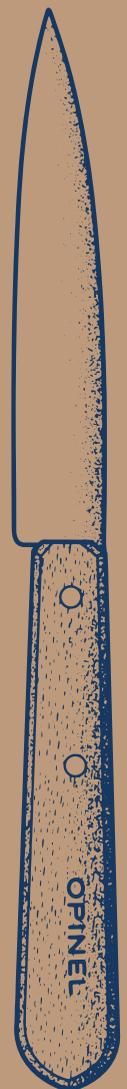
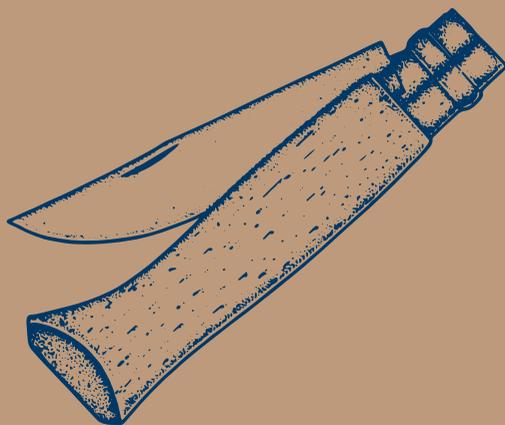


OPINEL
SAVOIE FRANCE



// 12 **outdoor**
// 56 **kids**
// 64 **cuisine**
// 96 **table**
// 112 **&...**

OPINEL
SAVOIE FRANCE



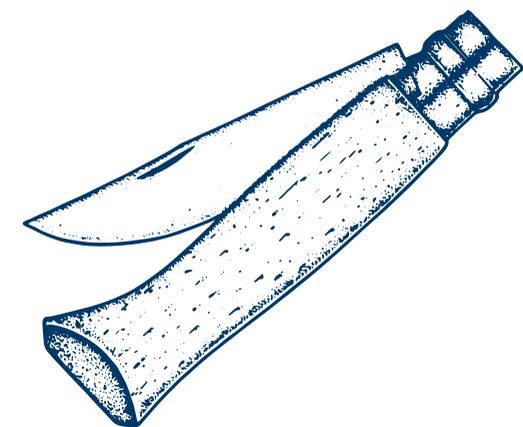
Dal 1890 Opinel trae forza dal proprio **territorio**... le montagne, i boschi, i laghi, i torrenti, le tradizioni e le abilità dei suoi abitanti.

Amare il proprio territorio significa dare la precedenza alla sostenibilità, che si pone al centro dei nostri processi. La scelta di **materiali virtuosi**, la gestione rispettosa delle risorse, l'utilizzo di packaging riciclabili, la riduzione dei rifiuti, le filiere corte e le partnership locali ci consentono di limitare il nostro impatto sull'ambiente, ovvero di rappresentare un patrimonio vivo e innovativo, nell'ottica di un futuro migliore.

Amare il proprio territorio non è un limite, bensì apertura all'incontro e alla condivisione.

Con il suo carattere forte e unico, un Opinel viaggia, si adotta, passa di mano in mano, in tutto il mondo.

Ispirata al proprio territorio, l'arte di vivere Opinel celebra il lusso della **semplicità** et du **ritorno all'essenziale**, i momenti veri e condivisi.





Designer di una forma unica che ha attraversato il tempo, inventore di macchine innovative per una produzione di qualità e competitiva, imprenditore lungimirante nella sua ambizione internazionale...

Creando il suo coltello tascabile nel 1890 **Joseph Opinel** ha gettato le basi a del nostro marchio.

Un prodotto Opinel è un oggetto preciso e durevole, con la forma giusta per assolvere la propria funzione, la cui robustezza ed efficacia ne fanno un compagno affidabile.

Senza tempo, insostituibile, l'Opinel è più di un coltello, è una filosofia.

La nostra fabbrica si trova nel cuore delle Alpi, a **Chambéry**. La superficie di 7000 m² ospita quattro laboratori (lame, manici, virole, assemblaggio e confezionamento) e la sede sociale dell'azienda.



150

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

Nel 2024, il nostro fatturato ammontava a

34,9

milioni di euro.



La fabbrica si trova a Chambéry, nel cuore delle Alpi francesi.



I nostri coltelli vengono esportati in più di

70

paesi.



6,5

milioni di coltelli sono stati prodotti nel 2024.

60 000

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





Il **95%** del nostro legno proviene da foreste francesi ecogestite.



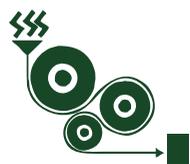
Il **100%**

dei trucioli di legno provenienti dalla lavorazione dei manici è usato per riscaldare i laboratori e gli uffici.



L'acciaio è un materiale riciclabile al

100%



L' **80%**

dei nostri fornitori è francese.



10

tonnellate di plastica in meno nei nostri packaging nel 2023.

Il **50%**



dei nostri prodotti è venduto senza confezione singola.

0%

di rifiuti scaricati nell'acqua.



Il **100%**

dei rifiuti è riciclato o valorizzato.



Oltre alle cifre, un'azienda impegnata.

Riunendo tradizione e innovazione, Opinel rafforza il proprio impegno sociale implementando un **filtro creativo virtuoso**.

Ci impegniamo a sviluppare prodotti responsabili, **sostenibili, con un impatto ambientale limitato e significativi**.

Si tratta pertanto di un marchio di lungo respiro, garante della propria perennità.

Acquistando il **legno PEFC**, nous soutenons sosteniamo le foreste gestite in modo sostenibile a livello globale. Il faggio e il carpino dei nostri coltelli provengono da foreste certificate del Vercors e del Giura, in Francia.

I nostri foderi sono **realizzati nelle Alpi francesi**, vicino alla nostra fabbrica, utilizzando materiali **riciclati** sostenibili come la pelle rigenerata e il feltro R-PET.



I nostri coltelli Essentiels+ e Bon Appétit+ sono realizzati in **rPP, una plastica riciclata** derivata da rifiuti industriali. La loro produzione genera il 90% in meno di emissioni di CO2 e il riciclo dei rifiuti limita il consumo di una risorsa naturale fossile, il petrolio grezzo.

Acciaio

La nostra gamma di acciai di alta qualità ci dà modo di selezionare la tipologia più performante per soddisfare al meglio le specifiche caratteristiche di utilizzo di ogni coltello.

Acciaio al carbonio • Durezza 57 HRC • Origine Europa

L'acciaio al carbonio non legato, ad alto tenore di carbonio (0,90%), consente di garantire una perfetta tenuta di taglio, un'elevata resistenza all'usura e una facile riaffilatura. L'acciaio al carbonio ha una resistenza alla corrosione molto bassa, richiede quindi alcune precauzioni d'uso: non lasciare mai il coltello in un ambiente umido, non lavarlo in lavastoviglie, asciugare con cura la lama e il manico dopo l'uso e ingrassare frequentemente la lama.

Acciaio inossidabile • Durezza 55-57 HRC • Origine Europa

L'acciaio inossidabile delle lame OPINEL è un tipo d'acciaio ottimizzato per garantire un'elevata resistenza alla corrosione ed elevate prestazioni meccaniche.

La lama in acciaio inossidabile offre un taglio eccellente e un'elevata resistenza all'abrasione (usura) che le consente di sopportare il contatto regolare con materiali duri, come la ceramica, prima di richiedere la riaffilatura. L'acciaio inossidabile ha il vantaggio di non richiedere una particolare manutenzione nelle normali condizioni di utilizzo, a differenza dell'acciaio al carbonio. Il contenuto di carbonio, che gli conferisce un taglio di qualità, può renderlo leggermente sensibile all'ossidazione quando viene messo a contatto prolungato con un ambiente aggressivo (acido, acqua salata, detersivi, ecc.).



Legno

per limitare gli effetti negativi sull'ambiente (inquinamento dovuto al trasporto, alla deforestazione...), il 95% dei manici di legno proviene da aziende francesi gestite in modo sostenibile.

I nostri coltelli sono fabbricati prevalentemente in faggio (Giura, Isère), 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.

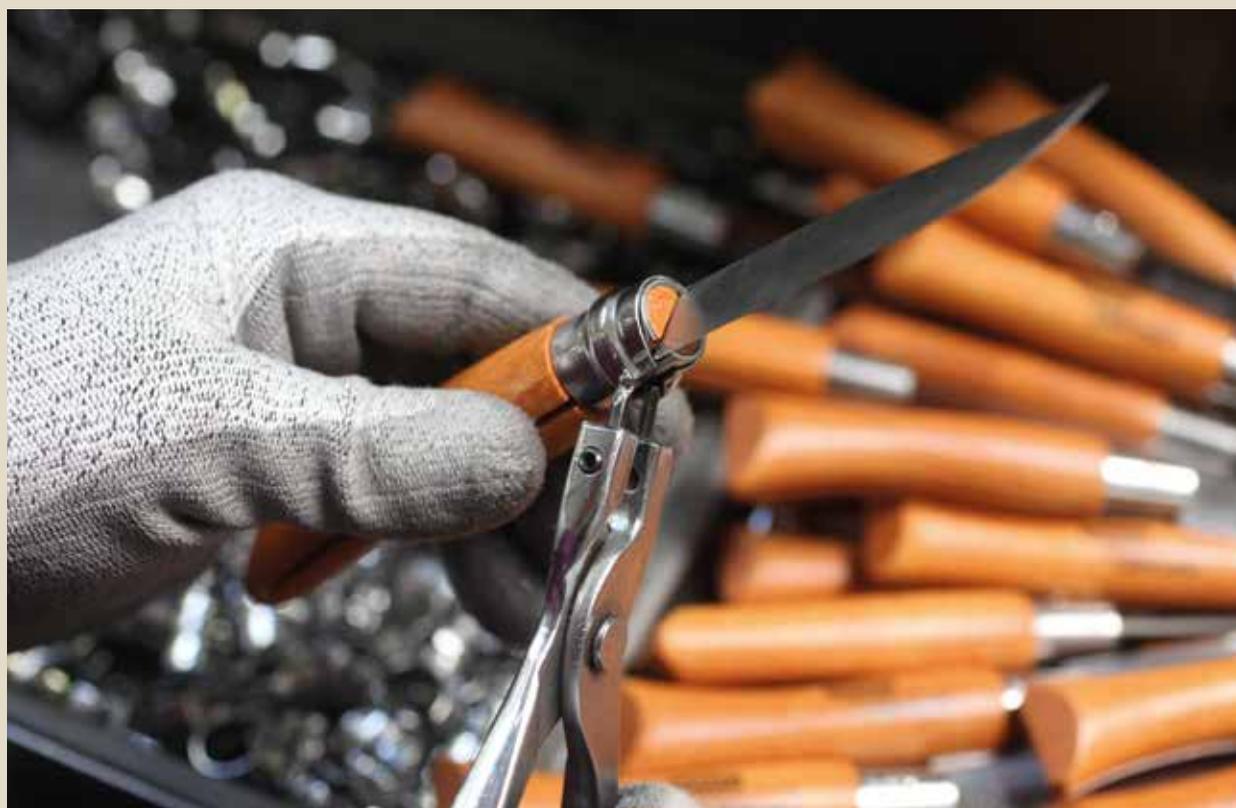
POM rinforzato con fibra di vetro
ottima resistenza all'usura, agli urti e all'acqua. *Intempora*

PA rinforzato con fibra di vetro
buona resistenza meccanica, ottima resistenza all'usura, agli urti, alle temperature estreme.
N°08 et N°07 Outdoor, N°09 Bricolage

Bon Appétit+ : polipropilene riciclato (rPP) rinforzato con il 30% di fibra di vetro: ottima robustezza e lavabile in lavastoviglie.

Essentiels+ : polipropilene riciclato (rPP): buona tolleranza agli urti e lavabile in lavastoviglie.

Utilizzare il **polipropilene riciclato (rPP)** significa ridurre il nostro impatto sull'ambiente, utilizzando meno risorse naturali grazie alla rivalorizzazione degli scarti e meno energia per produrre. Le emissioni di CO2 sono ridotte di più del 90%.



EXIGEZ LE 1^{er} CHOIX   OPINEL "LA MAIN COURONNÉE"

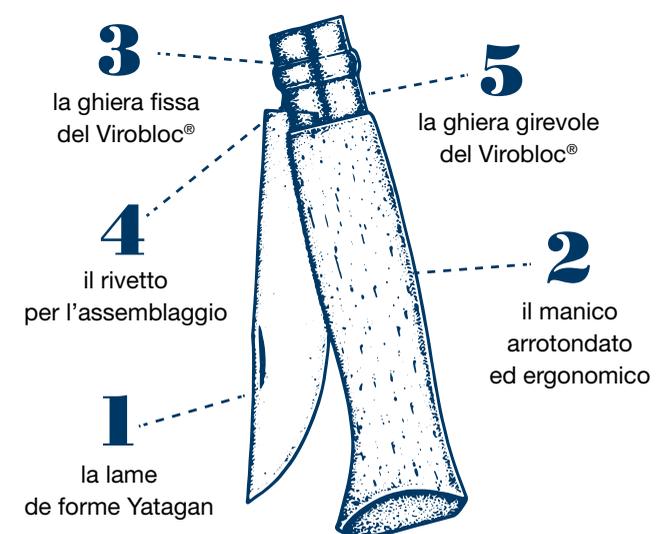


Il profilo bombato

Le lame dei coltelli tascabili sono molate secondo un profilo bombato esclusivo, che garantisce una grande robustezza e consente di ottenere un tagliente ottimale 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.

Il 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).



La Main Couronnée



Nel 1565, il re di Francia Carlo IX impone che ogni mastro coltellinaio apponga il suo emblema sulle proprie creazioni per garantirne l'originalità e la qualità. Nel 1909, rispettando questa tradizione, Joseph Opinel scelse come emblema La Main Couronnée. La mano benedicente è quella di San Giovanni Battista che figura sullo stemma di Saint-Jean-de-Maurienne, la città più vicina ad Albiez-le-Vieux, da dove provengono gli Opinel. Joseph Opinel aggiunge una corona per ricordare che la Savoia era un ducato. Da allora, tutte le lame dei coltelli e utensili Opinel sono marchiati con La Main Couronnée.

outdoor

Tradition Classica

// CARBONIO // Manici in faggio PEFC, vernice trasparente



	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 3	6

Acciaio al carbonio, acciaio originale, eccellente qualità di taglio, **facile da riaffilare**.
Rischio di corrosione elevato, la lama deve essere asciugata e ingrassata dopo l'uso.



Astuccio N°08
gencod 312384 000815 3 4



Cofanetto collezione
gencod 312384 183102 6 1



Scatola aperta
gencod 312384 183104 0 1



P30 6 x N°06 + 6 x N°07 + 12 x N°08 + 6 x N°09
gencod 312384 000739 2 1



Pannello 4 x N°06 + 4 x N°07 + 4 x N°08
gencod 312384 182085 3 1



Tradition Classica

// ACCIAIO INOSSIDABILE // Manici in faggio PEFC, 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

Acciaio inossidabile, eccellente qualità di taglio,
grande resistenza alla corrosione.



N°08 + custodia
gencod 312384 001089 7



Cofanetto collezione
gencod 312384 001311 9



Scatola aperta
gencod 312384 001314 0



Espositore 12 N°08 + custodia
gencod 312384 002406 1



P30 6 x N°06 + 6 x N°07 + 12 x N°08 + 6 x N°09
gencod 312384 001159 7



Pannello 4 x N°06 + 4 x N°07 + 4 x N°08
gencod 312384 000938 9

Tradition Classica

// ACCIAIO INOSSIDABILE



Gigante N°13 22 cm
gencod 312384 122136 0



Portachiavi N°02 3.5 cm
gencod 312384 000065 2



Portachiavi N°04 5 cm
gencod 312384 000081 2



N°07 Avventuriero 8 cm
gencod 312384 001372 0



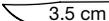
N°08 Avventuriero 8.5 cm
gencod 312384 001321 8



Tradition

// COLORAMA // Manici in legno di carpino, mordente e vernice, cordino in cuoio



- 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



Tradition

// COLORAMA // Manici in legno di carpino, mordente e vernice, cordino in cuoio



- 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

Espositore N°04 Colorama 36 portachiavi

gencod 312384 002279 1  1



- 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

Kit N°06 Colorama 60 coltelli

gencod 312384 002225 8  1

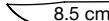


- N°07 Colorama**  8 cm
- Viola** gencod 312384 002205 0  6
 - Blu ciano** gencod 312384 002206 7  6
 - Anice** gencod 312384 002207 4  6
 - Arancione** gencod 312384 002208 1  6
 - Verde** gencod 312384 002210 4  6

Kit N°07 Colorama 60 coltelli

gencod 312384 002226 5  1



- N°08 Colorama**  8.5 cm
- Nero** gencod 312384 002211 1  6
 - Bordeaux** gencod 312384 002213 5  6
 - Kaki** gencod 312384 001703 2  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



Tradition



№08 Animalia® - quercia 8,5 cm

- Cinghiale gencod 312384 002331 6
- Cervo gencod 312384 002332 3
- Lepre gencod 312384 002333 0
- Pesce gencod 312384 002334 7
- Cane gencod 312384 002335 4
- Camoscio gencod 312384 002336 1
- Marmotta gencod 312384 003227 1

Scatola mista da 6 gencod 312384 002343 9



Cofanetto collezione in legno Animalia®

gencod 312384 002342 2



№08 Animalia® America - quercia 8,5 cm

- Alce gencod 312384 002627 0
- Orso gencod 312384 002628 7
- Bisonte gencod 312384 002629 4



№08 Multistrato di betulla 8,5 cm

Las betulla di Finlandia viene tagliata in strati e colorata con coloranti naturali, rispettosi dell'ambiente.

- Castano gencod 312384 002388 0
- Grigio gencod 312384 002389 7
- Rosso gencod 312384 002390 3



№08 Le Savoyard® - faggio 8,5 cm

gencod 312384 002611 9

№08 Alpine Sport - faggio 8,5 cm

- Trekking gencod 312384 002186 2
- Bicicletta gencod 312384 002187 9
- Sci gencod 312384 002188 6
- Arrampicata gencod 312384 003228 8



Tradition



№06 Olivo 7 cm

gencod 312384 002023 0

№08 Olivo 8,5 cm

gencod 312384 002020 9

№09 Olivo 9 cm

gencod 312384 002426 9

№06 Noce 7 cm

gencod 312384 002025 4

№08 Noce 8,5 cm

gencod 312384 002022 3

№09 Noce 9 cm

gencod 312384 002425 2

№06 Quercia 7 cm

gencod 312384 002024 7

№08 Quercia 8,5 cm

gencod 312384 002021 6

№09 Quercia 9 cm

gencod 312384 002424 5



Espositore Olivo 8 x №08 + 4 x №06

gencod 312384 002026 1



Espositore 8 Astucci 8 x №08 8,5 cm

gencod 312384 001854 1

Astuccio №08 Olivo + custodia

gencod 312384 001004 0



Espositore №08 4 Noce 4 Olivo 4 Quercia

gencod 312384 002029 2



Espositore №09 4 Noce 4 Olivo 4 Quercia

gencod 312384 002435 1

Tradition

// LUSO



Tradition

// LUSO



N°08 Chaperon
lama lucidata
a specchio
gencod 312384 001399 7 2

8.5 cm



N°06 Padouk
lama lucidata
a specchio
gencod 312384 226066 5 6

7 cm



N°08 Ebano
lama lucidata
a specchio
gencod 312384 001352 2 2

8.5 cm



N°09 "Cima"
Acero sicomoro
& Frassino seuro
& Noce nero
gencod 312384 003103 8 1

9 cm



N°08 Quercia Black Edition
gencod 312384 002172 5 2

8.5 cm



Espositore
N°08 Quercia Black Edition 8.5 cm
gencod 312384 002623 2 1

Trattamento PVD nero,
per una migliore resistenza alla corrosione.



N°08 Atelier - Noce & Ebano
gencod 312384 002173 2 2

8.5 cm



Nato dalla competenza
e dalla creatività dei
nostri ebanisti per
ottimizzare il consumo
di legno utilizzando gli
scarti di ebano derivanti
dalla lavorazione dei
manici. Il noce e l'ebano
sono separati da
uno strato di acciaio.



N°08 "Ellipse" - Ebano & Alluminio
gencod 312384 002347 7 2

8.5 cm





Kit

// CUCINA NOMADE // Gli strumenti giusti per cucinare in viaggio



outdoor

Il kit geniale e compatto per cucinare con gli strumenti giusti di casa: **al campeggio, in tenda, in una casa vacanze, in barca...**

- Il **№10 cavatappi con Apribottiglie**, con la sua lama liscia e appuntita da 10 cm taglia e trancia come un coltello da cucina e apre anche le bottiglie, grazie alla punta elicoidale integrata nel manico e il levacapsule all'estremità del manico.
- Il **№12 con la sua lama seghettata** da 12 cm si usa come un coltello da pane o per tagliare la frutta e la verdura più grandi.
- Il **№06 sbucciatore** è particolarmente utile per sbucciare la frutta e la verdura.

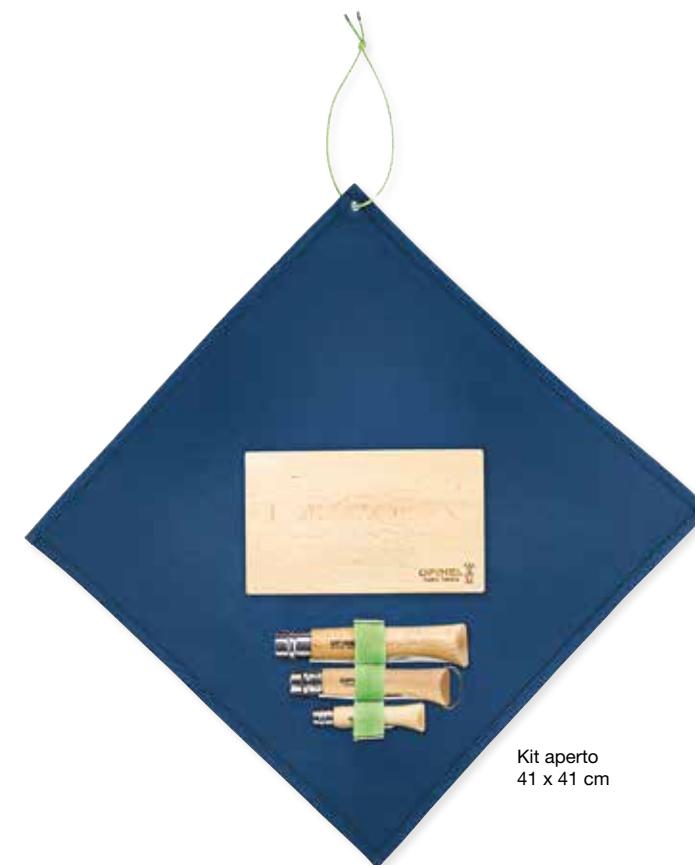


Kit Cucina Nomade

gencod 312384 002614 0  1



Kit chiuso
20,5 x 12,5 cm



Kit aperto
41 x 41 cm

Questi coltelli tascabili sono dotati di manici in faggio verniciato, lame in acciaio inossidabile e anelli di doppia sicurezza. Si ripongono insieme al **tagliere** in faggio con la **biancheria da cucina, 3 in 1** : strofinaccio, tovaglietta, sacca da trasporto. Il panno in microfibra si asciuga rapidamente.



12 cm

Lama seghettata



10 cm

Lama liscia
+ punta elicoidale
+ levacapsule



6 cm

Lama appuntita



20 x 12 x 1 cm



// COLTELLO TASCABILE E SBUCCIATORE

// Manico in faggio, vernice trasparente



// COLTELLO TASCABILE SEGHETTATO

// Manico in faggio, vernice trasparente



#06 Coltello tascabile e sbucciatore

gencod 312384 002440 5 6 6 cm

Lame per destri/sinistri, in acciaio inossidabile, molto efficaci per sbucciare frutta e verdura. La lama si ripiega in sicurezza nel manico, consentendo un trasporto agevole per l'uso fuori casa.



#12 Coltello tascabile seghettato

gencod 312384 002441 2 6 12 cm

Lama seghettata da 12 cm, in acciaio inossidabile, per tagliare facilmente pane o la frutta e la verdura più grandi. La lama si ripiega in sicurezza nel manico, consentendo un trasporto agevole per l'uso fuori casa.





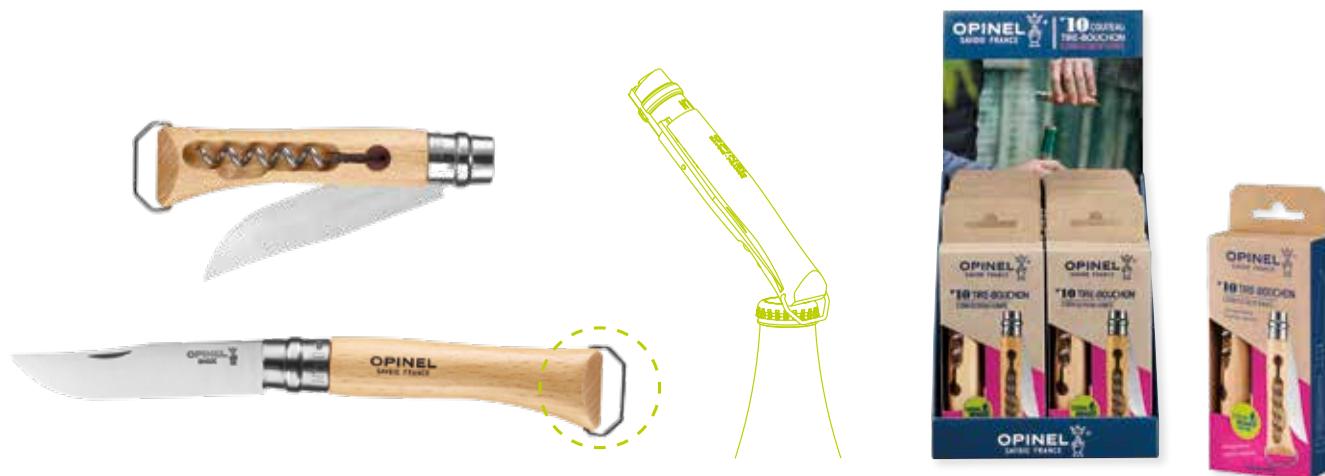
// COLTELLO TASCABILE CAVATAPPI E LEVACAPSULE

// Manico in faggio, vernice trasparente



// COLTELLO TASCABILE OSTRICHE E CONCHIGLIE

// Manico in padouk, vernice trasparente

**№10 Coltello tascabile cavatappi e levacapsule**gencod 312384 002578 5 6 10 cm**Espositore 12**

gencod 312384 002615 7 1

Il coltello cavatappi con levacapsule è il **coltello giusto per il picnic alla francese**. Punta elicoidale a 5 spire in acciaio inossidabile temprato e levacapsule collocato all'estremità del manico. Lama da 10 cm in acciaio inossidabile. Attenzione: il cavatappi e il levacapsule devono essere utilizzati con la lama ripiegata e bloccata con l'anello di sicurezza.

**№09 Coltello tascabile Ostriche e Conchiglie**gencod 312384 001616 5 6 6.5 cm**Espositore 12**

gencod 312384 002405 4 1

La lama **corta e robusta** (6,5 cm di lunghezza, 2,2 mm di spessore) taglia solo sulla punta. La punta centrata nell'asse del coltello rende più facile il maneggiamento. Il manico in **padouk** verniciato resiste bene all'umidità. Il coltello è accompagnato da un libretto di "consigli&suggerimenti", con tutte le informazioni sulle ostriche, in particolare su come aprirle delicatamente.





// COLTELLO TASCABILE CASTAGNE & AGLIO
& SNOCCIOLATORE
// Manico in castagno, vernice trasparente



// COLTELLO FUNGHI



N°07 Coltello tascabile Castagne & Aglio

gencod 312384 002360 6 6 4 cm



Espositore 12

gencod 312384 002361 3 1



N°08 Funghi 8 cm
manico in faggio
gencod 312384 001252 5 6



Astuccio N°08 Funghi

manico in quercia
custodia
gencod 312384 001327 0 4

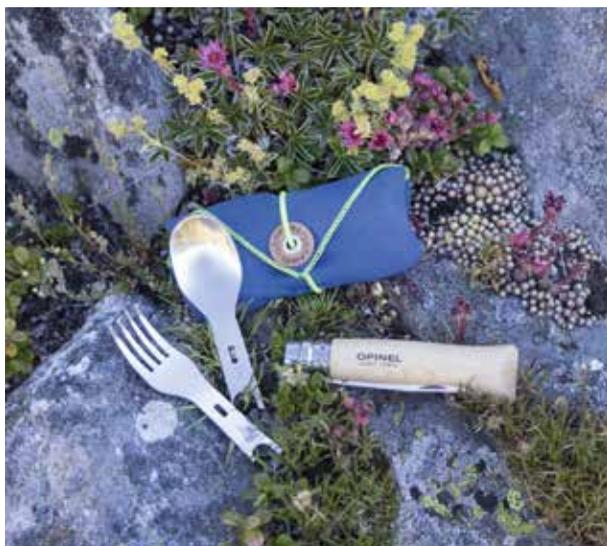
Espositore 12

gencod 312384 001896 1 1

La lama da 4 cm in acciaio inossidabile è ricurva e appuntita, apposta per incidere e sbucciare facilmente sia le **castagne** sia gli **spicchi d'aglio**, ma anche per snocciolare velocemente certi **frutti**, come le albicocche e le prugne, per preparare confetture e dolci.

La lama da 8 cm in acciaio inossidabile è ricurva, per facilitare il taglio.
Con il **dorso seghettato**, si possono pulire i funghi.
La **spazzola** in setole naturali è perfetta per rimuovere il terriccio dal raccolto.



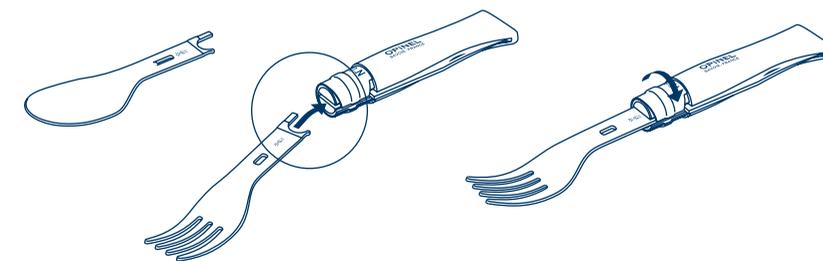


PICNIC + design by Franck Fontana



outdoor

// Accessori intelligenti e robusti per mangiare comodamente fuori casa



Per il picnic, in tenda, al campeggio, durante un'escursione...

ma anche per consumare un pasto veloce in ufficio...

"Picnic+" è un set compatto, leggero (95 g coltello compreso), facilmente trasportabile.

"Picnic+" è composto da due inserti in acciaio inossidabile, forchetta e cucchiaino, fissati al manico del coltello tascabile **N°08** (solo sugli **N°08** con manico in legno con anello di doppia sicurezza, in commercio dal 2000).



Dimensioni reali



"Picnic+" set completo con N°08 faggio

gencod 312384 002500 6  4



"Picnic+" set forchetta + cucchiaino + custodia

gencod 312384 002501 3  2

Espositore 8 sets completi Picnic+

gencod 312384 003226 4  1

Il **N°08** con manico in faggio e lama inossidabile è compreso nel set completo. I due inserti e il coltello si ripongono nella custodia-salvietta in microfibra, facile da lavare e veloce da asciugare. I coperti "Picnic+" sono comodi, igienici e durevoli.



BarbecueSet

design by Franck Fontana



outdoor

Intelligente, efficiente e robusto, il nostro Set Barbecue è prodotto in Francia. Ispirato alle nostre montagne, che richiedono robustezza e semplicità, il nostro Set Barbecue è unico. Intelligente, efficiente e robusto, comprende 3 utensili prodotti in Francia, con materiali virtuosi e di prossimità. Sarà il compagno senza tempo nei momenti di golosa condivisione.



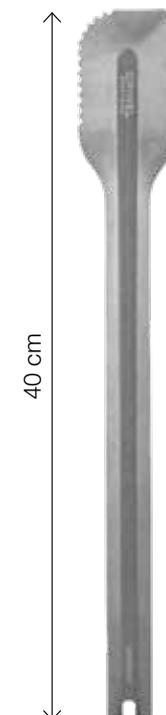
Il Coltello N°12 B

Unico dal 1897... una nuova dimensione di coltello! La lama lunga e precisa è efficace e si ripiega nel manico, consentendo così di riporre il coltello facilmente e in sicurezza.

- **Lama in acciaio inossidabile lunga 16 cm** per tagliare, tranciare e affettare facilmente carne, pesce e frutta o verdura di grandi dimensioni.

- Faggio proveniente da selvicolture francesi.

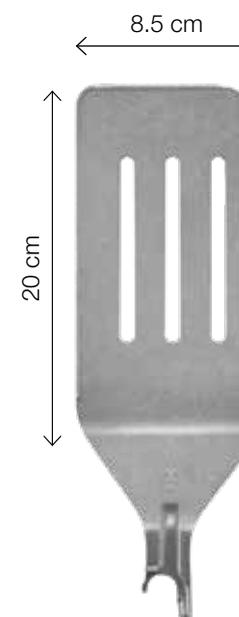
- Levacapsule per stappare le bottiglie o gancio per appendere.



40 cm

La Pinza XL

- Lunga e ingegnosa, la pinza XL ha un testa ben fatta, su un manico che dà sicurezza.
- Acciaio inossidabile con finitura stonewashed
- 40 cm di lunghezza, per un maneggiamento facile e sicuro, lontano dal fuoco
- Testa asimmetrica con angolo grande seghettato, per afferrare i pezzi più grossi e angolo stretto per prendere i pezzetti più piccoli
- Fessura solleva-griglia all'estremità.



8.5 cm

20 cm

La Spatola +

- Robusta ed efficiente, questa spatola rientra nel manico, così il coltello è facile da pulire e da riporre.
- Acciaio inossidabile con finitura stonewashed
- Grande:** superficie ampia, per raccogliere velocemente
- Asimmetrico:** angolo stretto per una maggiore precisione, con smussatura sui lati per separare, raschiare, ecc.

BarbecueSet design by Franck Fontana



Scatola Boutique 16 cm
gencod 312384 002733 8 2



Scatola da appendere 16 cm
gencod 312384 002731 4 2





Tradition Multifunzione

// N°08 "OUTDOOR" sports



outdoor

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
6+6
gencod 312384 002488 7  1



Espositore rosso/verde
6+6
gencod 312384 002487 0  1

La lama robusta (8,5 cm di lunghezza e 2,5 mm di spessore) presenta una **zona seghettata** da 3,5 cm, per tagliare corde naturali o sintetiche. È dotata di uno **smanigliatore** da 4 a 10 mm. Il manico bimateriale è realizzato con un **polimero** rinforzato con fibra di vetro, per un'eccellente resistenza all'acqua, agli urti e alle temperature estreme (da -40° a + 80°C), la parte morbida assicura una buona presa. Il **fischietto** da 110 dB sull'estremità del manico ha una portata di 300 metri in area libera.



Tradition Multifunzione

// N°12 "EXPLORE" NATURA E SOPRAVVIVENZA



N°12 Explore con gancio togli-zecche 10 cm



Verde gencod 312384 002489 4  2



Araancione gencod 312384 002454 2  2

Accessorio indispensabile per l'escursionista, il campeggiatore, il pescatore il giardiniere, il cacciatore e il suo cane, il nostro rimuovi-zecche consente di afferrare la zecca senza schiacciarla, per poi rimuoverla completamente con un movimento di rotazione. Le aperture in 2 misure diverse si adattano alle dimensioni della zecca. È di plastica ed è facile da lavare.

Gancio togli-zecche gencod 312384 002455 9  4



Gancio gencod 312384 002014 8  4



La lama robusta e corta (10cm di lunghezza, 2,7 mm di spessore) garantisce un taglio preciso. Il manico bimateriale è realizzato con un **polimero** rinforzato con fibra di vetro, per un'eccellente resistenza agli urti, all'acqua e alle temperature estreme, la parte morbida assicura una buona presa. All'estremità del manico, si trovano il **fischietto** da 110 dB, l'elemento in acciaio da fare scorrere in alto (**gancio tranciante**) o in basso (passa-lacchetto), amovibile per facilitare la pulizia. **Il rimuovi-zecche è integrato nell'estremità del manico.**



Tradition Multifunzione

// N°09 BRICOLAGE



N°09 Bricolage 8 cm



Grigio gencod 312384 001792 6  4



Giallo gencod 312384 001804 6  4

Il coltello intelligente ed efficiente, indispensabile nella cassetta degli attrezzi, in auto e in ufficio, perfetto per i lavori nell'ambito dell'elettricità.

La lama lunga 8 cm e spessa 2,2 mm è caratterizzata da due rientranze specifiche; uno **spella-filo** per fili di diametro inferiore a 8 mm, e un **taglia-filo** per i cavi di diametro inferiore a 5 mm. Il manico in polimero rinforzato con fibra di vetro integra due **punte cacciavite**: una piatta (viti da 4 mm) e una a stella PH2 (viti da 3,5 a 5 mm). Queste punte si posizionano all'estremità del manico, in un alloggiamento magnetico.



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



new !

néo6

// Il coltellino tascabile per tutti i giorni
everyday, all day



outdoor

Il coltellino EDC* **pratico, durevole, curato nel design.**
Ideato per accompagnarvi **nella quotidianità**, si integra perfettamente in **uno stile di vita attivo e moderno** (una colazione veloce, sbucciare una mela, aprire un pacco, qualche piccolo lavoro, ecc.) *EDC : Every Day Carry

Pratico

- Compatto < 10 cm da chiuso, Leggero < 25 grs
= facile da portare con sé
- Sistema OPIFLEX®: sostegno della lama senza maneggiamento
= facile da usare
- Lama da 7 cm acon punta arrotondata, senza bloccaggio di sicurezza
= facile e rassicurante in ambiente urbano

Durevole

- Acciaio inossidabile resistente alla corrosione e di facile manutenzione
- Lama affilabile, per un taglio di qualità costante
- Materiali (acciaio, legno) robusti e riciclabili

Design curato

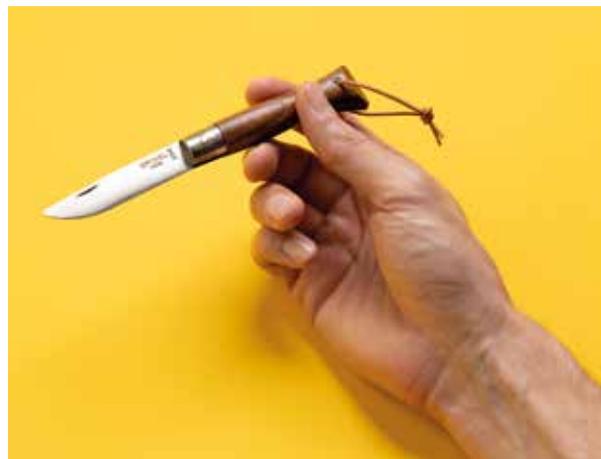
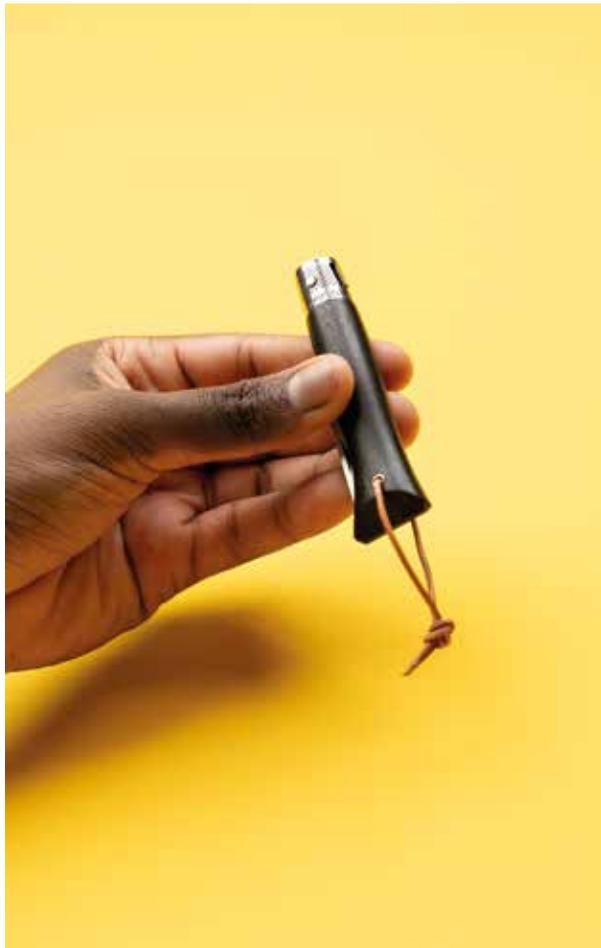
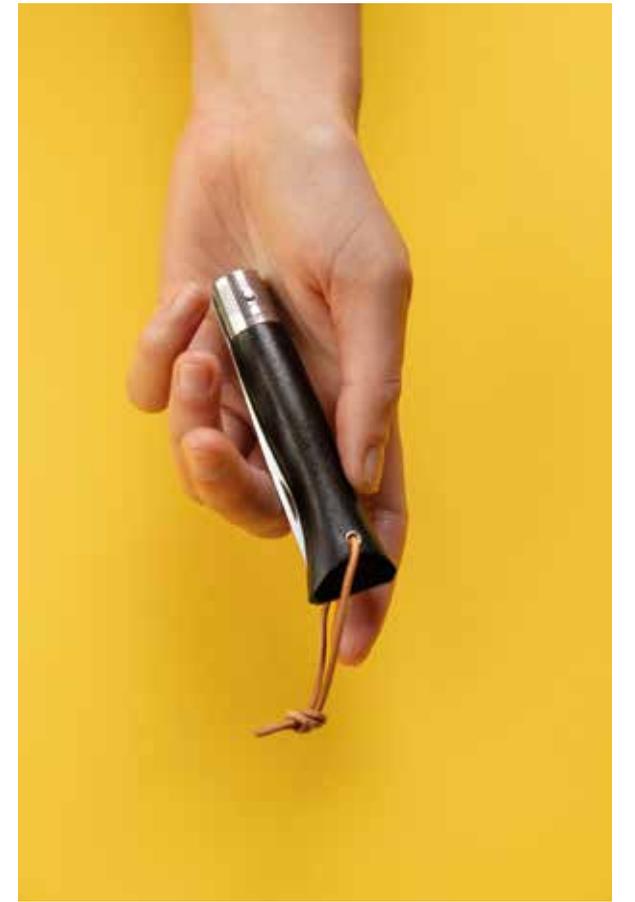
- Legni nobili: ebano, noce nero, olivo con vernice protettiva, per resistere all'uso e all'umidità
- Cinghietto in cuoio, per un aggancio facile
- Rivetto passante in acciaio inossidabile
- Cesellatura dell'anello OPIFLEX®



OPIFLEX®

Néo6 reinventa l'esperienza del coltellino tascabile implementando un meccanismo innovativo: OPIFLEX®, senza bloccaggio di sicurezza.
// Apertura e chiusura della lama intuitive e fluide
// Sostegno senza bloccaggio della lama, aperta o chiusa
// Brevetto depositato





new !

néo6

// Il coltellino tascabile per tutti i giorni
everyday, all day



Un manico eccezionale, realizzato in tre diverse qualità di legno:

- il **noce nero** per un'eleganza sobria e senza tempo,
- l'**olivo**, con la sua grana calda e mediterranea,
- l'**ebano**, simbolo di sofisticatezza, denso e vellutato al tatto.



néo6 noce nero 7 cm
gencod 312384 003108 3 2



néo6 olivo 7 cm
gencod 312384 002504 4 2



néo6 ebano 7 cm
gencod 312384 003110 6 2





effilé



outdoor

La lama sottile e il manico affusolato definiscono la sagoma del coltello da tasca "effilé", disponibile in 4 dimensioni: lama da 8, 10, 12 e 15 cm.

Lo effilé 8 e lo effilé 10 sono stati rivisitati dal designer Franck Fontana e si sono trasformati in coltelli da tasca eleganti e urbani, grazie alla loro linea sobria. Lo **effilé 10 diventa così il coltello da tavola fuori casa** perfetto anche al ristorante, per un taglio dedicato è sempre perfetto.

Lo **effilé 8, è invece il coltellino chic** e compatto da tenere in borsa.

Le lame degli **effilés 12 et 15 sono sottili, molto flessibili e appuntite, inoltre garantiscono un taglio eccezionale**, in particolare sono perfette per la preparazione del pesce e per tagliare finemente.

La lama si ripiega nel manico, così resta protetta e in sicurezza, inoltre è più facile riporre il coltello.

Linea Faggio

Faggio ricavato da selvicolture francesi (Giura, Isère). Lame in acciaio inossidabile, finitura molata a lucido.

Effilé 08	8 cm	gencod 312384 002558 7	6
Effilé 10	10 cm	gencod 312384 002559 4	6
Effilé 12	12 cm	gencod 312384 002560 0	3
Effilé 15	15 cm	gencod 312384 002561 7	3

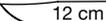
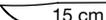


effilé



Linea Olivo

Olivo, legno proveniente dall'Italia meridionale. Lame in acciaio inossidabile, finitura lucidata a specchio.

Effilé 08	 8 cm	gencod 312384 002563 1		6
Effilé 10	 10 cm	gencod 312384 002562 4		6
Effilé 12	 12 cm	gencod 312384 002564 8		3
Effilé 15	 15 cm	gencod 312384 002608 9		3



Espositore 3 Astucci Effilé 10 Olivo
gencod 312384 001954 8  1

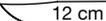
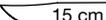


effilé



Linea Padouk

Padouk, legno proveniente dall'Africa occidentale. Lame in acciaio inossidabile, finitura lucidata a specchio.

Effilé 08	 8 cm	gencod 312384 002554 9		6
Effilé 10	 10 cm	gencod 312384 002555 6		6
Effilé 12	 12 cm	gencod 312384 002556 3		3
Effilé 15	 15 cm	gencod 312384 002557 0		3



Effilé 10 Ebano

Ebano, legno proveniente dall'Africa occidentale. Lame in acciaio inossidabile, finitura lucidata a specchio.

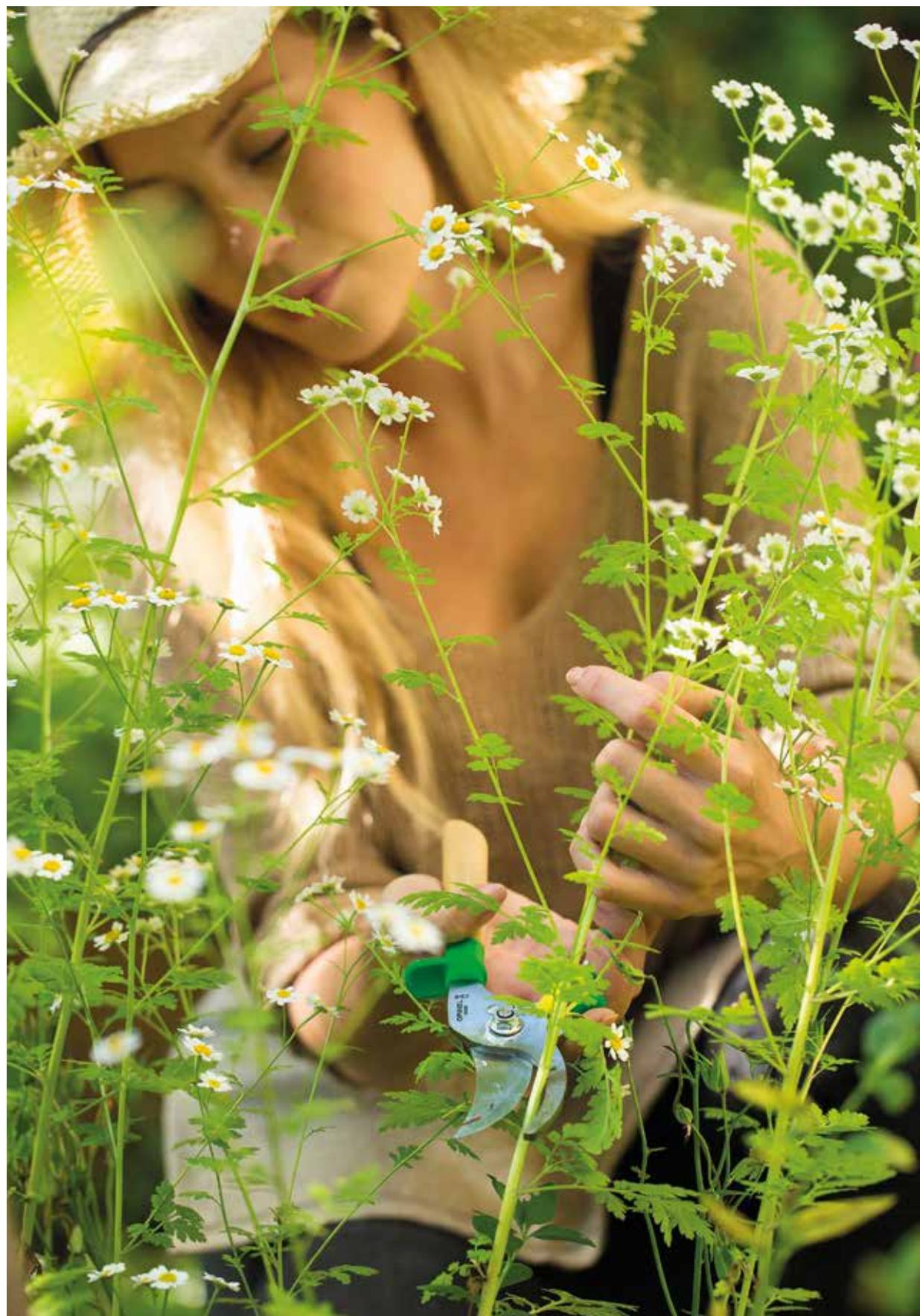
Effilé 10	 10 cm	gencod 312384 002566 2		2
------------------	---	------------------------	---	---



Espositore Mix Effilé 18 coltelli

3 x **Effilé 08** Hêtre, Padouk, Olivier
3 x **Effilé 10** Hêtre, Padouk, Olivier
gencod 312384 002610 2  1





Il Giardino

// Manici in faggio

Le Cesoie



Cesoie blu ardesia

gencod 312384 001627 1  2



Cesoie verde prato

gencod 312384 001628 8  2



Espositore da 8 cesoie (4 + 4)

gencod 312384 001843 5  1

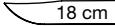
Le lame delle cesoie sono in acciaio inossidabile, tagliano fino a **20 mm di diametro**. La forma è ottimizzata al fine di ridurre lo sforzo di taglio (braccio della leva). Il selettore ha **3 posizioni**: chiusura, apertura larga e apertura stretta; così le cesoie si adattano al diametro dei rami o le dimensioni della mano. Le impugnature in faggio verniciato e poliammide sono dotate di appositi arresti, per una maneggevolezza comoda e sicura. La **molla nascosta** elimina il rischio di sporcarsi e di pizzicarsi.

I seghetti

Per i rami con un diametro massimo di 10 cm



№18 Seghetto richiudibile

gencod 312384 001198 6  3  18 cm



L'ama di ricambio del seghetto №18

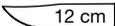
gencod 312384 980184 7  1



I nostri seghetti sono dotati di lame in carbonio con rivestimento anticorrosione. Le due file viventi affilati sono orientate verso il manico e consentono **di tagliare senza sforzo tirando**.



№12 Seghetto richiudibile

gencod 312384 165126 6  3  12 cm

Per i rami con un diametro massimo di 8 cm



Il Giardino

// Manici in faggio



N°08 Giardino 8.5 cm

gencod 312384 133080 2 6

lama appuntita, per togliere le erbacce, ma anche raccogliere insalate e tarassaco.



N°08 Falcetto da innesto 8 cm

gencod 312384 113140 9 3

Per innestare, incidere e tagliare gli arbusti.



N°10 Falcetto 10 cm

gencod 312384 113110 2 3

Per vendemmiare, tagliare e cogliere i fiori.



Cofanetto da giardiniere

gencod 312384 001617 2 1

- N°12 Seghetto
- N°08 Giardino
- N°08 Falcetto da innesto

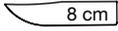


kids

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 Mela gencod 312384 001700 1  6



Mandarino gencod 312384 002363 7  6

Per una maggiore sicurezza, Il mio primo Opinel ha la punta **arrotondata**, il Virobloc® blocca la lama in posizione aperta durante l'utilizzo o in posizione chiusa durante il trasporto. Il manico in legno, di faggio verniciato o carpino trattato a mordente, consente una presa sicura e comoda.



Custodia da cintura rispettosa dell'ambiente, in R-PET, realizzata con plastica riciclata al 100%, ottenuta da bottiglie triturate, e pelle rigenerata ottenuta dagli scarti dei laboratori di pelletteria.



Il mio primo Opinel + custodia

gencod 312384 002400 9  4

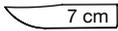


“Il mio primo Opinel” è un vero e proprio coltello, per insegnare ai bambini a fare bricolage, a spalmare le tartine, a tagliare e ad affettare... come i grandi!

Tradition Junior

// N°07 OUTDOOR



N°07 Outdoor  7 cm



Blu gencod 312384 001898 5 



Rosso gencod 312384 001897 8 



Kaki gencod 312384 002151 0 



Parma gencod 312384 002152 7 

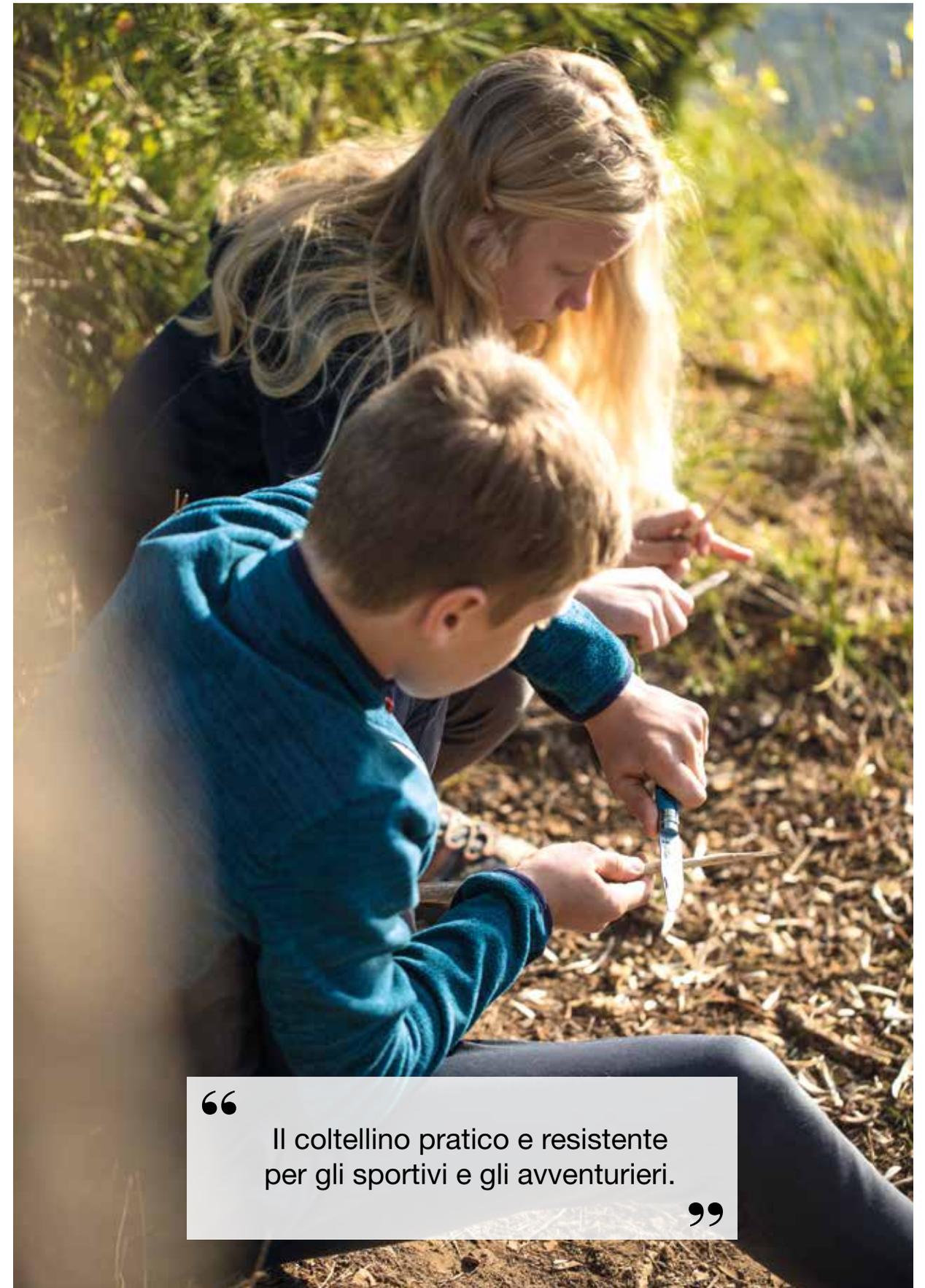


Espositore rosso/blu
6+6
gencod 312384 001909 8 



Espositore kaki/Parma
6+6
gencod 312384 002153 4 

La punta della lama liscia è leggermente arrotondata. Il manico bimatériale in polimero rinforzato con fibra di vetro resiste all'acqua e alle temperature estreme, la parte morbida assicura una buona presa. Alle estremità del manico, si trovano un **fischietto** da 100 dB e un foro per il laccetto.



“

Il coltellino pratico e resistente per gli sportivi e gli avventurieri.

”

le petit Chef

Tre utensili adatti alla morfologia e alle aspettative dei bambini.
L'anello pedagogico consente una presa sicura e agevola così il taglio.
I manici arrotondati in faggio verniciato sono comodi e confortevoli al tatto.
Le lame sono efficaci, il taglio si esegue facilmente, senza forzare.



Coltello da cucina e Guida di taglio 10 cm

gencod 312384 001744 5  2

Lama arrotondata in acciaio inossidabile, lunga 10 cm, robusta e perfetta per tagliare e sminuzzare; l'anello pedagogico e la guida di taglio aiutano a posizionare correttamente le dita.



Sbucciatore

gencod 312384 001745 2  2

Lama in acciaio inossidabile; l'anello pedagogico consente di posizionare correttamente le dita e di sbucciare agevolmente tirando.



Il set da 16 Guide di taglio

gencod 312384 001793 3  16

8 rosse, 4 verdi, 2 gialle, 2 rosa. La guida di taglio consente di adottare la giusta posizione di tenuta: con le prime due falangi ripiegate, mentre il pollice e il mignolo trattengono l'alimento, come fanno i grandi Chef!



Espositore vuoto

gencod 312384 813012 2  1



Cofanetto le petit Chef rosso

gencod 312384 001746 9  1



Cofanetto le petit Chef blu

gencod 312384 002605 8  1



Cofanetto le petit Chef verde

gencod 312384 002577 8  1

“

Opinel passa di mano in mano, si condivide. Come le ricette di cucina, come il gusto per le cose buone. Con la collezione “Il Piccolo Cuoco”, Opinel inventa un nuovo modo di cucinare insieme ai bambini. Responsabilizzarli con strumenti veri, insegnare loro i gesti giusti e soprattutto far loro scoprire il piacere di scegliere una ricetta, di cucinare e di assaggiare il risultato... insieme!

”

Questa collezione è composta da 5 custodie disegnate da BIG-GAME e da un rotolo portacoltelli da cucina.

Prodotta in Francia, in un laboratorio situato in Savoia, vicino ai nostri stabilimenti, la collezione "Francia" consente un approvvigionamento con un impatto ridotto in termini di inquinamento per quanto riguarda il trasporto, valorizzando il know-how locale.

Si riduce anche l'impatto sull'ambiente, grazie all'uso di materiali virtuosi.

Il cuoio rigenerato è un materiale ecologico composto da scarti provenienti dall'industria conciaria, con l'aggiunta di gomma vegetale.

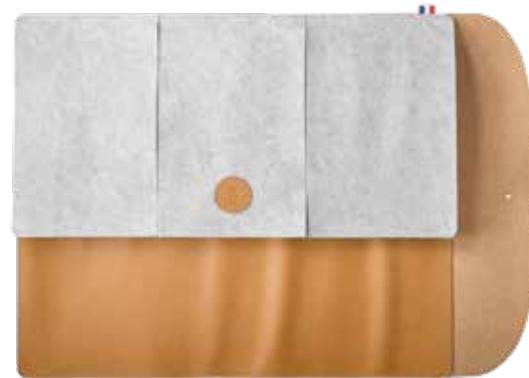
Il feltro RPET si ottiene riciclando bottiglie di plastica triturate.

Il cuoio è ricavato da pelle bovina, un prodotto di alta qualità lavorato da una conceria italiana.

Rotolo portacoltelli

Per 8 coltelli da cucina, cuoio rigenerato naturale e feltro RPET.

gencod 312384 003210 3  1



L'étui cuir

Pelle di vacchetta, conciata in Italia.

gencod 312384 002549 5  2



"Simple"

Cuoio rigenerato naturale, con passa-cintura, per coltello N°08 e Effilé 10

gencod 312384 002550 1  4



Outdoor M

Cuoio rigenerato naturale e feltro RPET, con passa-cintura, per coltelli N°08 e Effilé 10.

gencod 312384 003101 4  4



Outdoor L

Cuoio rigenerato naturale e feltro R-PET, con passa-cintura per N°08 Funghi, N°10.

gencod 312384 003102 1  4



Fodero

Cuoio rigenerato naturale, con cordoncino in pelle, per coltello N°08 e Effilé 10

gencod 312384 003100 7  4





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 825008 - 2025