



**OPINEL**  
SAVOIE FRANCE





**10**  
**40**  
**48**  
**80**  
**93**

**Outdoor**  
**Kids**  
**Cuisine**  
**Table**  
**&...**

Les premières aspirations de notre fondateur, **Joseph Opinel**, en **1890** dans son atelier au cœur des Alpes, en **Savoie**, rejoignent les ambitions actuelles de notre entreprise ancrée dans son territoire et tournée vers le monde... Rester fidèle à nos **racines** et puiser dans la **nature** l'inspiration pour toujours proposer le meilleur. Fabriquer des **produits justes**, dont l'évidence esthétique et design permet de continuer à écrire une histoire riche d'**innovations durables**. Améliorer et transmettre notre savoir-faire, être vigilant sur nos process, nos matériaux, nos consommations et trouver les solutions pour **réduire notre impact environnemental**. Être acteur d'un monde en mutation, lui offrir des **outils robustes et efficaces** pour mieux travailler, mieux partager, mieux cuisiner, mieux manger, mieux jardiner, mieux découvrir... Faire **mieux**, tous les jours.





Inventeur, designer,  
entrepreneur, Joseph Opinel a  
créé en 1890 l'une des plus  
célèbres icônes du design,  
le couteau de poche Opinel.  
Objet juste et durable, sa  
forme répond à sa fonction,  
sa robustesse et son efficacité  
tirent leurs origines de son  
territoire d'exception, puissant  
et exigeant, la montagne.

**Intemporel,  
irremplaçable,  
l'Opinel est bien plus  
qu'un couteau,  
c'est une philosophie.**



# 180

personnes travaillent à la pérennité de la marque et à la réussite de l'entreprise.

En 2022,  
notre chiffre d'affaires  
s'élève à

# 34,5

millions d'€



nos couteaux s'exportent  
dans plus de

# 70

pays.



# 2016

ouverture de la filiale  
américaine à Chicago.

# 60 000

personnes visitent chaque  
année le Musée Opinel à  
Saint-Jean-de-Maurienne.



notre usine est située à  
Chambéry,  
au cœur des alpes.



# 6,5

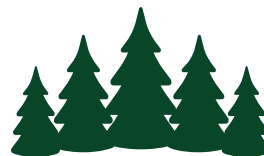
millions de couteaux ont été  
fabriqués en 2022.





# 100%

des copeaux de bois issus du façonnage des manches sont utilisés pour chauffer les ateliers et les bureaux.



# 97%

de notre bois provient de forêts françaises écogérées.

# 50%

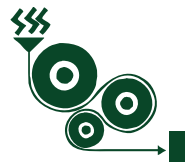
de nos produits sont vendus sans emballage unitaire.



# 80%

de nos fournisseurs sont français.

l'acier est un matériau recyclable à



# 100%

# 100%

des déchets sont recyclés ou revalorisés.



# 0%

de rejet dans l'eau





## **Au-delà des chiffres, une entreprise engagée.**

Opinel renforce son engagement sociétal en mettant en oeuvre un **filtre créatif vertueux**.

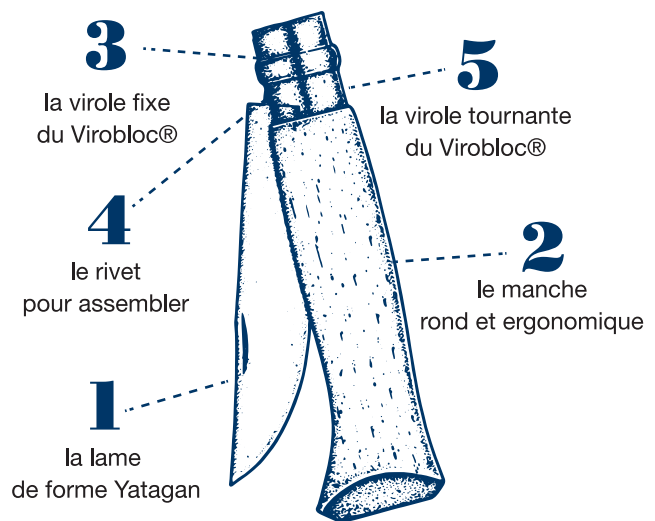
Nous nous engageons à développer des produits **durables, ayant un impact environnemental limité, porteurs de sens**.

La marque répond à une attente de plus en plus prégnante des consommateurs à travers le monde : choisir des produits responsables. Elle s'inscrit ainsi dans la durée et assure sa pérennité.





Notre usine est située au cœur des Alpes, à **Chambéry**. Le site de 6500 m2 comprend quatre ateliers (lames, manches, viroles, assemblage et conditionnement).



## Nos aciers

Notre gamme d'aciers de haute qualité nous permet de sélectionner la nuance la plus performante pour répondre de manière optimale aux caractéristiques spécifiques d'utilisation de chaque couteau.

### Acier carbone • Dureté 57 HRC • Origine Europe

L'acier au carbone est un acier non allié à haute teneur en carbone (0.90%) permettant de garantir une parfaite tenue du tranchant ainsi qu'une grande résistance à l'usure et un réaffûtage facile. L'acier au carbone offre une très faible résistance à la corrosion, il nécessite des précautions d'utilisation : ne jamais laisser le couteau en milieu humide, ne pas nettoyer au lave-vaisselle, bien essuyer la lame et le manche après utilisation et graisser fréquemment la lame.

### Acier inoxydable • Dureté 55-57 HRC • Origine Europe

Les aciers inoxydables des lames OPINEL sont des nuances optimisées pour garantir à la fois une résistance élevée à la corrosion et de hautes performances mécaniques. La lame en acier inoxydable offre un excellent tranchant et une grande résistance à l'abrasion (l'usure) qui lui permet d'affronter des contacts réguliers avec des matériaux durs, tels que la céramique, avant de nécessiter un réaffûtage. L'acier inoxydable présente l'avantage de ne demander aucun entretien particulier dans des conditions d'usage ordinaire contrairement à l'acier carbone. Son taux de carbone qui lui confère un coupant de qualité peut le rendre légèrement sensible à l'oxydation lorsqu'il est mis en contact prolongé avec une ambiance agressive (acide, eau salée, agent lessiviel ...).

## La Main Couronnée

En 1565, le roi de France Charles IX ordonne à chaque maître coutelier d'apposer un emblème sur ses fabrications pour en garantir l'origine et la qualité.

En 1909, respectant cette tradition, Joseph Opinel dépose la marque « La Main Couronnée ». La main bénissante est celle de Saint Jean-Baptiste figurant sur les armoiries de Saint-Jean-de-Maurienne, la ville la plus proche de Gevoudaz, berceau de la famille Opinel. Joseph Opinel ajoute une couronne pour rappeler que la Savoie était un duché.

Depuis, toutes les lames des couteaux et outils Opinel sont poinçonnées de La Main Couronnée.



## Nos bois

Pour limiter les effets négatifs sur l'environnement (pollution due au transport, à la déforestation...), 97% des manches en bois sont issus d'exploitations françaises gérées durablement.

Nos couteaux sont majoritairement fabriqués en hêtre (Jura, Isère, Savoie), bois à grain fin et homogène, ou en charme (Jura), bois blanc peu veiné restituant bien les couleurs.

Nous appliquons un vernis choisi pour ses propriétés de haute protection contre l'humidité et les tâches. Pour les manches en couleur, nous lasurons avec une teinte à l'eau puis nous vernissons. Les manches haut de gamme sont bufflés (polis par un disque de coton) ou huilés.

## Nos polymères

Pour des utilisations et exigences spécifiques, nous proposons également des manches en polymère.

### POM chargé en fibre de verre

excellente résistance à l'usure, aux chocs et à l'eau. *Intempora*

### PA chargé en fibre de verre

bonne résistance mécanique, très bonne résistance à l'usure, aux chocs, aux températures extrêmes.

*N°08 et N°07 Outdoor, N°09 Bricolage*

### PBT chargé en fibre de verre

polymère supérieur haute densité très résistant à l'usure, permet le passage au lave-vaisselle. *Bon Appétit+*

### PP chargé en fibre de verre

très grande dureté, très bonne résistance au lave-vaisselle.

*Le Petit Chef, Essentiels+, N°12 Explore*

## Le profil bombé

Les lames des couteaux de poche sont meulées selon un profil bombé exclusif qui garantit une grande robustesse et permet d'obtenir un excellent tranchant lors des réaffûtages. De plus, le contact entre les flancs de la lame et la matière coupée est minimisé, cela contribue à réduire les frottements et l'effort de coupe.

## Le Virobloc®

Inventée par Marcel Opinel en 1955, la bague de sécurité Virobloc® équipe tous les couteaux fermants à partir du N°06. Découpé dans de l'acier inoxydable, le Virobloc® bloque la lame en position ouverte (sécurité d'utilisation) ou fermée (sécurité de transport).



**outdoor**

# Tradition Classique / CARBONE

Manches en hêtre, vernis teinté

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

L'acier carbone, l'acier original, excellente qualité de coupe, **facile à réaffûter**.  
**Risque de corrosion** élevé, la lame doit être séchée et graissée après utilisation.



**Plumier N°08**  
gencod 312384 000815 3  4




**Coffret Collection**  
gencod 312384 183102 6  1




**Ramasse-monnaie**  
gencod 312384 183104 0  1




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



**Tableau** 4xN°06 + 4xN°07 + 4xN°08  
gencod 312384 182085 3  1

# Tradition Classique / ACIER INOXYDABLE

Manches en hêtre, vernis transparent

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

L'acier inoxydable,  
excellente qualité de coupe, **grande résistance à la corrosion.**



**N°08 + étui Alpine**  
gencod 312384 001089 7  4



**Coffret Collection**  
gencod 312384 001311 9  1




**Ramasse-monnaie**  
gencod 312384 001314 0  1




**Présentoir 12 N°08 + étui**  
gencod 312384 002406 1  1



**P30** 6xN°06 + 6xN°07 + 12xN°08 + 6xN°09  
gencod 312384 001159 7  1



**Tableau** 4xN°06 + 4xN°07 + 4xN°08  
gencod 312384 000938 9  1

# Tradition Classique / ACIER INOXYDABLE



**Porte-clés N°02** 3,5 cm  
gencod 312384 000065 2  6




**Porte-clés N°04** 5 cm  
gencod 312384 000081 2  6

**N°07 baroudeur** 8 cm  
gencod 312384 001372 0  6



**N°08 baroudeur** 8,5 cm  
gencod 312384 001321 8  6



**Géant N°13** 22 cm  
gencod 312384 122136 0  1







# Tradition / COLORAMA

Manches en charme, lasure et vernis, lien cuir



## N°06 Colorama

7 cm

Turquoise	gencod 312384 002200	5	6
Framboise	gencod 312384 002201	2	6
Nuage	gencod 312384 002202	9	6
Sauge	gencod 312384 002203	6	6
Violet gris	gencod 312384 002204	3	6



## N°02 Colorama

3.5 cm

Bleu cyan	gencod 312384 002270	8	6
Anis	gencod 312384 002271	5	6
Orange	gencod 312384 002272	2	6
Vert prairie	gencod 312384 002273	9	6

## Présentoir N°02 Colorama 36 porte-clés

gencod 312384 002278 4 1



## Kit N°06 Colorama 60 couteaux

gencod 312384 002225 8 1



## N°07 Colorama

8 cm

Violet	gencod 312384 002205	0	6
Bleu cyan	gencod 312384 002206	7	6
Anis	gencod 312384 002207	4	6
Orange	gencod 312384 002208	1	6
Vert prairie	gencod 312384 002210	4	6



## Kit N°07 Colorama 60 couteaux

gencod 312384 002226 5 1

# Tradition / COLORAMA

Manches en charme, lasure et vernis, lien cuir






## N°08 Colorama 8.5 cm


- Noir gencod 312384 002211 1  6
- Grenat gencod 312384 002213 5  6
- Kaki gencod 312384 001703 6  6
- Rouge gencod 312384 001705 6  6
- Bleu foncé gencod 312384 002212 8  6



## N°04 Colorama 5 cm


- Kaki gencod 312384 002054 4  6
- Rouge gencod 312384 002055 1  6
- Brun noir gencod 312384 002268 5  6
- Bleu foncé gencod 312384 002269 2  6

## Présentoir N°04 Colorama 36 porte-clés

gencod 312384 002279 1  1



## Kit N°08 Colorama 60 couteaux


gencod 312384 002227 2  1





# Tradition





## N°08 Animalia® - chêne 8.5 cm


Sanglier gencod 312384 002331 6  6

Cerf gencod 312384 002332 3  6

Lièvre gencod 312384 002333 0  6

Poisson gencod 312384 002334 7  6

Chien gencod 312384 002335 4  6

Chamois gencod 312384 002336 1  6

Boite de 6 panachés gencod 312384 002343 9  1



**Coffret bois collection Animalia®**  
gencod 312384 002342 2  1

## N°08 Bouleau lamellé 8.5 cm

Le bouleau de Finlande est découpé en lamelles et teinté avec des colorants naturels respectueux de l'environnement.



Brun gencod 312384 002388 0  4




Gris gencod 312384 002389 7  4



Rouge gencod 312384 002390 3  4



## N°08 Le Savoyard® - hêtre 8.5 cm

gencod 312384 002611 9  6

## N°08 Gravé Sport Montagne - hêtre 8.5 cm

Rando gencod 312384 002186 2  6

Vélo gencod 312384 002187 9  6


Ski gencod 312384 002188 6  6



# Tradition




**N°09 Olivier** 9 cm

gencod 312384 002426 9  6




**N°08 Olivier** 8,5 cm

gencod 312384 002020 9  6




**N°06 Olivier** 7 cm

gencod 312384 002023 0  6




**N°09 Noyer** 9 cm

gencod 312384 002425 2  6




**N°08 Noyer** 8,5 cm

gencod 312384 002022 3  6




**N°06 Noyer** 7 cm

gencod 312384 002025 4  6



**N°09 Chêne** 9 cm

gencod 312384 002424 5  6




**N°08 Chêne** 8,5 cm

gencod 312384 002021 6  6




**N°06 Chêne** 7 cm

gencod 312384 002024 7  6



**Présentoir Olivier** 8 N°08 + 4 N°06

gencod 312384 002026 1  1

**Présentoir N°09**  
4 Noyer 4 Olivier 4 Chêne

gencod 312384 002435 1  1

**Présentoir N°08**  
4 Noyer 4 Olivier 4 Chêne

gencod 312384 002029 2  1



# Tradition / LUXE



## Présentoir 3 N°08 Olivier

gencod 312384 001854 1 

8,5 cm



## N°08 Ebène noire, lame poliglance

gencod 312384 001352 2 

8,5 cm



## Plumier N°08 Olivier et étui

gencod 312384 001004 0 

8,5 cm



## N°08 Chaperon, lame poliglance

gencod 312384 001399 7 

8,5 cm



## N°08 Padouk, lame poliglance

gencod 312384 226086 3 

8,5 cm



## N°06 Padouk, lame poliglance

gencod 312384 226066 5 


7 cm



# Tradition / LUXE



## N°08 Chêne Black Edition 8,5 cm

gencod 312384 002172 5  2

La lame et le Virobloc® deviennent noirs après trempage dans un bain électrolytique. Ce traitement améliore la résistance à la corrosion.

## N°08 Atelier - Noyer & Ebène 8,5 cm


gencod 312384 002173 2  1

Issu du savoir-faire et de la créativité de nos ébénistes pour optimiser notre consommation de bois, le couteau Atelier associe le noyer aux chutes d'ébène issues de la fabrication des manches.

Les deux essences sont séparées par une feuille de bois d'érable.



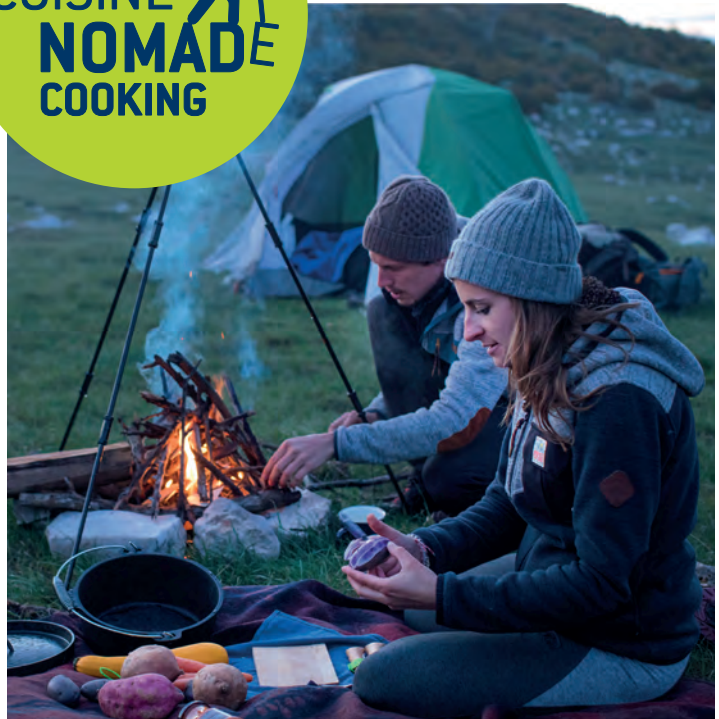
## N°08 Ellipse - Ebène & Aluminium 8,5 cm

gencod 312384 002347 7  1





**CUISINE**  
**NOMADE**  
**COOKING**





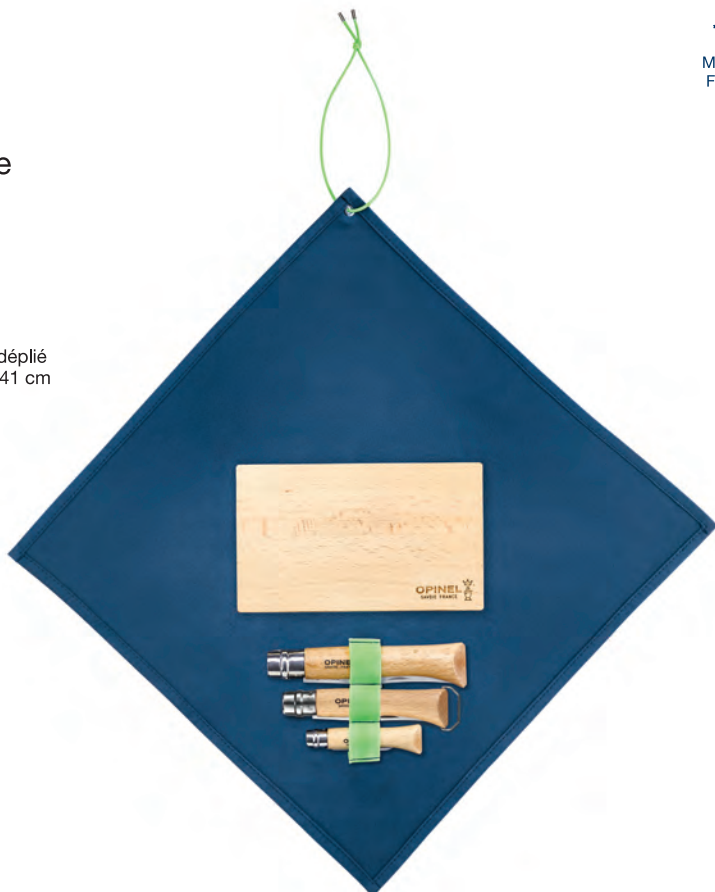
# Kit CUISINE NOMADE

Les bons outils pour cuisiner en voyage


Kit fermé  
20,5x12,5 cm



Kit déplié  
41x41 cm



## Kit Cuisine Nomade

gencod 312384 002614 0  1

Le kit malin et compact pour cuisiner avec de bons outils en dehors de chez soi: **camping, bivouac, location de vacances, bateau...**

Le **N°10 tire-bouchon** avec sa lame lisse et pointue de 10 cm coupe et tranche comme un couteau d'office, et ouvre les bouteilles. Le **N°12 avec sa lame crantée** de 12 cm, s'utilise comme couteau à pain et pour trancher les gros fruits et légumes. Le **N°06 éplucheur** est très efficace pour éplucher fruits et légumes.

Ces couteaux de poche sont dotés de manches en hêtre verni, de lames en acier inoxydable et de bagues double sécurité. Ils se rangent avec la **planche à découper** en hêtre dans le **linge de cuisine 3 en 1** qui sert de torchon, de petite nappe, et de housse de transport.

En microfibre de qualité supérieure, le linge sèche rapidement.



12 cm

lame crantée



New!

10 cm

lame lisse  
mèche 5 spires  
+ décapsuleur



6 cm

lame pointue



20x12x1 cm




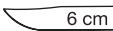
## COUTEAU ÉPLUCHEUR

Manche en hêtre, vernis transparent



### N°06 Couteau éplucheur

gencod 312384 002440 5  6

 6 cm

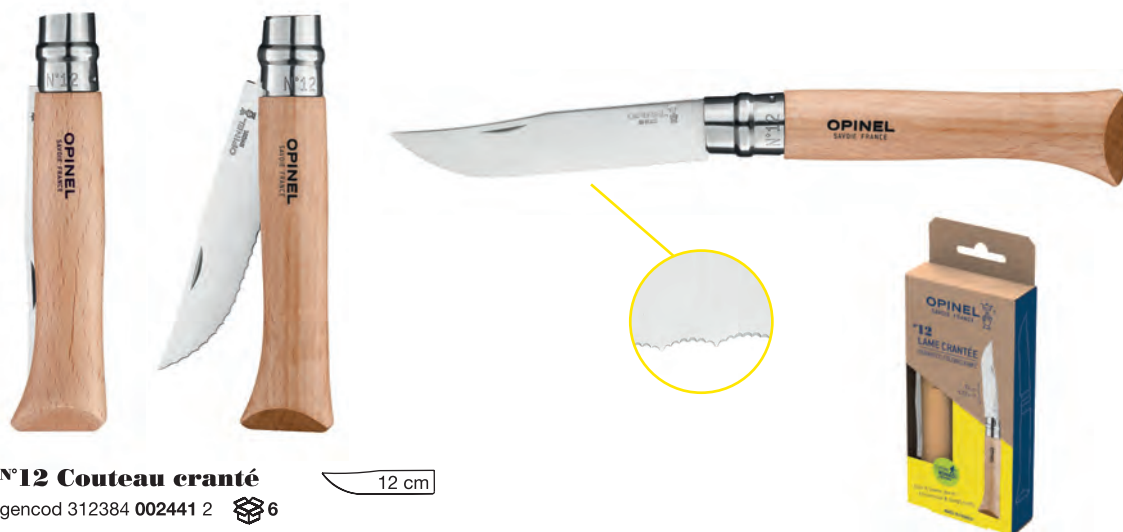
Lame droitier/gaucher en acier inoxydable très efficace pour éplucher fruits et légumes. La lame repliée dans le manche facilite et sécurise le rangement du couteau et permet de le transporter facilement pour l'utiliser en dehors de la maison.





## COUTEAU CRANTÉ

Manche en hêtre, vernis transparent



### N°12 Couteau cranté

gencod 312384 002441 2  6

12 cm

Lame crantée de 12 cm en acier inoxydable pour trancher facilement le pain ou les gros fruits et légumes. La lame repliée dans le manche facilite et sécurise le rangement du couteau et permet de le transporter facilement pour une utilisation en dehors de la maison.





## COUTEAU TIRE-BOUCHON + DÉCAPSULEUR

Manche en hêtre, vernis transparent



**N°10 Couteau Tire-bouchon Décapsuleur**  10 cm  
gencod 312384 002578 5  6

**Présentoir 12 pcs**  
gencod 312384 002615 7  1

Couteau tire-bouchon avec décapsuleur : mèche de 5 spires en acier inoxydable trempé, fil décapsuleur. Lame de 10 cm en acier inoxydable. Attention le tire-bouchon et le décapsuleur doivent être utilisés lame repliée et bloquée par la bague de sécurité. Le couteau tire-bouchon décapsuleur est le **couteau du pique-nique à la française**.





## COUTEAU HUITRES ET COQUILLAGES

Manche en padouk, vernis transparent




### N°09 Couteau Huitres et Coquillages

6.5 cm

gencod 312384 001616 5  6

### Présentoir 12 N°09 Huitres

gencod 312384 002405 4  1

La lame **courte et robuste** (6.5 cm de longueur, 2.2 mm d'épaisseur) coupe uniquement en pointe. La pointe centrée dans l'axe du couteau facilite la manipulation.

Le manche en **padouk verni** résiste bien à l'humidité.

Le couteau est accompagné d'un livret Trucs et Astuces pour tout apprendre sur les huîtres, notamment comment les ouvrir en douceur !





## COUTEAU CHÂTAIGNE, AIL, DÉNOYAUTAGE

Manche en châtaignier, vernis transparent




### N°07 Couteau Châtaigne & Ail

gencod 312384 002360 6  6

4 cm

### Présentoir 12 N°07 Châtaigne & Ail

gencod 312384 002361 3  1

La lame de 4 cm en acier inoxydable est courbe et pointue pour inciser et éplucher facilement les **châtaignes** et les **gousses d'ail** mais aussi dénoyauter rapidement les **fruits** comme les abricots, prunes... pour réaliser confitures et pâtisseries.






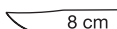
## COUTEAU CHAMPIGNON



### N°08 Couteau Champignon

manche en hêtre

gencod 312384 001252 5  6

 8 cm



### Plumier N°08 Champignon

manche en chêne


étui Outdoor L

gencod 312384 001327 0  4



### Présentoir 12 N°08 Champignon

manche en hêtre

gencod 312384 001896 1  1

La lame de 8 cm est courbe pour faciliter la coupe.  
 Son **dos denté** permet de gratter et nettoyer le champignon.  
 La **brosse** en soies naturelles est idéale pour dépoussiérer la cueillette.



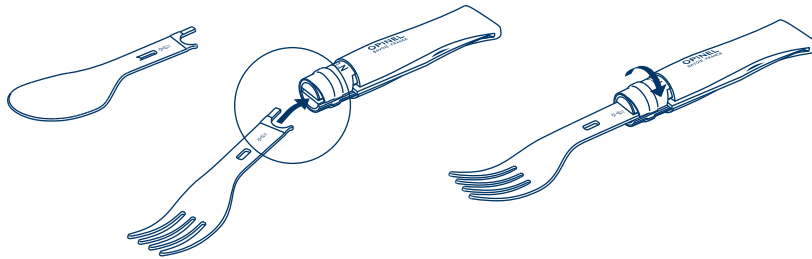






# PICNIC+ design by Franck Fontana

Les accessoires malins et durables pour un repas nomade et confortable



Breveté

Pour le pique-nique, le bivouac, le camping, la randonnée...  
mais aussi pour les repas sur le pouce, au bureau...

Picnic+ est un set compact, léger (95 g avec le couteau), facilement transportable.

Picnic+ est composé de deux inserts en acier inoxydable, fourchette et cuillère, qui se fixent sur le manche du couteau N°08 (uniquement sur les N°08 manche bois avec bague double sécurité, commercialisés depuis 2000).

Le N°08 manche hêtre lame en acier inoxydable est inclus dans le set complet. Les deux inserts et le couteau se rangent dans l'étui-serviette microfibre qui se nettoie et se sèche facilement.

Les couverts Picnic+ sont confortables, hygiéniques, durables.

## Picnic+ Set complet avec N°08 hêtre

gencod 312384 002500 6 2 8,5 cm



Etui fermé 12x5,5 cm

## Picnic+ Set fourchette, cuillère, étui

gencod 312384 002501 3 2



Taille réelle



# Tradition Multifonctions / N°08 OUTDOOR sports

N°08 Outdoor 8,5 cm




**Orange** gencod 312384 001577 9  4




**Bleu** gencod 312384 001576 2  4




**Rouge** gencod 312384 001714 8  4



**Vert** gencod 312384 001715 5  4




**Présentoir orange/bleu**

6+6  
gencod 312384 002488 7  1



**Présentoir rouge/vert**

6+6  
gencod 312384 002487 0  1

La lame robuste (8.5 cm de longueur, 2.5 mm d'épaisseur) présente une **zone crantée** de 3.5 cm pour couper les cordes naturelles ou synthétiques.

Elle est dotée d'un **démanilleur** pour manilles de 4 à 10 mm.

Le manche bimatériau est en **polymère** hard chargé en fibre de verre pour une excellente résistance à l'eau, aux chocs et aux températures extrêmes (-40° à +80° C), la zone soft assure un bon grip. En bout de manche le **sifflet** de 110 dB a une portée de 300 mètres en zone dégagée.



## Tradition Multifonctions / N°12 EXPLORE nature & survie

### N°12 Explore avec Tire-Tique




**Vert** gencod 312384 002489 4  2



**Orange** gencod 312384 002454 2  2



**Tire-tique** gencod 312384 002455 9  4

**Crochet** gencod 312384 002014 8  4



Accessoire indispensable pour le randonneur, le campeur, le pêcheur, le jardinier, le chasseur et son chien, notre tire-tique permet de saisir la tique sans la comprimer et de l'enlever complètement par un mouvement de rotation.

Ses 2 tailles de fente s'adaptent à la taille de la tique.

En plastique, il est facilement lavable.

La lame robuste et courte (10 cm de longueur, 2.7 mm d'épaisseur) assure une coupe précise. Le manche bimatière est en **polymère** hard chargé en fibre de verre pour une excellente résistance aux chocs, à l'eau et aux températures extrêmes, la zone soft assure un bon grip. En bout de manche se trouvent le **sifflet** de 110 dB, la pièce en acier à glisser en position haute (**crochet coupant**) ou en position basse (passe lanière), amovible pour faciliter le nettoyage.


**Un tire-tique est inséré en bout de manche.**




# Tradition Multifonctions / N°09 BRICOLAGE

N°09 Bricolage  8 cm



**Gris** gencod 312384 001792 6  4



**Jaune** gencod 312384 001804 6  4

Le couteau malin et efficace,  
indispensable dans la boîte à outils, dans la  
voiture, au bureau..  
Il est idéal pour les travaux d'électricité.



**Présentoir gris/jaune**  
6+6  
gencod 312384 001805 3  1

La lame de 8 cm de longueur et de 2.2 mm d'épaisseur est pourvue de deux encoches spécifiques : un **dénudeur** pour fil  $\varnothing < 8$  mm et d'un **coupe-fil** pour câble  $\varnothing < 5$  mm.

Le manche en polymère chargé en fibre de verre comporte deux embouts : un **tournevis plat** (vis de 4 mm) et un **tournevis cruciforme PH2** (vis de 3.5 à 5 mm), ces embouts se positionnent en bout de manche dans un logement magnétique.





# Le Jardin

## Le sécateur



**Sécateur ardoise**  
gencod 312384 001627 1  2



**Sécateur vert prairie**  
gencod 312384 001628 8  2



**Présentoir 8 sécateurs** (4 prairie + 4 ardoise)  
gencod 312384 001843 5  1

Les lames sont en acier inoxydable, elles coupent jusqu'à **20 mm de diamètre**.

Leur forme est optimisée pour réduire l'effort de coupe (bras de levier).

Le sélecteur a **3 positions**: fermeture, ouverture large, ouverture étroite, et ce pour s'adapter au diamètre des branches ou à la taille de la main.

Les poignées en hêtre verni et en polyamide sont équipées de butées pour une prise en main confortable et sécurisée.

Le **ressort caché** supprime les risques d'encrassement et de pincement.

## Les scies



**N°18 Scie fermante**  18 cm  
gencod 312384 001198 6  3

Pour les branches d'un diamètre maximum de 10 cm.



**Lame de rechange N°18 Scie fermante**  
gencod 312384 980184 7  1

Nos scies sont équipées de lames en carbone avec revêtement anti-corrosion.

Les deux rangées de dents aiguisées sont orientées vers le manche et permettent de **couper sans effort en tirant**.



**N°12 Scie fermante**  12 cm  
gencod 312384 165126 6  3

Pour les branches d'un diamètre maximum de 8 cm.

# Le Jardin

Manches en hêtre



**N°08 Jardin**  8,5 cm  
gencod 312384 133080 2  6

Lame pointue pour désherber, cueillir salades et pissenlits.



**N°08 Serpette-greffoir**  8 cm  
gencod 312384 113140 9  3

Pour greffer, inciser, tailler les arbustes.



**Coffret jardin**  
gencod 312384 001617 2  1

N°12 Scie fermante  
N°08 Jardin  
N°08 Serpette-greffoir



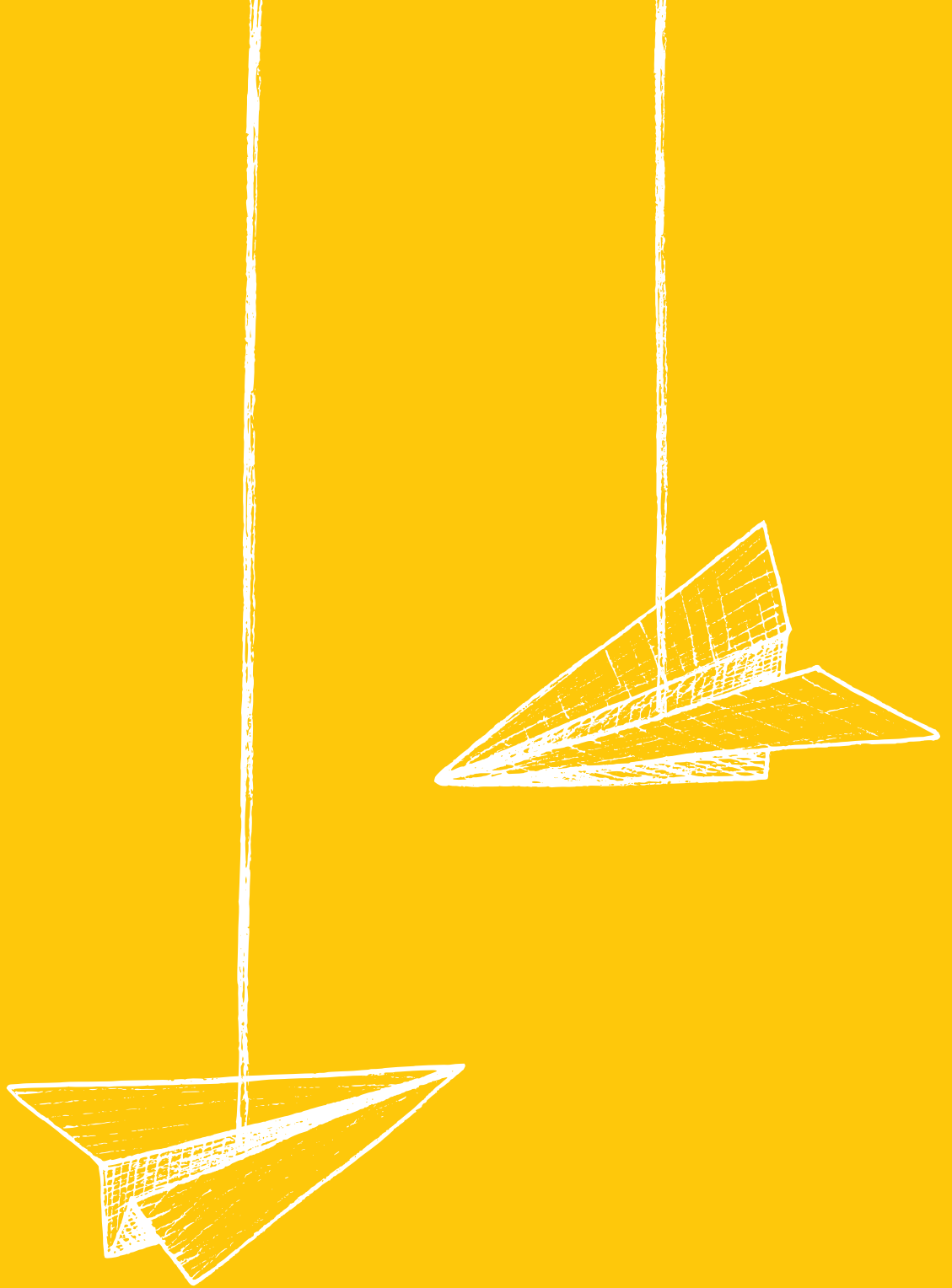
**N°10 Serpette**  10 cm  
gencod 312384 113110 2  3

Pour vendanger, tailler, cueillir les fleurs.









**kids**

# Tradition Junior/ MON PREMIER OPINEL



**N°07 Mon premier Opinel**  8 cm



**Hêtre** gencod 312384 001696 7  6



**Rouge** gencod 312384 001698 1  6



**Bleu** gencod 312384 001697 4  6



**Fuchsia** gencod 312384 001699 8  6




**Pomme** gencod 312384 001700 1  6



**Mandarine** gencod 312384 002363 7  6

## Mon premier Opinel + étui


gencod 312384 002400 9  4



Etui-ceinture respectueux de l'environnement en R-PET fabriqué à partir de bouteilles broyées, 100% recyclé, et en cuir régénéré fabriqué à partir de chutes de cuir provenant d'usines de maroquinerie.

Pour plus de sécurité, le bout de la lame de Mon premier Opinel est **arrondi**, le Virobloc bloque la lame en position ouverte lors de l'utilisation et en position fermée lors du transport. Le manche en bois, en hêtre verni ou en charme lasuré, issu de forêts françaises éco-gérées, permet une prise en main sûre et confortable.




A young girl with long brown hair, wearing a grey knit beanie, a pink scarf, and a green tweed coat, is focused on using a white Opinel knife to cut a piece of wood. She is wearing purple gloves. The background is a blurred outdoor setting with autumn leaves.

“ Mon premier Opinel est un vrai  
couteau pour apprendre aux enfants  
à bricoler, tartiner, couper, tailler...  
comme les grands ! ”


# Tradition Junior/ N°07 OUTDOOR

## N°07 Outdoor 7 cm




**Bleu** gencod 312384 001898 5  4




**Rouge** gencod 312384 001897 8  4




**Kaki** gencod 312384 002151 0  4



**Parme** gencod 312384 002152 7  4




### Présentoir rouge/bleu

6+6  
gencod 312384 001909 8  1



### Présentoir kaki/parme


6+6  
gencod 312384 002153 4  1

La lame lisse est dotée d'une pointe légèrement arrondie. Le manche bimatière, en polymère chargé en fibre de verre, résiste à l'eau et aux températures extrêmes, sa partie élastomère soft offre un excellent grip. À l'extrémité du manche, se trouvent un **sifflet** de 100 dB ainsi qu'un passe-lanière pour cordage ou câble.



“ Le petit couteau pratique et résistant pour les sportifs et aventuriers. ”





“ Opinel se transmet, se partage.  
Comme les recettes de cuisine, comme le  
goût pour les bonnes choses.  
Avec la collection Le Petit Chef, Opinel  
invente une nouvelle façon de cuisiner  
avec les enfants. Les responsabiliser avec  
de vrais outils, leur apprendre les bons  
gestes, et surtout leur faire découvrir le  
plaisir de choisir une recette, de cuisiner et  
de déguster le résultat, ensemble. ”



# le petit Chef

3 outils adaptés à la morphologie et aux attentes des enfants.

L'anneau pédagogique permet une prise en main sûre en empêchant la main de glisser sur la lame et facilite ainsi la coupe.

Les manches arrondis en bois sont confortables, doux dans la paume.

Les lames sont efficaces, la coupe se fait facilement sans forcer.

## Couteau de Cuisine & son protège-doigts

gencod 312384 001744 5  2  10 cm

Lame arrondie en acier inoxydable, longueur 10 cm, robuste et parfaite pour couper et émincer, l'anneau pédagogique aide à bien positionner les doigts et à empêcher la main de glisser sur la lame. La manche est en hêtre verni.




## Éplucheur

gencod 312384 001745 2  2


Lame en acier inoxydable, l'anneau pédagogique aide à bien positionner les doigts et à éplucher facilement en tirant. La manche est en hêtre verni.




## Coffret le petit chef - rouge

gencod 312384 001746 9  1

## Coffret le petit chef - bleu


gencod 312384 002605 8  1

## Coffret le petit chef - vert

gencod 312384 002577 8  1



## Le set de protège-doigts

gencod 312384 001793 3  16

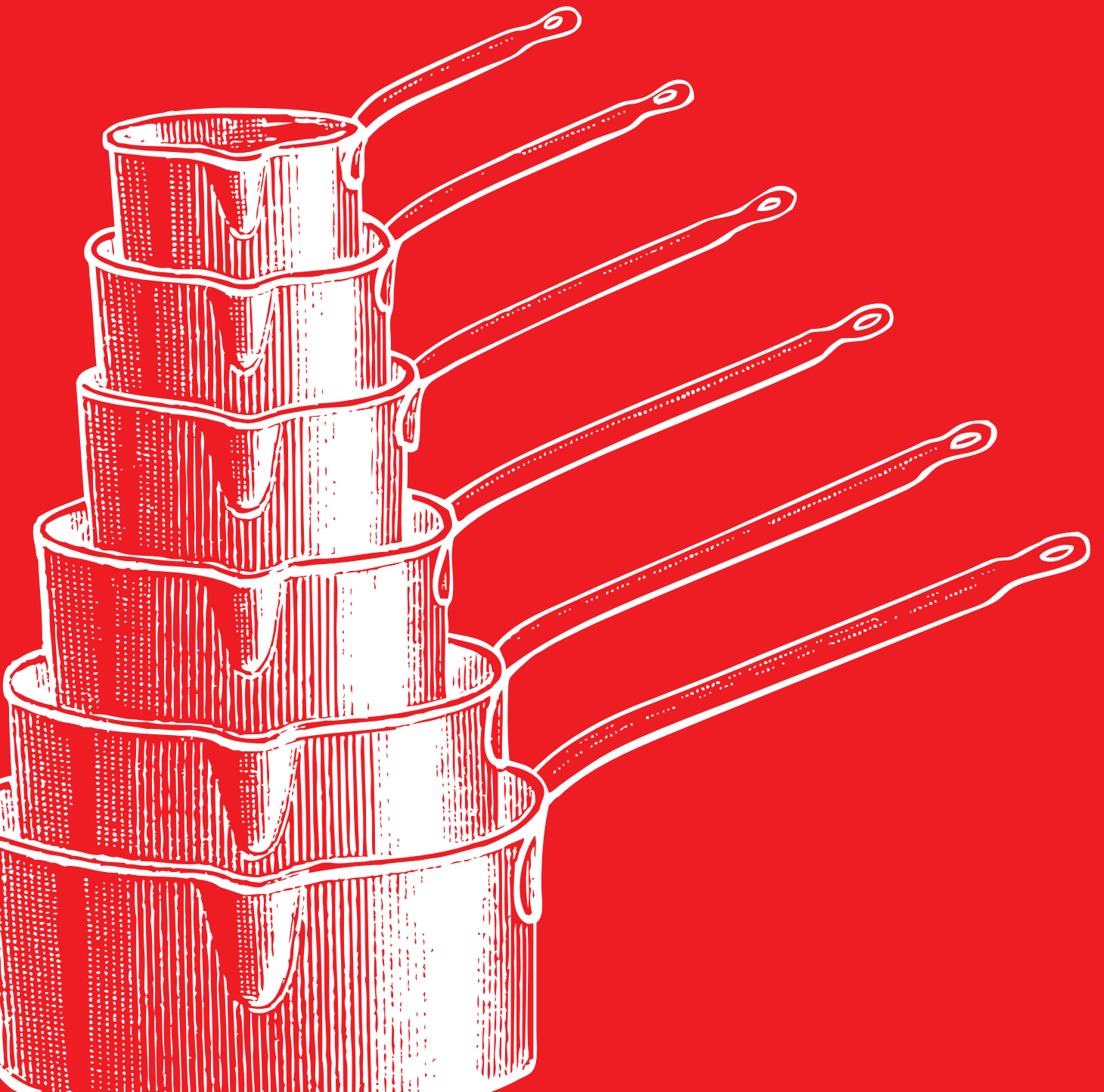
Le set contient 16 unités : 8 rouges, 4 verts, 2 jaunes, 2 roses  
Le protège-doigts protège la main qui tient l'aliment à couper.  
Il permet d'adopter la position de la «serre»:  
les deux premières phalanges repliées, le pouce et le petit doigt tiennent l'aliment, à la manière des grands Chefs !



## Le présentoir vide

gencod 312384 813012 2  1





**cuisine**

LES essentiels  
du CUISINIER



# Les Essentiels du Cuisinier / HÊTRE

Les petites lames maniables et utiles au quotidien

## Office N°112

gencod 312384 001913 5



10 cm

Multi-usages : trancher, émincer, peler fruits et légumes, parer les viandes.



## Cranté N°113

gencod 312384 001918 0



10 cm

Lame micro-dentée pour trancher tomates, kiwis, oeufs durs, saucisses...



Maniables, efficaces, complémentaires, les petits couteaux Les Essentiels du Cuisinier facilitent la cuisine au quotidien. Les lames sont en acier inoxydable avec haute teneur en carbone pour garantir une haute qualité de coupe. Les manches sont en hêtre avec vernis protecteur pour une bonne résistance aux tâches et à l'eau.

## Éplucheur N°115

gencod 312384 001928 9



6 cm

Épluchage rapide et efficace des légumes et fruits, pour droitier et gaucher.



## Couteau à légumes N°114

gencod 312384 001923 4



7 cm

Lame courbe avec dos grattoir pour nettoyer les jeunes pousses et légumes bio en préservant les vitamines, tourner les légumes, préparer les champignons.



## Tartineur N°117

gencod 312384 001933 3




6.5 cm

Lame spatule aux dimensions généreuses pour beurrer et tartiner rapidement.



**N°112 Boîte de 2 couteaux d'Office**  
**Acier inoxydable**

gencod 312384 001223 5  6




**N°112 Display de 6 boîtes**  
**Acier inoxydable**

gencod 312384 001231 0  1



**N°102 Boîte de 2 couteaux d'Office**  
**Acier carbone**

Facilité d'affûtage  
 Attention ! sensible à la corrosion, bien sécher la lame

gencod 312384 001222 8  6



**N°102 Display de 6 boîtes**  
**Acier carbone**

gencod 312384 001232 7  1



**Couteau Petit-déjeuner Hêtre**

gencod 312384 002175 6  6 11,5 cm




**Couteau Petit-déjeuner Mandarine**

gencod 312384 002176 3  6 11,5 cm



Lame en acier inoxydable, longue de 11,5 cm pour racle le fond des pots, bout arrondi et large pour tartiner, partie dentée (7,5 cm) pour couper facilement pains et viennoiseries.

**Display 6+6 Petit-déjeuner**

gencod 312384 002192 3  1

**Display Éplucheur microdenté**

gencod 312384 002135 0  12



**Éplucheur microdenté**

Éplucheur microdenté pour tomates, kiwis...

gencod 312384 002047 6  6





# Les Essentiels du Cuisinier / COULEURS - Bois de charme

## Office N°112

6 10 cm



gencod 312384 002035 3



gencod 312384 001914 2



gencod 312384 001915 9



gencod 312384 001916 6



gencod 312384 001917 3

## Cranté N°113

6 10 cm



gencod 312384 002036 0



gencod 312384 001919 7



gencod 312384 001920 3



gencod 312384 001921 0



gencod 312384 001922 7

## Éplucheur N°115

6 6 cm



gencod 312384 002038 4



gencod 312384 001929 6



gencod 312384 001930 2



gencod 312384 001931 9



gencod 312384 001932 6

## Couteau à légumes N°114

6 7 cm



gencod 312384 002037 7



gencod 312384 001924 1



gencod 312384 001925 8



gencod 312384 001926 5



gencod 312384 001927 2

## Tartineur N°117

6 6,5 cm



gencod 312384 002039 1



gencod 312384 001934 0



gencod 312384 001935 7



gencod 312384 001936 4




gencod 312384 001937 1






**N°112 Coffret Office coloris classiques**


gencod 312384 001233 4  4

**N°112 Coffret Office coloris acidulés**

gencod 312384 001381 2  4




### Coffret Les Essentiels Hêtre

gencod 312384 001300 3  4




### Coffret Les Essentiels Olivier

gencod 312384 002163 3  4




### Coffret Les Essentiels «Loft»

gencod 312384 001626 4  4



### Coffret Les Essentiels «Fifties»

gencod 312384 001452 9  4




### Coffret Les Essentiels «Primavera»

gencod 312384 001709 4  4




### Coffret Les Essentiels «Art déco»

gencod 312384 001939 5  4





### Coffret Les Essentiels «Primo»

gencod 312384 002576 1  4



LES essentiels  
du CUISINIER +



# Les Essentiels du Cuisinier +

## Les 3 couteaux pratiques et efficaces au quotidien

### Office N°312



Multi-usages : trancher, émincer, peler fruits et légumes, parer les viandes.



gencod 312384 002350 7



gencod 312384 002351 4



gencod 312384 002352 1



### Cranté N°313



Lame micro-dentée pour trancher tomates, kiwis, oeufs durs, saucisses...



gencod 312384 002353 8



gencod 312384 002354 5



gencod 312384 002355 2



### Éplucheur N°315



Épluchage rapide et efficace des légumes et fruits, pour droitier et gaucher.



gencod 312384 002356 9



gencod 312384 002357 6



gencod 312384 002358 3



La lame en acier inoxydable et le manche en polymère garantissent le passage au **lave-vaisselle**.  
Le manche surmoulé sur la lame assure une **hygiène** parfaite en supprimant tout interstice pour les saletés et résidus alimentaires. Son profil galbé et sans arête procure un excellent **confort** et une prise en main optimale.

**Trio Essentiels +**  
gencod 312384 002359 0 




## T-duo

### L'outil performant et malin doté de 2 lames pour deux fonctions

Prise en main idéale pour éplucher les légumes longs (carotte, concombre...)  
 Logement index pour confort et protection/lame  
 Permet d'exercer en tirant une force plus importante pour les peaux dures épaisses  
 Adapté aux droitiers comme aux gauchers  
 Embout pour enlever les yeux des pommes de terre  
 Deux versions : manche hêtre ou manche polymère.

#### Présentoir 12 T-duo bois

gencod 312384 002434 4  1

#### T-duo bois - bleu

gencod 312384 002431 3  6



#### T-duo bois - vert

gencod 312384 002432 0  6



#### T-duo bois - rouge

gencod 312384 002433 7  6




Au recto la **lame éplucheur** avec microdenture, pour un tranchant durable et très efficace sur tous les légumes y compris ceux avec une peau fine ou lisse (tomate, poivron, aubergine...)

Au verso, la **lame Julienne** pour faire des spaghettis de légumes (carotte, courgette, concombre, betterave, patate douce, navet, radis noir...) et réaliser salades, accompagnements (cuisson rapide = + de vitamines), décorations...




#### T-duo polymère - vert

gencod 312384 002428 3  6



#### T-duo polymère - rouge

gencod 312384 002429 0  6




#### T-duo polymère - bleu

gencod 312384 002427 6  6



#### Présentoir 12 T-duo polymère

gencod 312384 002430 6  1



# PARALLÈLE

Le bois, la simplicité, l'efficacité, Opinel a puisé dans ses racines et son savoir-faire pour créer Parallèle. Une collection de couteaux de cuisine qui séduit et accompagne les cuisiniers exigeants et terriens.

8 lames aux profils étudiés pour optimiser le geste et garantir une coupe parfaite adaptée à chaque aliment. L'acier inoxydable X50CrMoV15 présente une haute résistance à la corrosion.

Le manche aux lignes épurées et adoucies assure une prise en main confortable.

Le hêtre, le bois Opinel, robuste et doux dans la paume, offre un toucher naturel inimitable.





# Les blocs //

## Bloc avec 5 couteaux / Pain

gencod 312384 002402 3



Bloc en hêtre  
Couteau d'Office  
Couteau Chef  
Santoku  
Couteau à Découper  
Couteau à pain



## Bloc avec 5 couteaux / Viande & Volaille

gencod 312384 002403 0



Bloc en hêtre  
Couteau d'Office  
Couteau Chef  
Santoku  
Couteau à Découper  
Couteau Viande et Volaille



# Les // polyvalents

## Office

gencod 312384 001825 1



8 cm Ø 1.5 mm

Pour couper et peler.  
Sa petite lame pointue est très précise et maniable.



## Chef N°118

gencod 312384 001818 3



20 cm Ø 3 mm

Pour couper, émincer, hacher avec un mouvement de balancier. La lame reste rigide et stable lors de la coupe.



## Santoku N°119

gencod 312384 001819 0



17 cm Ø 3 mm

Pour couper et tailler. La lame reste rigide et stable lors de la coupe.



## À découper N°120

gencod 312384 001820 6



16 cm Ø 2.5 mm

Pour découper rôtis, gigots, volailles mais également pour trancher les gros fruits et légumes.



## Trio

gencod 312384 001838 1



# Les // spécialistes

## Pain N°116

gencod 312384 001816 9



21 cm Ø 2 mm

Pour trancher tous les types de pains. La lame courbe et dentée permet d'amorcer la coupe facilement.

## Effilé N°121

gencod 312384 001821 3



18 cm Ø 2 mm

Pour lever les filets de poissons et trancher fin. La lame fine est très flexible.

## Viande & Volaille N°122

gencod 312384 001822 0



13 cm Ø 2.5 mm

Pour dénervé et désosser. La lame pointue reste rigide et la garde du manche permet de travailler en sécurité.

## Carpaccio N°123

gencod 312384 001823 7



30 cm Ø 1.5 mm

Pour découper des tranches très fines de saumon et jambon.



## Fourchette

gencod 312384 001824 4



# INTEMPORA

design by **BIG-GAME**





# INTEMPORÀ

LA COUPE AGILE  
by **BIG-GAME**

Grâce à son design performant et la haute qualité de ses matériaux, la collection Intempora **vous donne confiance, vous rend agile en cuisine.**



## LA COUPE AGILE

HAUTE PERFORMANCE DE COUPE  
CONFORT OPTIMAL ET MANIABILITÉ  
ÉQUILIBRE ET ROBUSTESSE

HAUTE PERFORMANCE DE COUPE

### Acier Sandvik® 12C27 Mod.

14.50% Chrome

0.60% Manganèse

= résistance à la corrosion

0.52% Carbone

= haut pouvoir de coupe



### Dureté 57-58 Rockwell (HRC)

= résistance à l'usure

### Angle d'aiguisage 30°

(15 degrés par face)

= excellent tranchant



### Profils de lames optimisés

Chaque lame est conçue (longueur, épaisseur, forme) pour une efficacité optimale selon l'utilisation.

CONFORT OPTIMAL ET MANIABILITÉ

**V-grip** = prise en pince facilitée (pouce et index sur la lame, les 3 autres doigts maintiennent le manche). Cette position permet de guider la lame pour une grande précision de coupe.

**Ergo-profil** = volume galbé pour tenir le manche sans crisper la main, fatigue réduite.

### Lignes fluides

(pas d'arêtes, pas d'aspérités)



ÉQUILIBRE ET ROBUSTESSE

### Lame pleine-soie

La lame se prolonge sur la longueur et la hauteur du manche



### Manche en polymère P.O.M chargé en fibre de verre

résistant aux chocs, à l'eau, et à la chaleur  
hygiénique et confortable



### Garantie à vie Service d'aiguisage gratuit

La collection Intempora équipe l'École de cuisine Alain Ducasse et L'École de cuisine Gourmets de l'Institut Paul Bocuse.

# INTEMPORA

## Bloc avec 5 couteaux

gencod 312384 002404 7



Bloc en hêtre  
Couteau d'Office  
Couteau Chef  
Santoku  
Couteau à découper  
Couteau à pain



## Trio N°225 + N°220 + N°218

gencod 312384 002224 1



Made in France

## Office N°225

gencod 312384 002223 4



Made in France

8 cm    Ø 1,5 mm

Le couteau polyvalent pour couper oignons, échalotes, fruits et légumes, parer les viandes. Grâce à sa lame courte et pointue il assure une coupe précise.



## Cranté N°226

gencod 312384 002366 8



Made in France

10 cm    Ø 1,5 mm

Sa lame fine pointue et microdentée est très efficace pour trancher tomates, kiwis, saucisses.



# INTEMPORA

## Tranchelard N°227

gencod 312384 002401 6



20 cm Ø 2.5 mm

Sa longue lame lisse légèrement courbe permet de réaliser de longues coupes et de trancher de manière régulière, fine et sans déchirer les grosses pièces de viandes, rôtis, jambons, légumes, poissons.



Made in France



## Chef Petit N°217

gencod 312384 002217 3



17 cm Ø 3 mm

Le couteau agile !  
À la fois rassurant, performant et très maniable, il s'utilise facilement pour émincer, découper, trancher.

## Chef N°218

gencod 312384 002218 0



20 cm Ø 3 mm

Pour couper, émincer, hacher avec un mouvement de balancier. La lame reste rigide et stable lors de la coupe.



Made in France



## À découper N°220

gencod 312384 002220 3



16 cm Ø 2.5 mm

Pour découper rôtis, gigots, volailles mais également pour trancher les gros fruits et légumes.



Made in France





**Santoku N°219**

gencod 312384 002219 7



17 cm    Ø 3 mm

Pour couper et tailler.  
La lame reste rigide et stable lors de la coupe.  
Lame alvéolée : les poches d'air ont pour effet d'empêcher la matière coupée de coller à la lame, ce qui permet une coupe plus rapide.

**Pain N°216**

gencod 312384 002216 6



21 cm    Ø 2 mm

Pour trancher tous les types de pains. La lame courbe et dentée permet d'amorcer la coupe facilement.

**Effilé N°221**

gencod 312384 002221 0



18 cm    Ø 2 mm

Pour lever les filets de poissons et trancher fin. La lame fine est très flexible.

**Viande & Volaille N°222**

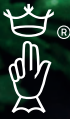
gencod 312384 002222 7



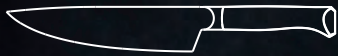
13 cm    Ø 2.5 mm

Pour dénervé et désosser les viandes et volailles. La lame pointue reste rigide.





LES FORGÉS 1890



design by **BIG-GAME**

## DESIGN BY BIG-GAME

Les Forgés 1890 incarnent la haute qualité de la coutellerie française. Leur design magistral imaginé par le studio BIG-GAME, et leur grande qualité de fabrication, héritage d'un savoir-faire ancestral, séduiront les plus exigeants.



## 100% FORGÉ

Ce couteau 100% forgé (simultanément la lame, la mitre, la soie) dans une barre ronde d'acier inoxydable X50CrMoV15, bénéficie du fibrage et de la qualité de la forge à chaud.

C'est un couteau dit «pleine forge» qui se distingue par sa robustesse, son parfait équilibre, sa durabilité et son excellente qualité de coupe.



## L'EXCELLENCE EN CUISINE

Conçue pour séduire les plus exigeants, la collection Les Forgés 1890 s'est inspirée du travail et de la personnalité du Chef savoyard doublement étoilé, Jean Sulpice, à la tête de l'Auberge du Père Bise à Talloires, au bord du lac d'Annecy. La collection illustre nos valeurs communes: la précision et l'équilibre, la proximité avec la nature, l'attachement à son territoire, à son histoire...





# LES FORGÉS 1890

Couteaux d'exception  
design by BIG-GAME

## EXCELLENCE DE COUPE

### Acier X50CrMoV15

15% Chrome  
= résistance à la corrosion  
0.50% Carbone  
= haut pouvoir de coupe  
et affûtage facilité.



### Angle d'aiguisage 30°

15 degrés par face  
= excellent tranchant



### Dureté 56-57 Rockwell (HRC)

= résistance à l'usure

Géométrie de chaque lame  
optimisée pour son usage

## CONFORT ABSOLU

### V-grip

pour mieux guider la lame  
= grande précision de coupe

### Ergo-Profil

volume galbé pour ne pas crisper la main  
= fatigue réduite

## PUISSANCE ET ÉQUILIBRE

### Lame 100% forgée à 1200°

Une seule pièce d'acier



Fibrage orienté et renforcé  
= résistance maximale



Lame pleine-soie = équilibre

## DURABILITÉ

Hêtre issu de forêt éco-gérée



Stabilisé pour résister à l'eau



0% vernis

FABRIQUÉ EN FRANCE



Garantie à vie

Service Aiguisage gratuit



# LES FORGÉS 1890

## Office

gencod 312384 002291 3



8 cm Ø 1.5 mm

Le couteau polyvalent pour couper oignons, échalotes, fruits et légumes, parer les viandes. Grâce à sa lame courte et pointue il assure une coupe précise.



## Chef Petit

gencod 312384 002285 2



17 cm Ø 3 mm

Le couteau agile ! À la fois rassurant, performant et très maniable, il s'utilise facilement pour émincer, découper, trancher.



## Chef

gencod 312384 002286 9



20 cm Ø 3 mm

Pour couper, émincer, hacher avec un mouvement de balancier. La lame reste rigide et stable lors de la coupe.



## À découper

gencod 312384 002288 3



16 cm Ø 2.5 mm

Pour découper rôtis, gigots, volailles mais également pour trancher les gros fruits et légumes.



## Trio

gencod 312384 002292 0



**Santoku**

gencod 312384 002287 6



17 cm Ø 3 mm

Pour couper et tailler.  
La lame reste rigide et stable lors de la coupe.  
Lame alvéolée : les poches d'air ont pour effet d'empêcher la matière coupée de coller à la lame, ce qui permet une coupe plus rapide.

**Pain**

gencod 312384 002284 5



21 cm Ø 2 mm

Pour trancher tous les types de pains. La lame courbe et dentée permet d'amorcer la coupe facilement.

**Effilé**

gencod 312384 002289 0



18 cm Ø 2 mm

Pour lever les filets de poissons et trancher fin. La lame fine est très flexible.

**Viande & Volaille**

gencod 312384 002290 6



13 cm Ø 2.5 mm

Pour dénervet et désosser les viandes et volailles. La lame pointue reste rigide.










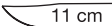
OPINEL  
STAINLESS STEEL  
MADE IN FRANCE  
100% TITANIUM  
HANDLE  
100% TITANIUM  
HANDLE


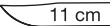


**table**

# Perpétue




**Boîte de 4 couteaux** gencod 312384 002447 4  4  11 cm

**Couteau** gencod 312384 002446 7  12  11 cm

**Boîte de 4 fourchettes** gencod 312384 002449 8  4

**Fourchette** gencod 312384 002448 1  12


**Boîte de 4 cuillères** gencod 312384 002450 4  4

**Cuillère** gencod 312384 002451 1  12

**Boîte de 4 petites cuillères** gencod 312384 002477 1  4

**Petite cuillère** gencod 312384 002452 8  12



**Coffret 4+4+4+4**  
gencod 312384 002453 5  2



Avec le studio de design BIG-GAME nous avons puisé dans les racines de la marque...

Les racines design, en esquissant des clins d'œil aux silhouettes historiques des couteaux, et les racines familiales, en rendant hommage à Perpétue Opinel (1813-1858), grand-mère de Joseph Opinel. Aux côtés de son époux Victor-Amédée elle forgeait des clous au cœur des Alpes, en Savoie. Nous avons imaginé qu'elle aimait les objets **robustes à l'esthétique simple et intemporelle...**

Les couverts Perpétue sont en **acier inoxydable monobloc**, résistant au passage lave-vaisselle. La lame des couteaux est **microdentée** pour un tranchant durable.

**Cuillère Moka** gencod 312384 002572 3  12



**Cuillère Entremets** gencod 312384 002571 6  12



**Fourchette Entremets** gencod 312384 002570 9  12



**Couteau Entremets** gencod 312384 002569 3  12  9,5 cm



**bon appétit +**



Les Bon Appétit + sont pratiques au quotidien grâce à un entretien facilité.

Manche en polymère = résistant au passage au lave-vaisselle  
Microdenture douce = tranchant confortable, efficace et durable

**Bon Appétit + «Primo»** 11 cm



**Nuage** gencod 312384 001900 5 12



**Anthracite** gencod 312384 001903 6 12



**Rouge** gencod 312384 001902 9 12



**Bleu** gencod 312384 001901 2 12

**Bon Appétit + «Glam»** 11 cm



**Grenat** gencod 312384 002196 1 12



**Sauge** gencod 312384 002195 4 12

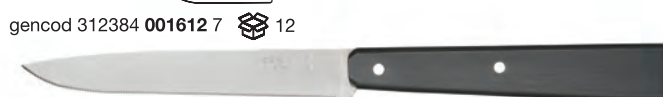


**Violet** gencod 312384 002191 6 12



**Bleu canard** gencod 312384 002190 9 12

**N°125 Pro** 11 cm



gencod 312384 001612 7 12



**Coffret BA+ Nuage**  
gencod 312384 001904 3 4



**Coffret BA+ Anthracite**  
gencod 312384 001907 4 4



**Coffret BA+ Primo**  
gencod 312384 002048 3 4



**Coffret BA+ Glam**  
gencod 312384 002197 8 4



**Coffret BA+ Tempête**  
gencod 312384 002349 1 4



**Coffret N°125 Pro**  
gencod 312384 002437 5 4

**bon appétit !**





**Bon Appétit !** 11 cm

Manche en charme teinté et verni - Lame lisse



**Blanc** gencod 312384 002041 4 12



**Jaune** gencod 312384 002043 8 12



**Nuage** gencod 312384 002044 5 12



**Bleu marine** gencod 312384 002042 1 12



**Poivre** gencod 312384 001594 6 12



**Rouge** gencod 312384 001595 3 12



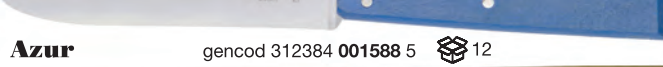
**Charme** gencod 312384 001592 2 12



**Noir** gencod 312384 001593 9 12



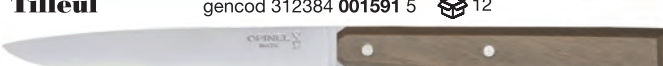
**Azur** gencod 312384 001588 5 12



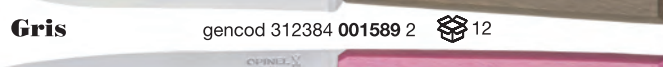
**Tilleul** gencod 312384 001591 5 12



**Gris** gencod 312384 001589 2 12



**Rose** gencod 312384 001590 8 12



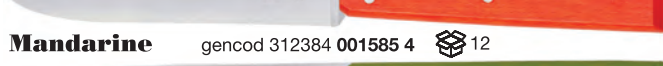
**Mandarine** gencod 312384 001585 4 12



**Vert pomme** gencod 312384 001586 1 12



**Fuchsia** gencod 312384 001584 7 12



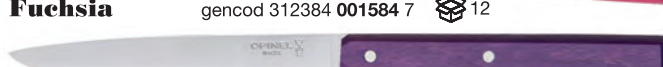
**Violine** gencod 312384 001587 8 12



**Bon Appétit ! Olivier** 11 cm

gencod 312384 001583 0 12

Manche en olivier verni - Lame lisse



gencod 312384 001587 8 12

Les Bon Appétit ! sont dotés d'un manche en bois, matériau vivant et chaleureux, symbole de la nature. Sur la table, le bois apporte un vrai supplément d'âme.



**Coffret BA ! Céleste**

gencod 312384 002040 7 4



**Coffret BA ! Loft**

gencod 312384 001534 2 4



**Coffret BA ! Campagne**

gencod 312384 001534 5 4



**Coffret BA ! Pop**

gencod 312384 001532 8 4



**Coffret BA ! Sud**


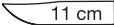
gencod 312384 001515 1 4

facette



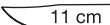
Les couteaux de table Facette affichent un style bistrot chic et se marient à toutes les tables, à tous les styles. Lame pleine soie et rivets en acier inoxydable.  
Éco-matériau innovant VittEr® : papier compressé à haute température, sans adjuvant nocif, robuste et résistant au lave-vaisselle.

**Coffret 4 Facette / FRÊNE SOMBRE STABILISÉ - lame lisse**

gencod 312384 002497 9  1  11 cm



**Coffret 4 Facette / OLIVIER - lame lisse**

gencod 312384 002498 6  1  11 cm



**Coffret 4 Facette / FRÊNE - lame lisse**

gencod 312384 002496 2  1  11 cm

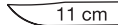


**Coffret 4 Facette / ECO MATERIAU VITTER® BLANC - lame lisse**

gencod 312384 002499 3  1  11 cm



**Coffret 4 Facette / MIX - lame lisse**

gencod 312384 002568 6  1  11 cm



**Coffret 4 Facette / ECO MATERIAU VITTER® ARDOISE - lame microdentée**


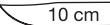
gencod 312384 002565 5  1  11 cm



# TABLE Chic



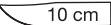
**Coffret 4 Table Chic / ÉBÈNE**

gencod 312384 002480 1  1  10 cm

L'élégante ébène noire d'Afrique.  
Lame poliglasse.



**Coffret 4 Table Chic / BOULEAU LAMELLÉ**

gencod 312384 002483 2  1  10 cm


Le bouleau de Finlande lamellé et graphique.  
Lame meulée polie.



Le savoir-faire Opinel au service de la table. Une coupe irréprochable, fine et soyeuse; un manche élancé, rond et doux dans la main.

La mitre en acier brossé est dotée d'un méplat de stabilité. Les manches sont vernis pour les protéger de l'humidité et des tâches. Le lavage à la main est recommandé pour préserver toutes les qualités du couteau.



**Coffret 4 Table Chic / OLIVIER**

gencod 312384 002481 8  1  10 cm

Le veinage chaleureux de l'olivier de Méditerranée.  
Lame poliglasse.



**Coffret 4 Table Chic / FRÈNE**

gencod 312384 002482 5  1  10 cm

Le classicisme moderne du frêne du Jura.  
Lame meulée polie.



**Coffret 4 Table Chic / MIX**

gencod 312384 002573 0  1



## Set à Fromage

gencod 312384 001834 3  2  12,5 cm

Le couteau à fromage est inspiré de notre couteau de poche traditionnel. Doté d'un manche en hêtre verni et d'une lame de 12,5 cm en acier inoxydable assurant une haute qualité de coupe et une grande résistance à la corrosion, il est accompagné de sa fourchette inox qui facilite la coupe et le service. Le couteau s'emboîte facilement sur la fourchette pour une présentation originale et pratique sur un plateau, une planche ou une assiette. Le lavage à la main est recommandé.






## Planches à découper

en hêtre, contour en biais pour prise en main facilitée  
design by BIG-GAME




### La grande

275x470x27 mm, avec récupérateur de jus  
gencod 312384 002372 9  1




### La classique

210x402x20 mm  
gencod 312384 002323 1  1



### La petite

152x266x15 mm  
gencod 312384 002322 4  1








## Blocs

en hêtre


### Pour 9 couteaux

167x230x116 mm

gencod 312384 002387 3  1

### Pour 5 couteaux

101x230x116 mm


gencod 312384 002324 8  1



## Affûtage



### Mini-Fusil 7.5 cm

gencod 312384 001128 3  10



### Pierre naturelle 10 cm

gencod 312384 002567 9  10



### Pierre naturelle des Pyrénées 14 cm

gencod 312384 002551 8  3




## Fusils


mèche 25 cm Ø13 mm, manche en hêtre verni, lanière en cuir, design by BIG-GAME



### Mèche diamant - Aiguisage (abrasif, pour rétablir le V du tranchant d'un couteau émoussé)

gencod 312384 002385 9  1

### Mèche acier - Affûtage (usage fréquent, pour redresser le fil)

gencod 312384 002321 7  1



## Aiguiseur manuel


plaquettes carbure  
angle auto-ajustable

gencod 312384 002386 6  1




## Entretien

### Kit entretien - pierre naturelle 14 cm + huile + microfibre 20x20 cm

gencod 312384 002506 8  1



### Huile végétale alimentaire - entretien lame et manche

gencod 312384 002505 1  2



# Le Linge de cuisine & de table

Tissages 100% coton, méthode Jacquard.  
Tissé et cousu en France.



**Tablier enfant**  
gencod 312384 001866 4 1



**Tablier adulte**  
gencod 312384 001865 7 1



**Set de table**  
40x50 cm - coton enduit  
gencod 312384 002058 2 1



**Torchon «Exigez !!»**  
50x70 cm  
gencod 312384 001864 0 1



**Torchon «On peut tout faire»**  
50x70 cm  
gencod 312384 001863 3 1



**Torchon «Le couteau»**  
50x70 cm  
gencod 312384 002057 5 1

## Les nattes à rouler pour couteaux de cuisine

pour 8 couteaux



**Natte cuir de vache**  
gencod 312384 002368 2 1



**Natte synthétique**  
gencod 312384 002367 5 1

# Étuis



## Étui chic Fauve


gencod 312384 002180 0  2

Cuir de vache, passe-ceinture

Pour couteaux N°07, N°08, N°09, Eff 08 / 10



## Étui chic Noir


gencod 312384 002179 4  2

Cuir de vache, passe-ceinture

Pour couteaux N°07, N°08, N°09, Eff 08 / 10



## Étui Alpine


gencod 312384 002178 7  4

Synthétique, Passe-ceinture, Pression

Pour couteaux N°07, N°08, N°09, Eff 08 / 10



## Fourreau bleu


gencod 312384 002181 7  4

Synthétique

Pour couteaux N°06, N°07, N°08, Eff 08



**Étui Outdoor M Brun**

gencod 312384 002182 4  4

Synthétique,  
passe-ceinture, pression

Pour couteaux N°07, N°08, N°09,  
Eff 08 / 10



**Étui Outdoor L Brun**


gencod 312384 002183 1  4

Synthétique,  
passe-ceinture, pression

Pour couteaux N°09, N°10,  
N°10 tire-bouchon, N°08 champignon



**Étui Outdoor XL Brun**


gencod 312384 002184 8  2

Synthétique,  
passe-ceinture, pression

Pour couteaux N°12, Scie N°12,  
N°12 Explore



**Étui Outdoor M Bleu**

gencod 312384 002194 7  4

Synthétique  
passe-ceinture, pression

Pour couteaux N°07, N°08, n°09,  
Eff 08 / 10



**Étui Outdoor L Bleu**


gencod 312384 002193 0  4

Synthétique  
passe-ceinture, pression

Pour couteaux N°09, N°10,  
N°10 tire-bouchon, N°08 champignon



**Étui Outdoor XL Bleu**

gencod 312384 002185 5  2

Synthétique  
passe-ceinture, pression

Pour couteaux N°12, Scie N°12,  
N°12 Explore

