Couteau Opinel Inox Numéro 6 à 12

https://sport-attitude.com/fr/produit-2647-Couteau-Opinel-Inox-Numero-6-a-12





Réf.	Désignation	Catégorie légale	Lame long. (cm)	Prix public conseillé
LC236	N°6	Vente libre	7	11, 50 € TTC
LC237	N°7	Vente libre	8	12, 50 € TTC
LC238	N°8	Vente libre	8.5	13, 50 € TTC
LC240	N°10	Vente libre	10	18, 00 € TTC
LC242	N°12	Vente libre	12	23, 00 € TTC

Les couteaux Opinels sont fabriqués en Savoie et sont la référence des couteaux traditionnels français.

- Lame en acier inoxydable
- Manche hêtre
- Virole de blocage ouvert ou fermé.

Les couteaux Opinels s'inscrivent dans la grande traditions des couteaux traditionnels français qui ont fait la renommée de la tradition coutelière de Paris, des régions françaises et plus particulièrement de Thiers et de la Savoie tels que : le couteau Nontron, le couteau Douk Douk, le couteau Laguiole et plus récemment le couteau Thiers, mais plus particulièrement le couteau Opinel, célèbre dans le monde entier.

Ces couteaux Opinel sont vendus aux armuriers par lot de 3. Prix à l'unité

Les prix de vente conseillés sont mentionnés à titre indicatif. Les armuriers sont libres de vendre au prix qu'ils souhaitent. Textes et photos non contractuels, sujet à modification.