gencod 312384 002203 6  6
- Grigio Viola** gencod 312384 002204 3  6



N°02 Colorama 3.5 cm

- Blu ciano** gencod 312384 002270 8  6
- Anice** gencod 312384 002271 5  6
- Arancione** gencod 312384 002272 2  6
- Verde** gencod 312384 002273 9  6

Espositore N°02 Colorama 36 Portachiavi

gencod 312384 002278 4  1



Kit N°06 Colorama 60 coltelli

gencod 312384 002225 8  1




N°07 Colorama 8 cm

- Viola** gencod 312384 002205 0  6
- Blu ciano** gencod 312384 002206 7  6
- Anice** gencod 312384 002207 4  6
- Arancione** gencod 312384 002208 1  6
- Verde** gencod 312384 002210 4  6



Kit N°07 Colorama 60 coltelli

gencod 312384 002226 5  1

Tradition / COLORAMA

Manici in carpino dipinti e smaltati




N°08 Colorama 8,5 cm

- Nero** gencod 312384 002211 1  6
- Bordeaux** gencod 312384 002213 5  6
- Kaki** gencod 312384 001703 6  6
- Rosso** gencod 312384 001705 6  6
- Blu scuro** gencod 312384 002212 8  6



Kit N°08 Colorama 60 coltelli

gencod 312384 002227 2  1






N°04 Colorama 5 cm


- Kaki** gencod 312384 002054 4  6
- Rosso** gencod 312384 002055 1  6
- Nero** gencod 312384 002268 5  6
- Blu scuro** gencod 312384 002269 2  6



N°08 Colorama con custodia 8,5 cm

- Rosso** gencod 312384 001890 9  4
- Blu** gencod 312384 001891 6  4
- Espositore 6+6** gencod 312384 002407 8  1

Espositore N°04 Colorama 36 Portachiavi

gencod 312384 002279 1  1



Tradition



N°08 Animalia® rovere 8.5 cm

- Cinghiale gencod 312384 002331 6 6
- Cervo gencod 312384 002332 3 6
- Lepre gencod 312384 002333 0 6
- Trota gencod 312384 002334 7 6
- Cane gencod 312384 002335 4 6
- Camoscio gencod 312384 002336 1 6

Scatola mista da 6 gencod 312384 002343 9 1



Cofanetto collezione legno Animalia®

gencod 312384 002342 2 1

N°08 Betulla laminata 8.5 cm

La betulla finlandese viene tagliata a strisce che sono colorate con metodi ecologici, che non contengono sostanze nocive.



Castano gencod 312384 002388 0 4



Grigio gencod 312384 002389 7 4



Rosso gencod 312384 002390 3 4



N°08 Sport di montagna - faggio 8.5 cm

- Trekking gencod 312384 002186 2 6
- Bicicletta gencod 312384 002187 9 6
- Sci gencod 312384 002188 6 6



Tradition



N°09 Ulivo 9 cm
gencod 312384 002426 9  6



N°08 Ulivo 8.5 cm
gencod 312384 002020 9  6




N°06 Ulivo 7 cm
gencod 312384 002023 0  6



N°09 Noce 9 cm
gencod 312384 002425 2  6



N°08 Noce 8.5 cm
gencod 312384 002022 3  6



N°06 Noce 7 cm
gencod 312384 002025 4  6



N°09 Rovere 9 cm
gencod 312384 002424 5  6



N°08 Rovere 8.5 cm
gencod 312384 002021 6  6



N°06 Rovere 7 cm
gencod 312384 002024 7  6



Espositore Ulivo 8 N.08 + 4 N.06
gencod 312384 002026 1  1


**Espositore N°09
4 Noce 4 Ulivo 4 Rovere**
gencod 312384 002435 1  1

**Espositore N°08
4 Noce 4 Ulivo 4 Rovere**
gencod 312384 002029 2  1





Espositore 8 N°08 Ulivo


gencod 312384 001854 1  1

8,5 cm



N°08 Ebano nero,

lama lucidata a specchio

gencod 312384 001352 2  2

8,5 cm



N°08 Corno,

lama lucidata a specchio


Disponibilità e colore in base alla consegna

gencod 312384 000980 8  1

8,5 cm



Astuccio N°08 Ulivo

gencod 312384 001004 0  4

8,5 cm



N°08 Chaperon,

lama lucidata a specchio

gencod 312384 001399 7  2

8,5 cm



N°08 Padouk,

lama lucidata a specchio

gencod 312384 226086 3  6

8,5 cm

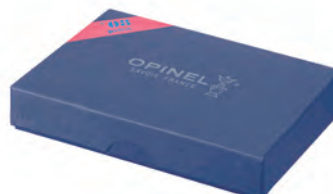


N°06 Padouk,

lama lucidata a specchio

gencod 312384 226066 5  6


7 cm



Tradition / LUSSO




N°08 Rovere Black Edition 8.5 cm

gencod 312384 002172 5  2

La lama e il Virobloc® diventano neri dopo immersione in bagno elettrolitico. Questo trattamento migliora la resistenza alla corrosione.


N°08 Atelier - Noce & Ebano 8.5 cm

gencod 312384 002173 2  1

La collezione Atelier nasce dall'esperienza e dalla creatività dei nostri ebanisti. I coltelli sono dotati di un manico in noce proveniente dalle foreste francesi con tallone in ebano africano; le due essenze sono separate da un foglio d'acero.



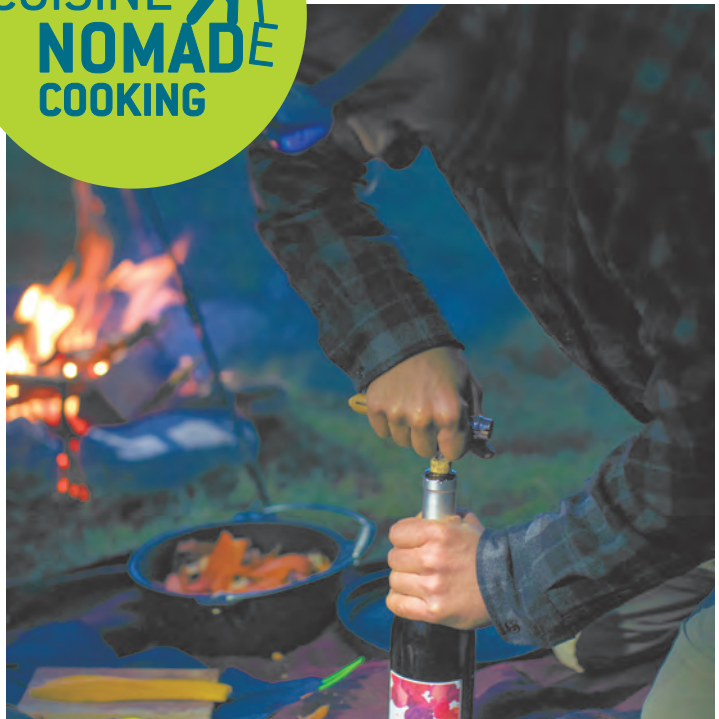
N°08 Ellipse - Ebano & Alluminio 8.5 cm

gencod 312384 002347 7  1





**CUISINE
NOMADE
COOKING**



KIT cucina outdoor

Gli attrezzi indispensabili per cucinare in viaggio

Kit chiuso
20.5x12.5 cm



Kit aperto
41x41 cm



Kit cucina outdoor

gencod 312384 002177 0  1

Scopri il nostro kit, efficiente e compatto, per cucinare con i giusti strumenti anche fuori casa: **in campeggio, in un cottage, in vacanza, in barca...** Il **cavatappi N. 10**, dalla lama liscia e appuntita lunga 10 cm, taglia e trancia come uno spelucchino, oltre ad aprire le bottiglie. Il **N. 12, con la sua lama seghettata** lunga 12 cm, può essere utilizzato come coltello da pane e per tagliare la frutta e la verdura più grossa. Il **N. 06 coltello pelaverdura** è molto efficace per sbucciare frutta e verdura.

Questi coltelli da tasca sono dotati di manici in faggio verniciato, di lame in acciaio inossidabile e di anelli a doppia sicurezza. Si ripongono con il tagliere in faggio nel canovaccio 3 in 1 che serve da strofinaccio, da tovaglietta e da custodia per il trasporto. In microfibra di ottima qualità, il panno si asciuga rapidamente.



12 cm

Lama seghettata



10 cm

Lama liscia
cavatappi a 5 spire



6 cm

Lama appuntita



20x12x1 cm



COLTELLINO TASCABILE PELAVERDURA

Manico in faggio, vernice trasparente



N°06 Coltellino tascabile pelaverdura

6 cm

gencod 312384 002440 5 

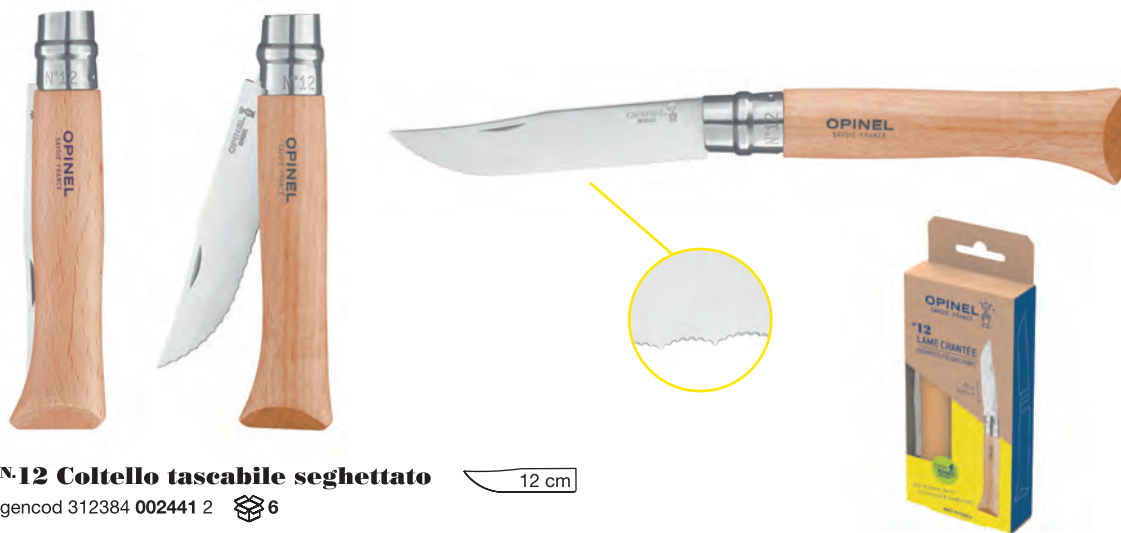
Lama destrorso/sinistrorso in acciaio inossidabile super efficace per pelare frutta e verdura. La lama ripiegata nel manico facilita e rende sicura la maneggiabilità del coltello, oltre a garantirne un trasporto agevole per un uso fuori casa.






COLTELLO TASCABILE SEGHETTATO

Manico in faggio, vernice trasparente



N°12 Coltello tascabile seghettato

gencod 312384 002441 2  6

 12 cm

Lama seghettata da 12 cm, taglia agevolmente il pane o verdura e frutta voluminosa. La lama ripiegata nel manico facilita e rende sicura la maneggiabilità del coltello, oltre a garantirne un trasporto agevole per un uso fuori casa.





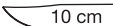
COLTELLO CAVATAPPI

Manico in faggio, vernice trasparente




N°10 Coltello Cavatappi

gencod 312384 001410 9  6

 10 cm

Espositore 12 N°10 Cavatappi

gencod 312384 001953 1  1

La punta in acciaio inossidabile temperato è di qualità professionale (**5 spire**).

L'estrazione del tappo avviene facilmente, senza rovinarlo.

Dotato di lama da 10 cm,

il coltello cavatappi è **perfetto per un picnic** alla francese.






COLTELLO PER OSTRICHE E CONCHIGLIE

Manico in padouk, vernice trasparente



N°09 Coltello per ostriche e conchiglie  6.5 cm
gencod 312384 001616 5  6

Espositore 12 N°09 Ostriche
gencod 312384 002405 4  1

La lama **corta e robusta** (6,5 cm di lunghezza, 2,2 mm di spessore) taglia solo in punta. La punta centrata sull'asse del coltello facilita la manipolazione.

Il manico in **padouk verniciato** resiste bene all'umidità.

Il coltello include un manuale di trucchi e consigli sul mondo delle ostriche (e spiega in particolare come aprirle con delicatezza!)






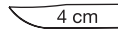
COLTELLO PER CASTAGNE E AGLIO

Manico in legno di castagno, vernice trasparente




N°07 Coltello Castagne & Aglio

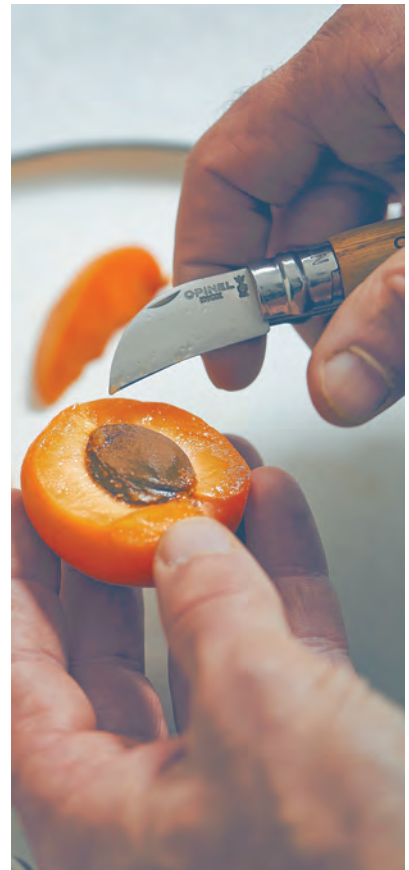
gencod 312384 002360 6  6



Espositore 12 N°07 Castagne & Aglio

gencod 312384 002361 3  1

Coltellino tascabile munito di lama in acciaio inossidabile curva e appuntita lunga 4 cm per incidere e sbucciare facilmente **castagne** e spicchi d'**aglio**, e anche per snocciolare la **frutta**.





COLTELLO PER FUNGHI



N°08 Coltello per funghi

manico in faggio

gencod 312384 001252 5  6

 8 cm




Astuccio N°08 Funghi

manico in rovere

gencod 312384 001327 0  4



Espositore 12 N°08 Funghi

gencod 312384 001896 1  1

La lama da 8 cm è curva per facilitare il taglio.
 Il **dorso dentellato** permette di grattare e pulire i funghi.
 La **spazzola** in setole naturali è perfetta per rimuovere la terra.







Tradition Multifunzione / N.08 OUTDOOR sport

N.08 Outdoor  8,5 cm




Arancione gencod 312384 001577 9  4




Blu gencod 312384 001576 2  4




Rosso gencod 312384 001714 8  4



Verde gencod 312384 001715 5  4




Espositore arancione/blu

7+7
gencod 312384 001841 1  1



Espositore rosso/verde

7+7
gencod 312384 001840 4  1

La lama robusta (8,5 cm di lunghezza, 2,5 mm di spessore) presenta una **zona seghettata** da 3,5 mm per tagliare corde naturali e sintetiche.

È dotata di un **tensile per maniglie** (maniglie da 4 a 10 mm).

Il manico in bi-materiale è in **polimero** duro arricchito di fibra di vetro per un'ottima resistenza all'acqua, agli urti e alle temperature estreme (da -40° a +80° C).

La parte soft garantisce una buona presa. All'estremità del manico, il **fischietto** da 110 dB ha una portata di 300 metri in aree libere.

N.08 Outdoor Fluo  8,5 cm




Fluo Verde
gencod 312384 002319 4  4



Fluo Giallo
gencod 312384 002320 0  4

Espositore Fluo

7+7
gencod 312384 002344 6  1



Tradition Multifunzione / N.12 EXPLORE natura sopravvivenza



N°12 Explore con accendino 10 cm



Verde gencod 312384 001899 2 



Arancione gencod 312384 001974 6 

Accendino gencod 312384 002013 1 

L'accendino produce scintille quando viene sfregato contro la lama.



Gancio gencod 312384 002014 8 



Espositore verde/arancione

4+4 gencod 312384 001975 3 

La lama robusta e corta (lunghezza 10 cm, spessore 2,7 mm) garantisce un taglio preciso. Il manico in bi-materiale è in **polimero** duro arricchito di fibra di vetro per un'ottima resistenza agli urti, all'acqua e alle temperature estreme. La parte soft garantisce una buona presa. All'estremità del manico si trovano il **fischietto** da 110 dB, il pezzo in acciaio da far scivolare in posizione alta (**gancio per tagliare**) o in posizione bassa (passacorreggia), amovibile per facilitare la pulizia. **In base alla versione, un accendino o un gancio togli-zecche è inserito sull'estremità del manico.**



N°12 Explore con gancio togli-zecche

10 cm



Arancione gencod 312384 002454 2 


Accessorio indispensabile per le escursioni, il campeggio, la pesca, il giardinaggio e la caccia, il gancio togli-zecche può essere usato sia per le persone che per gli animali, e consente di togliere la zecca senza comprimerla, estraendola completamente con un movimento rotatorio. Le 2 diverse fessure si adattano alle dimensioni della zecca. Realizzato in plastica, si lava facilmente.




Tradition Multifunzione / N.09 BRICOLAGE

N.09 Bricolage  8 cm



Grigio gencod 312384 001792 6  4



Giallo gencod 312384 001804 6  4

Il coltello efficace e comodo
indispensabile nella cassetta degli attrezzi, in
macchina, in ufficio...
Perfetto per i lavori elettrici.



Espositore grigio/giallo
6+6
gencod 312384 001805 3  1

La lama da 8 cm di lunghezza e 2,2mm di spessore è provvista di due tacche specifiche: uno **spelafili** per fili $\varnothing < 8$ mm e un **tagliafili** per cavi $\varnothing < 5$ mm.
Il manico in polimero arricchito di fibra di vetro prevede due ghiera: un **cacciavite piatto** (viti da 4 mm) e un **cacciavite con punta a croce PH2** (viti da 3,5 a 5 mm). Queste ghiera si posizionano all'estremità del manico in un alloggiamento magnetico.





I coltelli Slim

Lame in acciaio inossidabile (12C27M Sandvik)

Slim Faggio, vernice naturale

N.08  8 cm gencod 312384 000516 9  6

N.10  10 cm gencod 312384 000517 6  6

N.12  12 cm gencod 312384 000518 3  6

N.15  15 cm gencod 312384 000519 0  6



Perfetto per sfilettare il pesce, per tagliare fette sottili
o come coltello da tavola,
lo Slim è il coltello di chi ama un taglio netto, fine e delicato.

Slim in padouk, vernice naturale, lama lucidata a specchio

N.08  8 cm gencod 312384 000015 7  6

N.10  10 cm gencod 312384 000013 3  6

N.12  12 cm gencod 312384 000011 9  6

N.15  15 cm gencod 312384 243150 8  6



Slim Ulivo, vernice naturale, lama lucidata a specchio

N.08  8 cm gencod 312384 001144 3  6

N.10  10 cm gencod 312384 000645 6  6

N.12  12 cm gencod 312384 001145 0  6





I coltelli Slim

Lame in acciaio inossidabile (12C27M Sandvik)



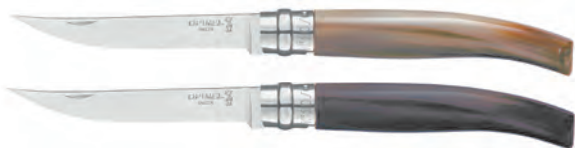
Espositore 8 Astucci Slim N°10 Ulivo

gencod 312384 001954 8  1

Il corno

della Coutellerie d'Art Jacques Mongin

Il corno di bovino del Sudafrica è, a seconda degli approvvigionamenti, chiaro più o meno venato di marrone oppure nero con talvolta delle venature grigie. Il manico è lavorato nella punta, unica parte piena del corno. La lucidatura esalta la trasparenza e la brillantezza di questo straordinario materiale.



Slim N°10 Corno, lama lucidata a specchio

10 cm

gencod 312384 000711 8  1



Disponibilità e colore in base alla consegna



Astuccio Slim N°10 Ulivo

10 cm

gencod 312384 001090 3  4



Slim N°10 Ebano, lama lucidata a specchio

10 cm

gencod 312384 001708 7  2





Il giardino

Cesoie



Cesoie ardesia
gencod 312384 001627 1 



Cesoie verde prato
gencod 312384 001628 8 



Espositore 8 cesoie (4 verde prato + 4 ardesia)
gencod 312384 001843 5 

Le lame sono in acciaio inossidabile e tagliano fino a **20 mm di diametro**.
La forma è ottimizzata per ridurre la forza necessaria per tagliare (effetto leva).
Le cesoie hanno **3 posizioni**: chiusura, apertura larga e apertura stretta – così da adattarsi al diametro del ramo o alla grandezza della mano.
Le impugnature in faggio verniciato e poliammide sono dotate di finecorsa per garantire comfort e sicurezza in mano.
La **molla nascosta** evita di sporcarsi e schiacciarsi.

Seghetti



N°18 Seghetto richiudibile  18 cm
gencod 312384 001198 6 

Per rami di diametro massimo 10 cm.



Lama di ricambio N°18 Seghetto
gencod 312384 980184 7 

I nostri seghetti sono dotati di lame in carbonio con rivestimento anticorrosione.
Le due file di denti affilati sono orientate verso il manico e permettono di **tagliare senza fatica, tirando**.



N°12 Seghetto richiudibile  12 cm
gencod 312384 165126 6 

Per rami di diametro massimo 8 cm.

Il giardino

Manici in faggio



N.08 Giardino  8,5 cm

gencod 312384 133080 2  6

Lama appuntita per eliminare le erbacce, raccogliere l'insalata e le erbe di campo.




N.08 Falcetto-roncola  8 cm

gencod 312384 113140 9  3

Per innestare, incidere e tagliare gli arbusti.



Cofanetto giardino

gencod 312384 001617 2  1

N.12 Seghetto richiudibile

N.08 Giardino

N.08 Falcetto-roncola



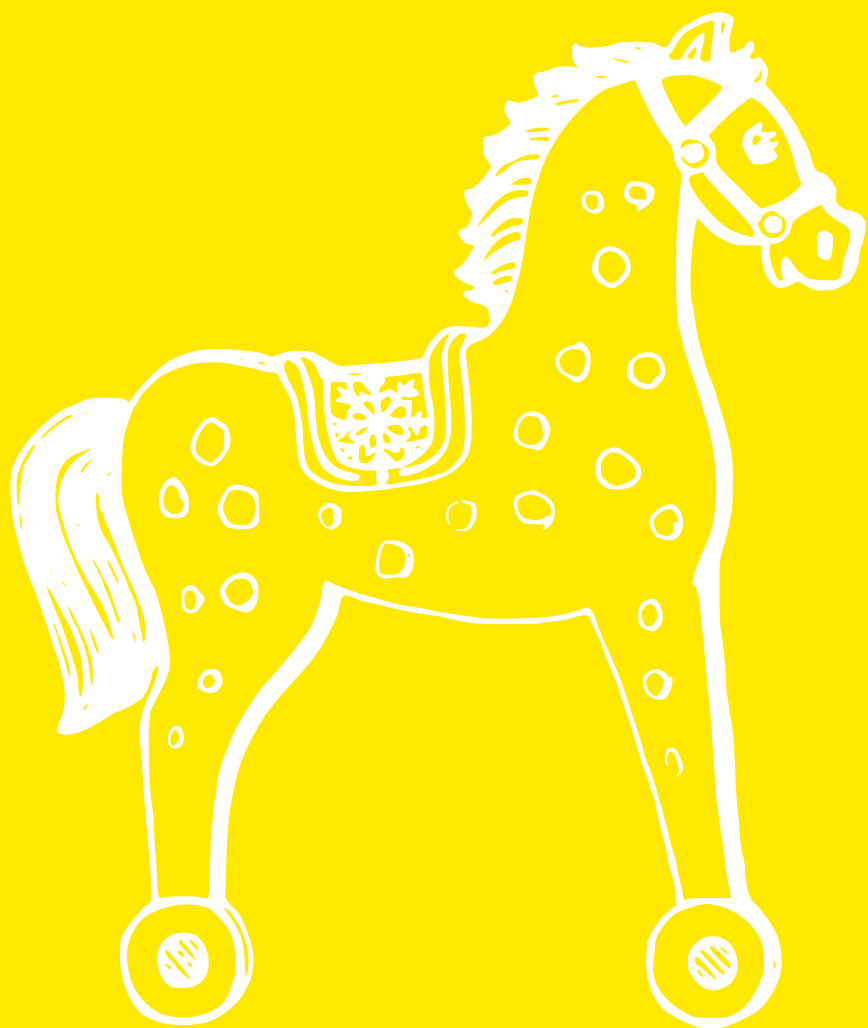
N.10 Falcetto  10 cm

gencod 312384 113110 2  3

Per vendemmiare, potare, raccogliere fiori.







kids


Tradition Junior / IL MIO PRIMO OPINEL

N.07 Il mio primo Opinel 8 cm



Faggio gencod 312384 001696 7  6



Rosso gencod 312384 001698 1  6




Blu gencod 312384 001697 4  6



Fucsia gencod 312384 001699 8  6



Verde gencod 312384 001700 1  6



Mandarino gencod 312384 002363 7  6



Il mio primo Opinel + custodia

gencod 312384 002400 9  4




Custodia-cintura ecosostenibile in R-PET derivante da bottiglie 100% riciclate e in pelle rigenerata proveniente da scampoli di pelletteria.


Per una maggiore sicurezza, la punta della lama del Mio primo Opinel è **arrotondata**, il Virobloc blocca la lama in posizione aperta durante l'utilizzo e in posizione chiusa durante il trasporto. Il manico in legno, faggio verniciato o carpino smaltato, permette una presa sicura e confortevole.

N.07 AnimOpinel 8 cm



Leone gencod 312384 001701 8  6



Cavallo gencod 312384 001702 5  6






“ Il mio primo Opinel è un vero coltello per insegnare ai bambini l'arte del bricolage, del taglio, dell'intaglio e della tavola... proprio come i grandi! ”


Tradition Junior / N.07 OUTDOOR

N.07 Outdoor 7 cm




Blu gencod 312384 001898 5  4



Rosso gencod 312384 001897 8  4



Kaki gencod 312384 002151 0  4



Violetto gencod 312384 002152 7  4



Espositore rosso/blu
6+6
gencod 312384 001909 8  1




Espositore kaki/violetto
6+6
gencod 312384 002153 4  1

La lama liscia è dotata di una punta leggermente arrotondata. Il manico in bimatereale, in polimero arricchito di fibra di vetro, resiste all'acqua e alle temperature estreme. La parte in elastomero morbido offre un'ottima presa. All'estremità del manico, si trovano un **fischietto** da 100 dB e un passa-correggia per cordame o cavo.





“ Il coltellino pratico e resistente
per sportivi e avventurieri. ”



Opinel si regala, si condivide.
Come le ricette, come il gusto per le cose
buone.
Con la collezione Le Petit Chef, Opinel ha
inventato un nuovo modo di cucinare
insieme ai bambini. Permette di
responsabilizzarli, affidando loro veri
utensili da cucina, di insegnare loro i gesti
corretti e soprattutto di aiutarli a scoprire il
piacere di scegliere una ricetta, di cucinare
e di gustare il risultato insieme.

le petit Chef

3 utensili adatti ai bambini e alle loro aspettative.

L'anello didattico consente una presa sicura, impedendo alla mano di scivolare sulla lama, e facilita il taglio.

I manici in legno arrotondato sono confortevoli e gradevoli al tatto.

Le lame sono efficaci: il taglio è facile e non richiede sforzo.

Coltello da cucina e salvadita

gencod 312384 001744 5  2  10 cm

Lama arrotondata in acciaio inossidabile, lunghezza 10 cm, robusta e perfetta per tagliare e tritare.
L'anello didattico aiuta a posizionare correttamente le dita e impedisce che la mano scivoli sulla lama.
Il manico è in faggio verniciato.



Pelapatate

gencod 312384 001745 2  2

Lama in acciaio inossidabile.
L'anello didattico aiuta a posizionare correttamente le dita e a pelare facilmente tirando.
Il manico è in faggio verniciato.



Cofanetto Le petit Chef

gencod 312384 001746 9  1

Il cofanetto riunisce i 3 utensili della collezione: il coltello da cucina, il pelapatate e il salvadita.


Il set di salvadita

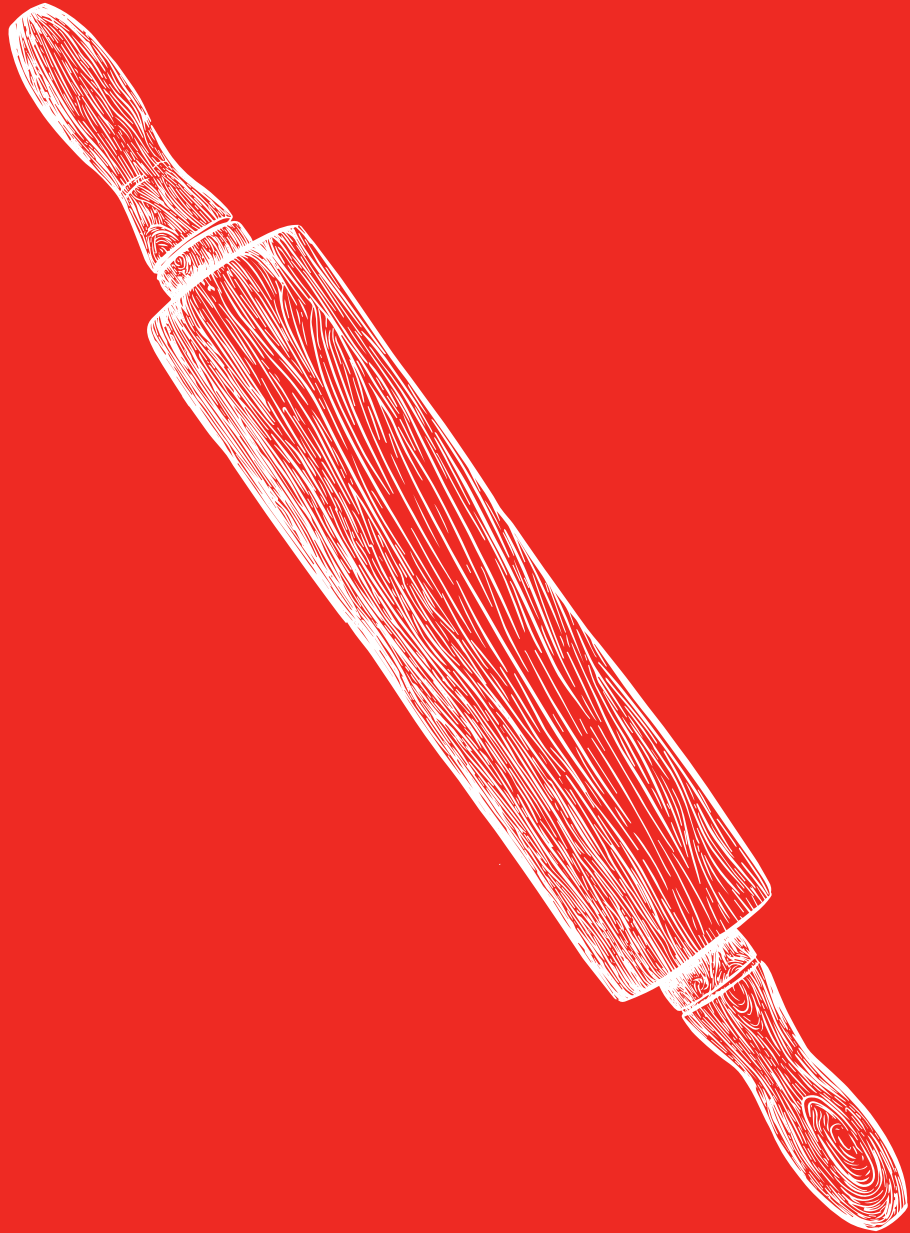
gencod 312384 001793 3  16

Il set di salvadita contiene 16 unità: 8 rossi, 4 verdi, 2 gialli, 2 rosa.
Il salvadita protegge la mano che tiene l'alimento da tagliare.
Permette di adottare la posizione "dell'artiglio": le prime due falangi ripiegate, con il pollice e l'indice che tengono l'alimento... proprio come i grandi chef!



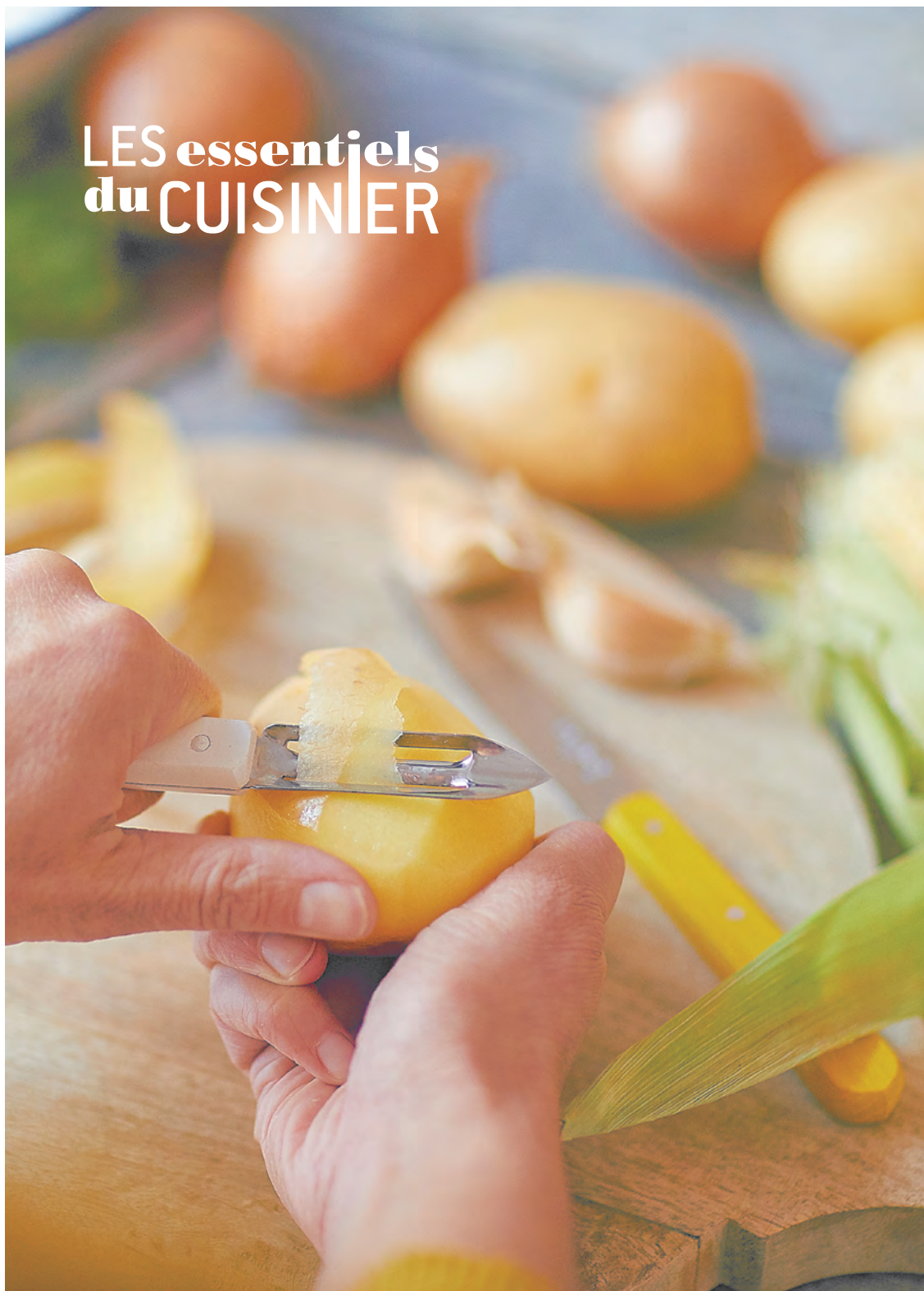
Espositore vuoto

gencod 312384 813012 2  1



cuisine

LES essentiels
du CUISINIER



Les Essentiels du Cuisinier / FAGGIO

Le piccole lame pratiche e utili per l'uso quotidiano

Spelucchino N°112

gencod 312384 001913 5



10 cm

Multiuso: per tagliare, affettare, pelare frutta e verdura e per la preparazione della carne.



Seghettato N°113

gencod 312384 001918 0



10 cm

Lama microdentellata per tagliare pomodori, uova sode, kiwi...



Maneggevoli ed efficaci, i piccoli coltelli della collezione Les Essentiels rendono più facile cucinare, tutti i giorni. Le lame sono realizzate in acciaio inossidabile ad alto tenore di carbonio, per un'alta qualità di taglio.

I manici sono in faggio naturale per una buona resistenza all'acqua.

Sbucciatore N°115

gencod 312384 001928 9



6 cm

Per sbucciare in modo veloce ed efficace la frutta e la verdura; adatto a destri e mancini.



Per verdure N°114

gencod 312384 001923 4



7 cm

Lama curva con retro a raschietto, per pulire i germogli e gli ortaggi biologici conservando le vitamine.



Per spalmare N°117

gencod 312384 001933 3



6.5 cm

Una grande lama a spatola, per spalmare rapidamente qualsiasi cosa.




**№112 Confezione di 2 spelucchini
Acciaio inossidabile**

gencod 312384 001223 5  6



**№112 Espositore 6 confezioni
Acciaio inossidabile**

gencod 312384 001231 0  1



**№102 Confezione di 2 spelucchini
Acciaio al carbonio**

Affilatura facile

Attenzione ! Sensibile alla corrosione: asciugare bene la lama

gencod 312384 001222 8  6

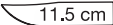


**№102 Espositore 6 confezioni
Acciaio al carbonio**

gencod 312384 001232 7  1




Coltello da colazione - faggio

gencod 312384 002175 6  6  11,5 cm



Coltello da colazione - arancione

gencod 312384 002176 3  6  11,5 cm



Lama in acciaio inox lunga 11,5 cm per ripulire il fondo dei vasetti, estremità arrotondata e allargata per spalmare, sezione dentellata (7,5 cm) per tagliare facilmente il pane e i prodotti da forno.

Display 6+6 Coltello da colazione

gencod 312384 002192 3  1



Espositore Pelapatate microdentellato

gencod 312384 002135 0  12



Pelapatate microdentellato

Perfetto per pomodori, kiwi...

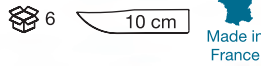
gencod 312384 002047 6  6





Les Essentiels du Cuisinier / COLORI - Carpino

Spelucchino N°112



gencod 312384 002035 3

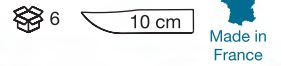
gencod 312384 001914 2

gencod 312384 001915 9

gencod 312384 001916 6

gencod 312384 001917 3

Seghettato N°113



gencod 312384 002036 0

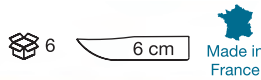
gencod 312384 001919 7

gencod 312384 001920 3

gencod 312384 001921 0

gencod 312384 001922 7

Sbucciatore N°115



gencod 312384 002038 4

gencod 312384 001929 6

gencod 312384 001930 2

gencod 312384 001931 9

gencod 312384 001932 6

Per verdure N°114



gencod 312384 002037 7

gencod 312384 001924 1

gencod 312384 001925 8

gencod 312384 001926 5

gencod 312384 001927 2

Per spalmare N°117



gencod 312384 002039 1

gencod 312384 001934 0


gencod 312384 001935 7

gencod 312384 001936 4

gencod 312384 001937 1




N°112 Cofanetto Spelucchini classici

gencod 312384 001233 4  4

 Made in France


N°112 Cofanetto Spelucchini Pop

gencod 312384 001381 2  4

 Made in France




Cofanetto Les Essentiels - faggio

gencod 312384 001300 3  4



Cofanetto Les Essentiels - ulivo

gencod 312384 002163 3  4



Cofanetto Les Essentiels «Loft»

gencod 312384 001626 4  4




Cofanetto Les Essentiels «Fifties»

gencod 312384 001452 9  4




Cofanetto Les Essentiels «Primavera»

gencod 312384 001709 4  4



Cofanetto Les Essentiels «Art déco»

gencod 312384 001939 5  4





LES essentiels
du CUISINIER +



Les Essentiels du Cuisinier +

I 3 coltelli pratici e comodi da usare ogni giorno.

Spelucchino N°312

6  10 cm

Multiuso: per tagliare, affettare, pelare frutta e verdura e per la preparazione della carne.



gencod 312384 002350 7



gencod 312384 002351 4



gencod 312384 002352 1



Seghettato N°313

6  10 cm

Lama microdentellata per tagliare pomodori, uova sode, kiwi...



gencod 312384 002353 8



gencod 312384 002354 5



gencod 312384 002355 2



Sbucciatore N°315

6  6 cm

Per sbucciare in modo veloce ed efficace la frutta e la verdura; adatto a destri e mancini.



gencod 312384 002356 9



gencod 312384 002357 6




gencod 312384 002358 3



La lama in acciaio inossidabile MA5 e il manico in polimero sono compatibili con la lavastoviglie.

Il manico sovrastampato sulla lama garantisce un'igiene impeccabile eliminando qualsiasi interstizio per le incrostazioni e i residui di cibo. Il suo profilo incurvato e senza spigoli offre un ottimo comfort per un'impugnatura comoda e sicura.

Trio Essentiels +

gencod 312384 002359 0 



PARALLÈLE

Il legno, la semplicità e l'efficienza.
Opinel ha attinto dalle proprie radici e dalla propria esperienza per creare la linea Parallèle.
Una collezione di coltelli da cucina che rassicura e accompagna i cuochi più esigenti.

8 lame con profili studiati per ottimizzare ogni gesto e garantire un taglio perfetto per qualsiasi alimento.

L'acciaio inossidabile X50CrMoV15 offre un'alta resistenza alla corrosione.

Il manico, con le sue linee pulite e morbide, assicura una presa confortevole.

Il faggio, il legno di Opinel, robusto e gradevole al tatto, offre una sensazione di inimitabile naturalezza.



Ceppi //

Ceppo con 5 coltelli / Pane

gencod 312384 002402 3



Ceppo in legno di faggio
Spelucchino
Coltello Chef
Santoku
Coltello da taglio
Coltello da pane



Ceppo con 5 coltelli / Carne & Pollame

gencod 312384 002403 0



Ceppo in legno di faggio
Spelucchino
Coltello Chef
Santoku
Coltello da taglio
Coltello da carne & pollame



I polivalenti //

Spelucchino

gencod 312384 001825 1



8 cm Ø 1.5 mm

Per tagliare e sbucciare.
La piccola lama appuntita è molto maneggevole.



Coltello Chef N°118

gencod 312384 001818 3



20 cm Ø 3 mm

Per tagliare, affettare, tritare con movimento alternato.
Durante il taglio la lama rimane rigida e stabile.



Santoku N°119

gencod 312384 001819 0



17 cm Ø 3 mm

Per tagliare e affettare.
Durante il taglio la lama rimane rigida e stabile.



Da taglio N°120

gencod 312384 001820 6



16 cm Ø 2.5 mm

Per affettare arrosti, cosciotti e pollame.



Trio

gencod 312384 001838 1



Gli specialisti //

Pane N°116

gencod 312384 001816 9



21 cm Ø 2 mm

Per affettare tutti i tipi di pane. La lama curva e dentellata permette di iniziare il taglio più facilmente.

Slim N°121

gencod 312384 001821 3



18 cm Ø 2 mm

Per sfilettare il pesce e tagliare fette sottili. La lama è sottile e molto flessibile.

Carne & Pollame N°122

gencod 312384 001822 0



13 cm Ø 2.5 mm

Per eviscerare e disossare. La lama appuntita è rigida e la protezione sul manico permette di lavorare in sicurezza.

Carpaccio N°123

gencod 312384 001823 7



30 cm Ø 1.5 mm

Per tagliare fette molto sottili di salmone e di prosciutto.



Forchetta
gencod 312384 001824 4



INTEMPORA

design by BIG-GAME

INTEMPORA

AGILITÀ NEL TAGLIO
by **BIG-GAME**

Grazie al performante design e all'alta qualità dei materiali, la collezione "Intempora" garantisce un taglio dall'eccellente comfort e in perfetta sicurezza.



AGILITÀ NEL TAGLIO

ALTA PERFORMANCE DI TAGLIO
IMPUGNATURA SICURA E CONFORTEVOLE
EQUILIBRIO E SOLIDITÀ

ALTA PERFORMANCE DI TAGLIO

Acciaio Sandvik 12c27 Mod.

14,50% Cromo
0,60% Manganese
= buona resistenza alla corrosione
0,52% Carbonio
= alta performance di taglio



Durezza 57-58 Rockwell

= buona resistenza all'usura

Angolo di affilatura 30°

(15 gradi per lato)



Profili ottimizzati delle lame

Le dimensioni (lunghezza, spessore e forma) di ciascuna lama sono studiate per un'efficacia ottimale in base all'utilizzo

IMPUGNATURA SICURA
E CONFORTEVOLE

V-grip = impugnatura facile (il pollice e l'indice sono sulla lama mentre le altre 3 dita reggono il manico). Questa posizione consente di guidare perfettamente la lama per un'ottima precisione di taglio.

Ergo-profile = forma arrotondata che consente di non inclinare la mano per afferrare bene il manico.

Linee fluide

senza spigoli, senza rugosità



EQUILIBRIO E SOLIDITÀ

Lama full tang

La lama continua sull'intera lunghezza del manico.



Poliossimetilene POM rinforzato con fibra di vetro

resistente agli urti, all'acqua e al calore
igienico e confortevole



Garanzia a Vita

La collezione Intempora è usata dalla Scuola di cucina Alain Ducasse e dalla Scuola di cucina Gourmets dell'Istituto Paul Bocuse.

INTEMPORA

Ceppo con 5 coltelli

gencod 312384 002404 7



Ceppo in legno di faggio
Spelucchino
Coltello Chef
Santoku
Coltello da taglio
Coltello da pane



Trio N°225 + N°220 + N°218

gencod 312384 002224 1



Spelucchino N°225

gencod 312384 002223 4



8 cm Ø 1.5 mm

il coltello versatile. Ideale per tagliare cipolle, scalogni, frutta e verdura e per rificare la carne. Grazie alla lama corta e appuntita, è facile da maneggiare e assicura un taglio preciso.



Seghettato N°226

gencod 312384 002366 8



10 cm Ø 1.5 mm

La sua lama fine appuntita e micro-dentata risulta particolarmente efficace per tagliare pomodori, kiwi, salsicce.



Made in France



INTEMPORÀ

Trachelard N°227

gencod 312384 002401 6



20 cm Ø 2.5 mm

La sua lunga lama liscia e leggermente curva permette di realizzare lunghi tagli e di tranciare in modo regolare, fine e senza strappi spessi pezzi di carne, arrostiti, prosciutti, verdure e pesce.



Made in France

Chef piccolo N°217

gencod 312384 002217 3



17 cm Ø 3 mm

Sicuro nella presa, performante e molto maneggevole, si usa con facilità per tagliare, sminuzzare, tranciare. L'agilità diventa coltello!

Coltello Chef N°218

gencod 312384 002218 0



20 cm Ø 3 mm

Per tagliare, affettare, tritare con movimento alternato. Durante il taglio la lama rimane rigida e stabile.

Da taglio N°220

gencod 312384 002220 3



16 cm Ø 2.5 mm

Per affettare arrostiti, cosciotti e pollame.



Made in France



design by **BIG-GAME**

Santoku N°219

gencod 312384 002219 7



17 cm Ø 3 mm

Per tagliare e affettare.
Durante il taglio la lama
rimane rigida e stabile.
Lama alveolata :
le scanalature della lama
impediscono che i residui
di cibo si attacchino alla
lama durante il taglio.

Pane N°216

gencod 312384 002216 6



21 cm Ø 2 mm

Per affettare tutti i tipi di pane.
La lama curva e dentellata
permette di iniziare il taglio più
facilmente.

Slim N°221

gencod 312384 002221 0



18 cm Ø 2 mm

Per sfilettare il pesce e
tagliare fette sottili.
La lama è sottile e molto
flessibile.

Carne & Pollame N°222

gencod 312384 002222 7



13 cm Ø 2.5 mm

Per eviscerare e disossare.
La lama appuntita è rigida.





LES FORGÉS 1890





DESIGN BY BIG-GAME

Les Forgés 1890 incarnano l'alta qualità della coltelleria francese. L'eccellente design, ideato dallo studio BIG-GAME, e l'alta qualità di fabbricazione, eredità di un know-how di lunga data, sapranno soddisfare i clienti più esigenti.



100% FORGIATO

Il coltello 100% forgiato (contemporaneamente lama, mitra e seta) in una barra tonda d'acciaio inossidabile X50CrMoV15, beneficia della fibratura e dalla qualità dello stampaggio a caldo.

È un coltello cosiddetto "full forged" che si distingue per robustezza, equilibrio perfetto, durata e straordinaria qualità di taglio.



L'ECCELLENZA IN CUCINA

Concepita per affascinare i più esigenti, la collezione Les Forgés 1890 è stata ispirata dal lavoro e dalla personalità dello chef savoiaro, doppiamente stellato, Jean Sulpice, a capo de l'Auberge du Père Bise a Talloires, sulla riva del lago d'Annecy. La collezione rivela i nostri valori comuni: eccellenza nei dettagli, precisione ed equilibrio, autenticità dei materiali nobili, attaccamento al territorio, storia...



LES FORGÉS 1890

Coltelli d'eccezione
design by BIG-GAME

ECCELLENZA DI TAGLIO

Acciaio X50CrMoV15

15% Cromo
= resistenza alla corrosione
0,50% Carbonio
= elevata potenza di taglio
e affilatura facilitata



Angolo di affilatura 30°

15 gradi per lato
= taglio eccellente



Durezza 56-57 Rockwell (HRC)

= resistenza all'usura

Geometria di ogni lama
(forma, lunghezza, spessore)
ottimizzata per il suo utilizzo

Fodero di protezione della lama

COMFORT ASSOLUTO

V-grip

per guidare meglio la lama
= precisione di taglio

Ergo-Profil

volume sagomato per evitare
di contrarre i muscoli della mano
= fatica ridotta



POTENZA ED EQUILIBRIO

Lama 100% forgiata a caldo 1200°

Un unico pezzo di acciaio



Fibratura orientata e rinforzata
= resistenza



Lama full-tang = equilibrio

DURATA

Faggio proveniente da foresta
gestita in maniera sostenibile



Stabilizzato per resistere all'acqua



0% vernice

MADE IN FRANCE



Garanzia a vita
Servizio di affilatura gratuito

LES FORGÉS 1890

Spelucchino

gencod 312384 002291 3



8 cm Ø 1.5 mm

il coltello versatile. Ideale per tagliare cipolle, scalogni, frutta e verdura e per rifilare la carne. Grazie alla lama corta e appuntita, è facile da maneggiare e assicura un taglio preciso.



Trio

gencod 312384 002292 0



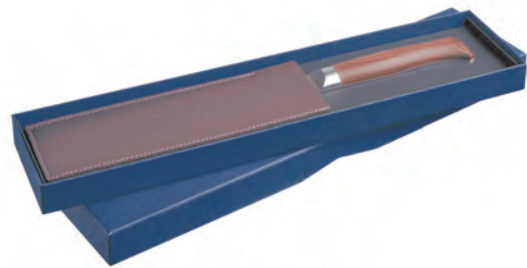
Chef piccolo

gencod 312384 002285 2



17 cm Ø 3 mm

Sicuro nella presa, performante e molto maneggevole, si usa con facilità per tagliare, sminuzzare, tranciare. L'agilità diventa coltello!



Coltello Chef

gencod 312384 002286 9



20 cm Ø 3 mm

Per tagliare, affettare, tritare con movimento alternato. Durante il taglio la lama rimane rigida e stabile.



Da taglio

gencod 312384 002288 3



16 cm Ø 2.5 mm

Per affettare arrostiti, cosciotti e pollame.



design by **BIG-GAME**

Santoku

gencod 312384 002287 6



17 cm Ø 3 mm

Per tagliare e affettare.
Durante il taglio la lama
rimane rigida e stabile.
Lama alveolata :
le scanalature della lama
impediscono che i residui
di cibo si attacchino alla
lama durante il taglio.

Pane

gencod 312384 002284 5



21 cm Ø 2 mm

Per affettare tutti i tipi di pane.
La lama curva e dentellata
permette di iniziare il taglio più
facilmente.

Slim

gencod 312384 002289 0



18 cm Ø 2 mm

Per sfilettare il pesce e
tagliare fette sottili.
La lama è sottile e molto
flessibile.

Carne & Pollame

gencod 312384 002290 6



13 cm Ø 2.5 mm

Per eviscerare e disossare.
La lama appuntita è rigida.









table



bon appétit +

I coltelli Bon Appétit + sono un concentrato di praticità per l'uso quotidiano, grazie all'alta resistenza e alla manutenzione ridotta.

Manico in polimero = si può lavare in lavastoviglie
Lama con microdentellatura = taglio durevole

Bon Appétit + «Primo» 11 cm



Nuvola gencod 312384 001900 5 12



Antracite gencod 312384 001903 6 12



Rosso gencod 312384 001902 9 12



Blu gencod 312384 001901 2 12

Bon Appétit + «Glam» 11 cm



Granata gencod 312384 002196 1 12



Salvia gencod 312384 002195 4 12



Viola gencod 312384 002191 6 12



Blu verde gencod 312384 002190 9 12

N°125 Pro 11 cm

gencod 312384 001612 7 12



Set BA+ Nuvola
gencod 312384 001904 3 4



Set BA+ Antracite
gencod 312384 001907 4 4



Set BA+ Primo
gencod 312384 002048 3 4



Set BA+ Glam
gencod 312384 002197 8 4



Set BA+ Tempesta
gencod 312384 002349 4 4



Set N°125 Pro
gencod 312384 002437 5 4



bon appétit !

Bon Appétit ! 11 cm

Manico in carpine verniciato - Lama liscia



Bianco gencod 312384 002041 4 12



Giallo gencod 312384 002043 8 12



Nuvola gencod 312384 002044 5 12



Blu marino gencod 312384 002042 1 12



Pepe gencod 312384 001594 6 12



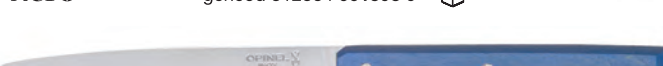
Rosso gencod 312384 001595 3 12



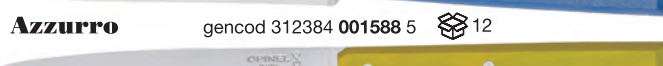
Carpine gencod 312384 001592 2 12



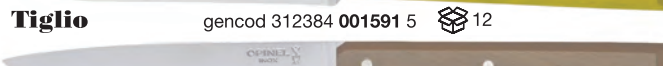
Nero gencod 312384 001593 9 12



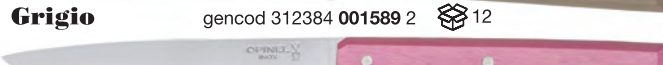
Azzurro gencod 312384 001588 5 12



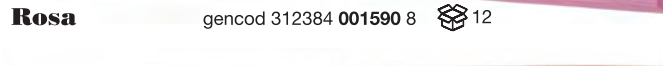
Tiglio gencod 312384 001591 5 12



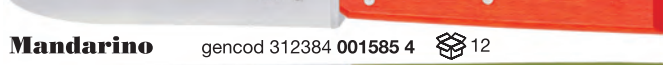
Grigio gencod 312384 001589 2 12



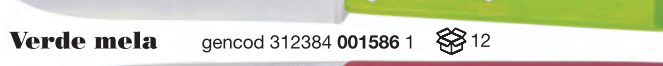
Rosa gencod 312384 001590 8 12



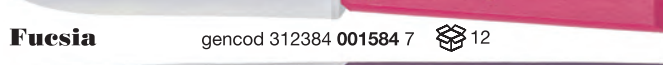
Mandarino gencod 312384 001585 4 12



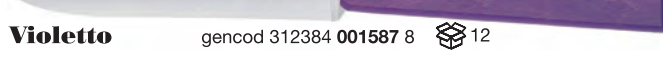
Verde mela gencod 312384 001586 1 12



Fucsia gencod 312384 001584 7 12



Violetto gencod 312384 001587 8 12



Bon Appétit ! Ulivo 11 cm

gencod 312384 001583 0 12

Manico in ulivo verniciato - Lama liscia



I modelli Bon Appétit ! hanno il manico di legno, un materiale vivo, caldo, che simboleggia la natura. Sulla tavola, il legno aggiunge un tocco di vitalità.



Set BA! Céleste
gencod 312384 002040 7 4



Set BA! Loft
gencod 312384 001534 2 4



Set BA! Campagne
gencod 312384 001533 5 4



Set BA! Pop
gencod 312384 001532 8 4



Set BA! Ulivo
gencod 312384 001515 1 4

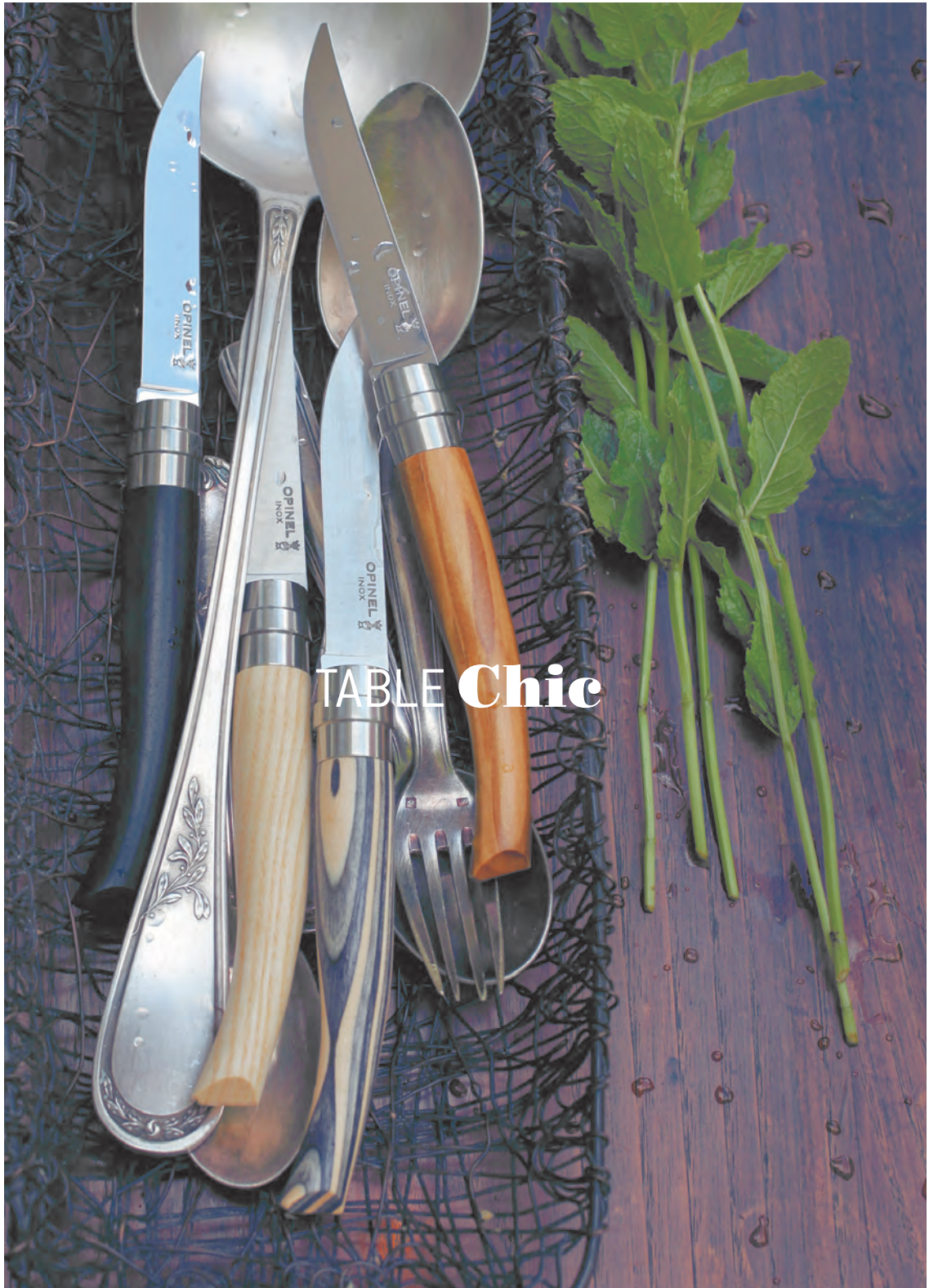

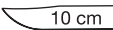


TABLE Chic


Cofanetto Table Chic / EBANO

gencod 312384 001827 5  1  10 cm

L'elegante ebano nero africano.
Lama lucidata a specchio.



Cofanetto Table Chic / BETULLA LAMELLARE

gencod 312384 001829 9  1  10 cm

la betulla lamellare finlandese con il suo
impatto visivo. Lama molata e levigata.



L'esperienza di Opinel al servizio della tavola.

Il manico slanciato, arrotondato e piacevole al tatto.


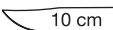
La lama affilata, lunga 10 cm, è realizzata in acciaio inossidabile Sandvik 12C27 mod.

Il nodo in acciaio spazzolato è lavorato per migliorare la stabilità.

I manici sono verniciati per proteggerli dall'umidità e dalle macchie.

Si consiglia di lavarli a mano, per conservare tutte le qualità del coltello.

Cofanetto Table Chic / ULIVO

gencod 312384 001830 5  1  10 cm

Le calde venature dell'ulivo del Mediterraneo.
Lama lucidata a specchio.



Cofanetto Table Chic / FRASSINO

gencod 312384 001828 2  1  10 cm

Lo stile classico e moderno del frassino del Giura
francese. Lama molata e levigata.



Coltello da formaggio con forchetta

gencod 312384 001834 3  2  12,5 cm

Il coltello da formaggio si ispira al nostro coltello da tasca tradizionale, realizzato fin dal 1890 nel cuore delle Alpi francesi, in Savoia.

Con il manico di legno verniciato e la lama in acciaio inox da 12,5 cm garantisce un'ottima qualità di taglio e un'alta resistenza alla corrosione; è accompagnato dalla forchetta che agevola il taglio e il servizio. Il coltello si adatta comodamente alla forchetta per una presentazione originale e pratica su un vassoio, un tagliere o un piatto. Si consiglia di lavarlo a mano.






Tagliere

in legno di faggio, design by BIG-GAME




grande

275x470x27 mm
con canalina laterale che raccoglie i succhi
gencod 312384 002372 9  1




classico

210x402x20 mm
gencod 312384 002323 1  1



piccolo

152x266x15 mm
gencod 312384 002322 4  1






Ceppi per coltelli

in legno di faggio

Per 9 coltelli

167x230x116 mm

gencod 312384 002387 3  1

Per 5 coltelli

101x230x116 mm


gencod 312384 002324 8  1



Affilatura



Mini-affilatoio 7,5 cm

gencod 312384 001128 3  10




Pietra naturale 10 cm

gencod 312384 001541 0  10



Pietra naturale 24 cm

gencod 312384 001540 3  3


Le pietre naturali della Lombardia sono caratterizzate da una composizione bilanciata di quarzo e carbonati. Ripartiti in maniera omogenea, i grani di quarzo hanno una capacità di abrasione elevata (durezza 7 scala di Mohs). Queste pietre devono essere utilizzate con acqua.

Acciaino

asta 25 cm Ø13 mm, manico in faggio, cinturino in pelle



Diamante

gencod 312384 002385 9  1




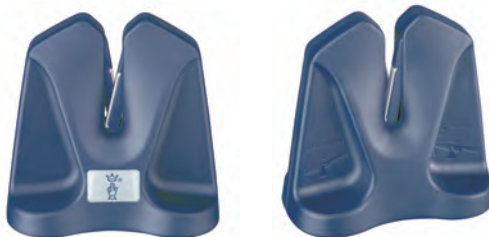
Acciaio

gencod 312384 002321 7  1

Affilacoltelli manuale

placchette in carburo di tungsteno
angolo autoregolabile

gencod 312384 002386 6  1



Tessile

100% cotone, telaio Jacquard.
Tessuto e cucito in Francia.



Grembiule per bambini

gencod 312384 001866 4  1



Grembiule

gencod 312384 001865 7  1




Tovaglietta

40x50 cm - con rivestimento protettivo
gencod 312384 002058 2  1




Strofinaccio «Exigez !!»

50x70 cm
gencod 312384 001864 0  1




Strofinaccio «On peut tout faire»

50x70 cm
gencod 312384 001863 3  1



Strofinaccio «Il coltello»


50x70 cm
gencod 312384 002057 5  1

Rotolo per coltelli da cuoco


per 8 coltelli



in vacchetta

gencod 312384 002368 2  1

in materiale sintetico


gencod 312384 002367 5  1



Custodie



Custodia Chic marrone


gencod 312384 002180 0  2

Cuoio, passante cintura

Per coltelli N.07, N.08, N.09, Slim 08 / 10



Custodia Chic nera


gencod 312384 002179 4  2

Cuoio, passante cintura

Per coltelli N.07, N.08, N.09, Slim 08 / 10



Custodia Alpine

gencod 312384 002178 7  4


Sintetico

passante cintura, bottone pressione

Per coltelli N.07, N.08, N.09, Slim 08 / 10



Fodero blu


gencod 312384 002181 7  4

Sintetico

Per coltelli N.06, N.07, N.08, Slim 08



Custodia Outdoor M Bruno

gencod 312384 002182 4  4

Sintetico, passante cintura,
bottone pressione

Per coltelli N.07, N.08, N.09,
Slim 08 / 10

Custodia Outdoor L Bruno

gencod 312384 002183 1  4

Sintetico, passante cintura,
bottone pressione

Per coltelli N.09, N.10,
N.10 cavatappi, N.08 funghi

Custodia Outdoor XL Bruno


gencod 312384 002184 8  2

Sintetico, passante cintura,
bottone pressione

Per coltelli N.12, Seghetto N.12,
N.12 Explore




Custodia Outdoor M Blu

gencod 312384 002194 7  4

Sintetico passante cintura,
bottone pressione

Per coltelli N.07, N.08, N.09,
Slim 08 / 10


Custodia Outdoor L Blu

gencod 312384 002193 0  4

Sintetico, passante cintura,
bottone pressione

Per coltelli N.09, N.10,
N.10 cavatappi, N.08 funghi

Custodia Outdoor XL Blu

gencod 312384 002185 5  2

Sintetico, passante cintura,
bottone pressione

Per coltelli N.12, Seghetto N.12,
N.12 Explore

