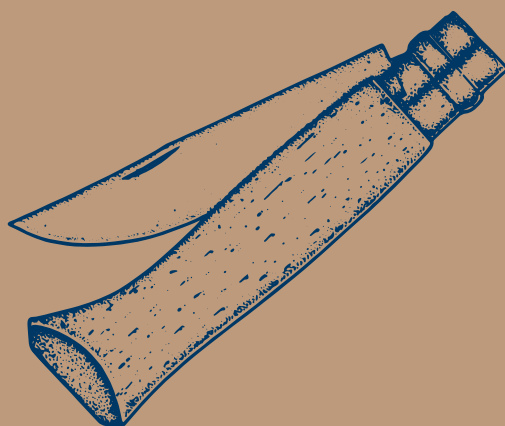
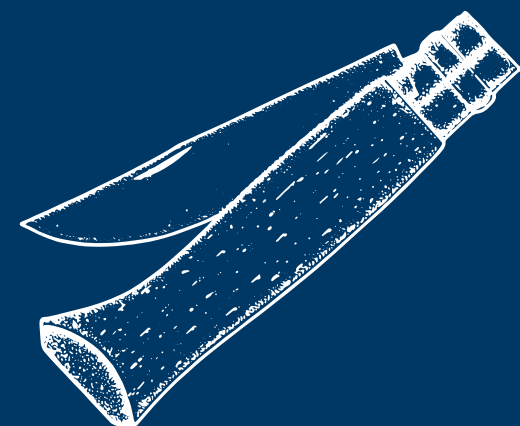




// 12	outdoor
// 56	kids
// 64	cuisine
// 96	table
// 112	&...

OPINEL
SAVOIE FRANCE



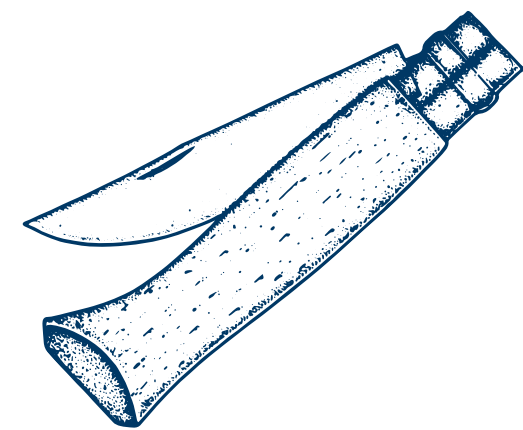
Dal 1890 Opinel trae forza dal proprio **territorio**... le montagne, i boschi, i laghi, i torrenti, le tradizioni e le abilità dei suoi abitanti.

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.



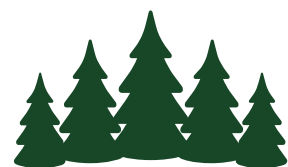
6,5

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.



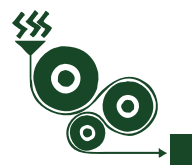
Il **100%**

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.

cuisine



LES essentiels du CUISINIER // FAGGIO



cuisine



Office N°112 10 cm

gencod 312384 001913 5  6

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



Seghettato N°113 10 cm

gencod 312384 001918 0  6

Lama microdentata, per tagliare pomodori, kiwi, uova sode, salami...



Lame piccole e maneggevoli, utili ogni giorno.

Maneggevoli, efficaci e complementari l'uno dell'altro, i piccoli coltelli della collezione Gli Indispensabili del Cuoco facilitano la cucina, ogni giorno. Le lame sono in acciaio inossidabile e garantiscono un'elevata qualità del taglio. I manici sono in faggio, trattati con una vernice protettiva, per una buona resistenza alle macchie e all'acqua.

Sbucciatore N°115 6 cm

gencod 312384 001928 9  6

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



Coltello per verdura N°114 7 cm

gencod 312384 001923 4  6

Lama curva con dorso abrasivo per pulire i germogli e le verdure bio conservandone le vitamine, ma anche per tornare le verdure e preparare i funghi.



Per spalmare N°117 6.5 cm

gencod 312384 001933 3  6

Lama a spatola di dimensioni generose, per imburrare e spalmare velocemente.



LES essentiels du CUISINIER // FAGGIO



Espositore da 6 scatole N°112
gencod 312384 001231 0  1



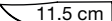
N°112 Scatola con 2 Coltelli da Cucina
Acciaio inossidabile
gencod 312384 001223 5  6



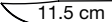
Espositore da 6 scatole N°102
gencod 312384 001232 7  1



N°102 Scatola con 2 Coltelli da Cucina
Acciaio al carbonio
gencod 312384 001222 8  6

Coltello Colazione e Brunch - Faggio  11.5 cm
gencod 312384 002175 6  6



Coltello Colazione e Brunch - Mandarino  11.5 cm
gencod 312384 002176 3  6



Lama in acciaio inossidabile, lunga 11,5 cm per raschiare il fondo dei vasetti, arrotondata e ampia per spalmare, parte dentata (7,5 cm) per tagliare agevolmente il pane e i dolci.

Espositore
12 Colazione 6+6
gencod 312384 002192 3  1



Espositore
12 Sbucciatore microdentato
gencod 312384 002135 0  1

Sbucciatore microdentato
Sbucciatore microdentato,
ideale per sbucciare i pomodori e i kiwi.
gencod 312384 002047 6  6



LES essentiels du CUISINIER

// COLORI - CARPINO



Office N°112 6 10 cm

Blu gencod 312384 003206 6

Salvia gencod 312384 003117 5

Rosso gencod 312384 003115 1

Kaki gencod 312384 003118 2

Viola gencod 312384 003116 8

Seghettato N°113 6 10 cm

Blu gencod 312384 003202 8

Salvia gencod 312384 003121 2

Rosso gencod 312384 003119 9

Kaki gencod 312384 003122 9

Viola gencod 312384 003120 5

Coltello per verdura N°114 6 7 cm

Blu gencod 312384 003203 5

Salvia gencod 312384 003129 8

Rosso gencod 312384 003127 4

Kaki gencod 312384 003130 4

Viola gencod 312384 003128 1

Sbucciatore N°115 6 6 cm

Blu gencod 312384 003204 2

Salvia gencod 312384 003125 0

Rosso gencod 312384 003123 6

Kaki gencod 312384 003126 7

Viola gencod 312384 003124 3

Per spalmare N°117 6 6.5 cm

Blu gencod 312384 003205 9

Salvia gencod 312384 003133 5

Rosso gencod 312384 003131 1

Kaki gencod 312384 003134 2

Viola gencod 312384 003132 8

LES essentiels du CUISINIER

// COLORI - CARPINO



N°112 Cofanetto Office Colori “Paesaggio”
gencod 312384 003207 3 4



N°112 Cofanetto Office colori classici
gencod 312384 001233 4 4



LES essentiels du CUISINIER

// COLORI - CARPINO



Cofanetto Les Essentiels Faggio
gencod 312384 001300 3  4



Cofanetto Les Essentiels Olivo
gencod 312384 002163 3  4



Cofanetto Les Essentiels “Loft”
gencod 312384 001626 4  4



Cofanetto Les Essentiels “Fifties”
gencod 312384 001452 9  4



Cofanetto Les Essentiels “Primo”
gencod 312384 002576 1  4



Cofanetto Les Essentiels “Art déco”
gencod 312384 001939 5  4



LES essentiels du CUISINIER

// COLORI - CARPINO



Cofanetto Les Essentiels “Pop 80”
gencod 312384 003208 0  4





LES essentiels du CUISINIER

// PLASTIQUE RECYCLÉ rPP



cuisine

Office N°312 6 10 cm

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



gencod 312384 002350 7

gencod 312384 002351 4

gencod 312384 002352 1



Seghettato N°313 6 10 cm

Lama microdentata, per tagliare pomodori, kiwi, uova sode, salami...



gencod 312384 002353 8

gencod 312384 002354 5

gencod 312384 002355 2



Sbucciatore N°315 6 6 cm

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



gencod 312384 002356 9

gencod 312384 002357 6

gencod 312384 002358 3



Trio Les Essentiels + 4

I 3 coltelli pratici ed efficaci per l'uso di tutti i giorni.

La lama in acciaio inossidabile MA5 e il manico in polimero garantiscono la possibilità di lavaggio in **lavastoviglie**.

Il manico stampato sulla lama garantisce un'igiene perfetta, perché non ci sono interstizi in cui possano infiltrarsi lo sporco o i residui di cibo. Il profilo sagomato e senza spigoli offre un **comfort** eccellente e una presa ottimale.



Lo strumento performante e intelligente dotato di 2 lame per 2 funzioni

- Presa ideale per sbucciare le verdure lunghe (carote, cetrioli...).
- Spazio per l'indice, comfort e protezione
- Consente di tirare esercitando una forza maggiore in caso di bucce dure e spesse
- Punta per rimuovere i germogli delle patate
- Adatto sia ai destri sia ai mancini
- Due versioni: manico in faggio e manico in polimero.



**T•Duo bois
Blu**

gencod 312384 002431 3  6



**T•Duo bois
Verde**

gencod 312384 002432 0  6



**T•Duo bois
Rosso**

gencod 312384 002433 7  6



**Espositore
12 T•Duo legno**

gencod 312384 002434 4  1

Davanti, la **lama microdentata** per sbucciare presenta un filo tagliente, robusto e molto efficace su tutte le verdure, anche quelle che hanno la buccia sottile o liscia (pomodoro, peperone, melanzana...). Dietro, la **lama Julienne** permette di tagliare le verdure a striscioline (carote, zucchine, cetriolo, barbabietola, patata dolce, rape, ravanella nera...) per preparare insalate, contorni da cuocere velocemente conservando una maggiore quantità di vitamine o decorazioni...



**T•Duo polimero
Blu**

gencod 312384 002427 6  6



**T•Duo polimero
Verde**

gencod 312384 002428 3  6



**T•Duo polimero
Rosso**

gencod 312384 002429 0  6



**Espositore
12 T•Duo polimero**

gencod 312384 002430 6  1





**Blocco in faggio
con 5 coltelli / Pane**

gencod 312384 002402 3  1

- Coltello da cucina
- Coltello da chef
- Santoku
- Coltello da taglio
- Coltello da pane



**Blocco in faggio
con 5 coltelli / Carne&Pollame**

gencod 312384 002403 0  1

- Coltello da cucina
- Coltello da chef
- Santoku
- Coltello da taglio
- Coltello Carne&Pollame



Forchetta

gencod 312384 001824 4  2



Il legno, l'autenticità, l'efficacia: per creare Parallèle, Opinel ha attinto alle proprie radici e al proprio know-how. Una collezione di coltelli da cucina che seduce e accompagna i cuochi più esigenti, che amano la semplicità. Otto lame dai profili progettati per ottimizzare ogni gesto e garantire un taglio perfetto e adatto a qualsiasi alimento.

L'acciaio inossidabile X50CrMoV15 è caratterizzato da un'elevata resistenza alla corrosione. Il manico dalle linee pulite e morbide assicura una presa confortevole. Il faggio, il legno Opinel, robusto e delicato alla presa, presenta una naturalezza inimitabile al tatto.

Trio

gencod 312384 001838 1  2

- Coltello da cucina
- Coltello da taglio
- Coltello da chef



Trio Olivo

gencod 312384 002494 8  2

- Coltello da cucina
- Coltello da taglio
- Coltello da chef



Pane Olivo

gencod 312384 002495 5  2



Coltello da cucina
gencod 312384 **001825** 1  2
8 cm Ø 1.5 mm

Per tagliare e sbucciare.
La sua lama corta e appuntita
è molto precisa e maneggevole.



Chef N°118
gencod 312384 **001818** 3  2
20 cm Ø 3 mm

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



Santoku N°119
gencod 312384 **001819** 0  2
17 cm Ø 3 mm

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



Coltello da taglio N°120
gencod 312384 **001820** 6  2
16 cm Ø 2.5 mm

Per tagliare e servire arrosti,
cosciotti e pollame, ma anche
per tagliare la frutta e la verdura
di grandi dimensioni.



Pane N°116
gencod 312384 **001816** 9  2
21 cm Ø 2 mm

Per tagliare tutti i tipi di pane.
La lama lunga, ricurva e seghettata
permette di avviare facilmente
il taglio.



Effilé N°121
gencod 312384 **001821** 3  2
18 cm Ø 2 mm

La lama molto flessibile e appuntita
è perfetta per sfilettare il pesce
e tagliare finemente.



Carne & Pollame N°122
gencod 312384 **001822** 0  2
13 cm Ø 2.5 mm

Per rimuovere i nervi e disossare
la carne. La lama appuntita rimane
rigida e la guardia del manico
permette di lavorare in sicurezza.



Carpaccio N°123
gencod 312384 **001823** 7  2
30 cm Ø 1.5 mm

Per tagliare fette molto sottili
di salmone e di prosciutto.





INTEMPORA

design by BIG GAME

IL TAGLIO AGILE:

- 1 PERFORMANCE DI TAGLIO ELEVATA
- 2 COMFORT OTTIMALE E MANEGGEVOLEZZA
- 3 EQUILIBRIO E ROBUSTEZZA

1

PERFORMANCE DI TAGLIO ELEVATA

- **Acciaio Sandvik 12C27M**
14,50% di cromo,
0,60% di manganese = resistenza alla corrosione,
0,52% di carbonio = elevato potere di taglio.

- **Durezza 57-58 Rockwell (HRC)**
= resistenza all'usura

- **Angolo di affilatura 30°** (15° per lato)
= lama perfetta

- **Profili delle lame ottimizzati**
Ogni lama è stata studiata (lunghezza, spessore e forma) per un'efficacia ottimale in ogni situazione di utilizzo.



2

COMFORT OTTIMALE E MANEGGEVOLEZZA

- **V-grip**
= presa a pinza sul manico agevolata (pollice e indice sulla lama, le altre tre dita tengono il manico), questa posizione consente di guidare la lama, per una grande precisione di taglio.

- **Profilo Ergo**
Volume sagomato, per tenere il manico senza contrarre la mano, meno fatica.

- **Linee fluide**
nessuno spigolo, nessuna ruvidità.

3

EQUILIBRIO E ROBUSTEZZA

- **Lama a seta piena**
La lama si prolunga su tutta la lunghezza e l'altezza del manico



- **Manico in polimero P.O.M rinforzato con fibra di vetro**
= resistente agli urti, all'acqua e al calore. Igienico e comodo.



Garanzia a vita
Servizio di affilatura gratuito

La collezione Intempora,
team l'Ecole Ducasse - Paris Studio.

INTEMPORA

design by BIG GAME

Chef piccolo N°217
gencod 312384 002217 3  2
17 cm Ø 3 mm

Il coltello agile!
Allo stesso tempo rassicurante,
performante e molto maneggevole,
si utilizza facilmente per
sminuzzare, tagliare e tranciare.



Chef N°218
gencod 312384 002218 0  2
20 cm Ø 3 mm

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



Santoku N°219
gencod 312384 002219 7  2
17 cm Ø 3 mm

per tagliare e affettare. La lama resta
rigida e stabile durante il taglio.
Gli alveoli sono come tasche d'aria,
che impediscono al materiale
tagliato di incollarsi alla lama,
consentendo perciò un taglio
più rapido.



Da taglio N°220
gencod 312384 002220 3  2
16 cm Ø 2.5 mm

Per tagliare e servire arrosti,
cosciotti e pollame, ma anche
per tagliare la frutta e la verdura
di grandi dimensioni.



Trachelard N°227
gencod 312384 002401 6  2
20 cm Ø 2.5 mm

La sua lama lunga e liscia,
leggermente ricurva, consente
di realizzare tagli lunghi e di tranciare
carni, arrosti, prosciutti, verdure
e pesci di grandi dimensioni
in maniera regolare, sottile e senza
strappare gli alimenti.



Pane N°216
gencod 312384 002216 6  2
21 cm Ø 2 mm

Per tagliare ogni tipo di pane.
La lama lunga, ricurva e seghettata
permette di avviare facilmente
il taglio.



Effilé N°221
gencod 312384 002221 0  2
18 cm Ø 2 mm

La lama molto flessibile e appuntita
è perfetta per sfilettare il pesce
e tagliare finemente.



Carne & Pollame N°222
gencod 312384 002222 7  2
13 cm Ø 2.5 mm

Per rimuovere i nervi e dissossare
la carne. La lama appuntita rimane
rigida e la guardia del manico
permette di lavorare in sicurezza.





INTEMPORA

LA COUPE AGILE by BIG GAME

Grazie al suo design efficace e all'elevata qualità dei materiali, la collezione **INTEMPORA** è affidabile e conferisce agilità in cucina.



INTEMPORA

design by BIG GAME

Blocco in faggio con 5 coltelli

gencod 312384 002404 7  1

Coltello da cucina
Coltello da chef
Santoku
Coltello da taglio
Coltello da pane



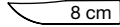
Trio N°225 + N°220 + N°218

gencod 312384 002224 1  2

Coltello da cucina
Coltello da taglio
Coltello Chef



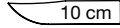
Office N°225

gencod 312384 002223 4  2  8 cm Ø 1.5 mm

Un coltello eclettico, per tagliare cipolle, scalogni, frutta e verdura, ma anche per preparare le carni. Grazie alla lama corta e appuntita, garantisce un taglio preciso.



Seghettato N°226

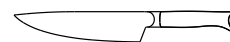
gencod 312384 002366 8  2  10 cm Ø 1.5 mm

La lama appuntita e seghettata è efficacissima per tagliare pomodori, kiwi, salami...





LES FORGÉS 1890



design by BIG GAME



cuisine

Design by BIG-GAME

I coltelli Les Forgés 1890 incarnano la qualità elevata della coltelleria francese. Il loro design magistrale, ideato dallo studio BIG-GAME, e la grande qualità di fabbricazione, eredità di una competenza ancestrale, sapranno sedurre anche i più esigenti.



100% forgiato

Questo coltello forgiato al 100% (simultaneamente: lama, mitra e seta), in una barra d'acciaio tonda X50CrMoV15, trae vantaggio dalla fibratura e dalla qualità della forgiatura a caldo. Questo è un coltello in "acciaio monoblocco", che si distingue per la robustezza, l'equilibrio perfetto, la durezza e la qualità eccellente del taglio.





1

ECCELLENZA DI TAGLIO

- **Acciaio X50CrMoV15**
15% di cromo = resistenza alla corrosione,
0,50% di carbonio = elevato potere di taglio
e affinatura facilitata
- **Angolo di affilatura 30°** (15 gradi per lato)
=lama perfetta
- **Durezza 56-57 Rockwell (HRC)**
= resistenza all'usura
- Geometria di ogni lama studiata
per un uso ottimale



2

COMODITÀ ASSOLUTA

- **V-grip** 
supporto per una migliore guida
della lama = grande precisione
di taglio
- **Profilo Ergo** 
volume sagomato, così non è
necessario contrarre la mano
= meno fatica



- 1 ECCELLENZA DI TAGLIO
- 2 COMODITÀ ASSOLUTA
- 3 POTENZA ED EQUILIBRIO
- 4 DUREVOLEZZA

3

POTENZA ED EQUILIBRIO

- **Lama 100% forgiata a 1200°**
un unico pezzo d'acciaio
- Fibratura orientata e rinforzata
= massima resistenza
- Lama a seta piena = equilibrio

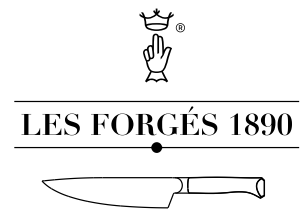


4

DUREVOLEZZA

- Faggio proveniente da
selviculture ecologiche
- Stabilizzato per resistere
all'acqua senza vernici.



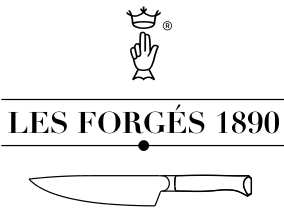


design by **BIG GAME**

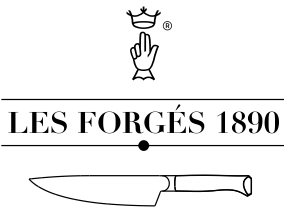


Trio
couteau d'office
couteau à découper
couteau chef
gencod 312384 002292 0  1





design by BIG GAME



design by BIG GAME



Office
gencod 312384 **002291** 3  1
8 cm Ø 1.5 mm

Un coltello eclettico, per tagliare cipolle, scalogni, frutta e verdura, ma anche per preparare le carni. Grazie alla lama corta e appuntita, garantisce un taglio preciso.



Chef piccolo
gencod 312384 **002285** 2  1
17 cm Ø 3 mm

Il coltello agile! Allo stesso tempo rassicurante, performante e molto maneggevole, si utilizza facilmente per sminuzzare, tagliare e tranciare.



Chef
gencod 312384 **002286** 9  1
20 cm Ø 3 mm

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



Da taglio
gencod 312384 **002288** 3  1
16 cm Ø 2.5 mm

Per tagliare e servire arrosti, cosciotti e pollame, ma anche per tagliare la frutta e la verdura di grandi dimensioni.



Santoku
gencod 312384 **002287** 6  1
17 cm Ø 3 mm

Per tagliare e affettare. La lama resta rigida e stabile durante il taglio. Gli alveoli sono come tasche d'aria, che impediscono al materiale tagliato di incollarsi alla lama, consentendo perciò un taglio più rapido.



Pane
gencod 312384 **002284** 5  1
21 cm Ø 2 mm

Per tagliare ogni tipo di pane. La lama lunga, ricurva e seghettata permette di avviare facilmente il taglio.



Effilé
gencod 312384 **002289** 0  1
18 cm Ø 2 mm

La lama molto flessibile e appuntita è perfetta per sfilettare il pesce e tagliare finemente.



Carne & Pollame
gencod 312384 **002290** 6  1
13 cm Ø 2.5 mm

Per rimuovere i nervi e disossare la carne. La lama appuntita rimane rigida e la guardia del manico permette di lavorare in sicurezza.



table



Perpétue

design by BIG GAME



Scatola da 4 coltelli gencod 312384 002447 4 4 11 cm

Coltello gencod 312384 002446 7 12 11 cm

Scatola da 4 forchette gencod 312384 002449 8 4

Forchetta gencod 312384 002448 1 12

Scatola da 4 cucchiaini gencod 312384 002450 4 4

Cucchiaio gencod 312384 002451 1 12

Scatola da 4 cucchiaini gencod 312384 002477 1 4

Cucchiaino gencod 312384 002452 8 12



Cofanetto 4+4+4+4

gencod 312384 002453 5 1

In collaborazione con lo studio di design BIG-GAME, abbiamo attinto alle radici del marchio...
Le radici del design, strizzando l'occhio alle forme storiche dei coltelli, e alle radici familiari, rendendo omaggio a Perpétue Opinel (1813-1858), nonna di Joseph Opinel.
Al fianco del marito Victor-Amédée, la signora Opinel forgiava chiodi nel cuore delle Alpi, in Savoia. Abbiamo immaginato che amasse gli **oggetti robusti**, con linee **semplici e senza tempo...**
I coperti Perpétue sono in **acciaio inossidabile monoblocco**, lavabili in lavastoviglie.
La lama dei coltelli è **microdentata**, per un tagliente durevole.



Cucchiaio Moka gencod 312384 002572 3 12

Cucchiaio da Dessert gencod 312384 002571 6 12

Forchetta da Dessert gencod 312384 002570 9 12

Coltello da Dessert gencod 312384 002569 3 12 9.5 cm



I coltelli da tavola «Bon Appétit+» sono pratici per l'uso di tutti i giorni, grazie alla manutenzione agevole. Il manico in polimero riciclato resiste al lavaggio in lavastoviglie, mentre la micro dentatura della lama in acciaio inossidabile rende confortevole il tagliente, che sarà efficace a lungo.

Bon Appétit + “Primo”

11 cm



Nuvola gencod 312384 001900 5 12



Antracite gencod 312384 001903 6 12



Rosso gencod 312384 001902 9 12



Blu gencod 312384 001901 2 12

Bon Appétit + “Glam”

11 cm



Granata gencod 312384 002196 1 12



Salvia gencod 312384 002195 4 12



Viola gencod 312384 002191 6 12



Petrolio gencod 312384 002190 9 12

N°125 Pro

11 cm

gencod 312384 001612 7 12



Cofanetto BA+ Nuvola

gencod 312384 001904 3 4



Cofanetto BA+ Antracite

gencod 312384 001907 4 4



Cofanetto BA+ Primo

gencod 312384 002048 3 4



Cofanetto BA+ Glam

gencod 312384 002197 8 4



Cofanetto BA+ Tempesta

gencod 312384 002349 1 4



Cofanetto N°125 Pro

gencod 312384 002437 5 4



bon appétit !

Bon Appétit ! 11 cm

Manico in legno di carpino colorato e verniciato, lama liscia.

Bianco	gencod 312384 002041 4	12
Giallo	gencod 312384 002043 8	12
Nuvola	gencod 312384 002044 5	12
Blu oltremare	gencod 312384 002042 1	12
Pepe	gencod 312384 001594 6	12
Rosso	gencod 312384 001595 3	12
Legno di Carpino	gencod 312384 001592 2	12
Nero	gencod 312384 001593 9	12
Azzurro	gencod 312384 001588 5	12
Tiglio	gencod 312384 001591 5	12
Grigio	gencod 312384 001589 2	12
Rosa	gencod 312384 001590 8	12
Mandarino	gencod 312384 001585 4	12
Verde mela	gencod 312384 001586 1	12
Fucsia	gencod 312384 001584 7	12
Violetto	gencod 312384 001587 8	12
Bon Appétit ! Legno d'olivo	gencod 312384 001583 0	12 11 cm

I coltelli da tavola “Bon Appétit!” sono dotati di manici in legno, un materiale vivente e caloroso, simbolo della natura. In tavola, il legno porta davvero un po’ di sentimento in più.



Cofanetto Bon Appétit !
Celeste
gencod 312384 002040 7 4



Cofanetto Bon Appétit !
Loft
gencod 312384 001534 2 4



Cofanetto Bon Appétit !
Campagna
gencod 312384 001533 5 4



Cofanetto Bon Appétit !
Pop
gencod 312384 001532 8 4



Coffret Bon Appétit !
Sud
gencod 312384 001515 1 4



La forchetta “Sylve”, in acciaio inossidabile è dotata di un manico in legno verniciato.
La sua forma si sposa perfettamente con le nostre collezioni di coltelli «Facette»,
«Bon Appétit» e «Table Chic».

 Forchetta “Sylve” Manico in frassino gencod 312384 002633 1  12	 Forchetta “Sylve” Manico in frassino scuro gencod 312384 002635 5  12	 Forchetta “Sylve” Manico in olivo gencod 312384 002634 8  12
---	---	--

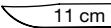


Cofanetto « La table au soleil »
4 forchette Sylve e 4 coltelli Bon Appétit, manici in olivo
gencod 312384 003209 7  1

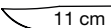


facette

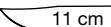
design by BIG GAME

Cofanetto 4 coltelli “Facette” Frassino scuro stabilizzato, lama liscia
gencod 312384 002497 9  1  11 cm



Cofanetto 4 coltelli “Facette” Frassino chiaro, lama liscia
gencod 312384 002496 2  1  11 cm



Cofanetto 4 coltelli “Facette” Olivo, lama liscia
gencod 312384 002498 6  1  11 cm

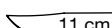


I coltelli da tavola “Facette” sono caratterizzati da un elegante stile bistrot e fanno bella figura su ogni tavola, qualsiasi sia lo stile.

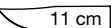
Lama a seta piena e rivetti in acciaio inossidabile.

Disponibili in frassino chiaro, frassino scuro, olivo e materiale ecologico Vitter: è a base di carta compressa ad alta temperatura, senza additivi nocivi, robusto e resistente in lavastoviglie.

Cofanetto 4 coltelli “Facette” Mix, lama liscia

 11 cm
gencod 312384 002568 6  1



Cofanetto 4 coltelli “Facette” Materiale ecologico Vitter bianco, lama liscia
gencod 312384 002499 3  1  11 cm



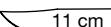
Cofanetto 4 coltelli “Facette” Materiale ecologico Vitter ardesia, lama microdentata, per tagliare a lungo senza necessità di affidare.
gencod 312384 002565 5  1  11 cm





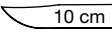
TABLE **Chic** design by BIG GAME



table

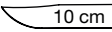


**Cofanetto 4 coltelli
“Table Chic”**

Ebano  10 cm
Elegante ebano nero d’Africa, lama liscia
lucidata a specchiomolata e lucidata.
gencod 312384 **002480** 1 

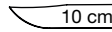


**Cofanetto 4 coltelli
“Table Chic”**

Multistrato di betulla  10 cm
Betulla di Finlandia, multistrato
e grafica, lama liscia molata e lucidata.
gencod 312384 **002483** 2 

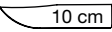


**Cofanetto 4 coltelli
“Table Chic”**

Olivo  10 cm
La venatura calda dell’olivo del Mediterraneo,
lama liscia lucidata a specchio.
gencod 312384 **002481** 8 



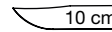
**Cofanetto 4 coltelli
“Table Chic”**

Frassino  10 cm
L’estetica moderna e luminosa del
frassino, lama liscia molata e lucidata.
gencod 312384 **002482** 5 

Il know-how Opinel al servizio della tavola.
Taglio irreprensibile, fine e pulito;
manico slanciato, rotondo e morbido al tatto.
La mitra in acciaio spazzolato presenta una
piattina che conferisce stabilità e impedisce
di rotolare sul tavolo. I manici sono verniciati,
così sono protetti dall’umidità e dalle macchie.
Si consiglia il lavaggio manuale, per preservare
tutte le qualità del coltello.



Cofanetto 4 coltelli “Table Chic”

// MIX  10 cm
Le quattro nature si uniscono per una tavola originale.
gencod 312384 **002573** 0 

Set da formaggio



Set da formaggio Faggio 12.5 cm
gencod 312384 001834 3 2



Set da formaggio Olivo 12.5 cm
gencod 312384 002626 3 2



Il coltello da formaggio è ispirato al nostro coltello tascabile tradizionale. Il manico è in faggio verniciato, la lama da 12,5 cm in acciaio inossidabile offre sia una qualità di taglio elevata sia una resistenza ottimale alla corrosione, inoltre è accompagnato dalla forchetta abbinata, che facilita il taglio trattenendo il formaggio, da servire così direttamente nel piatto. Il coltello si inserisce nella forchetta, per una presentazione originale e pratica sul vassoio, sul tagliere o sul piatto. Si consiglia il lavaggio manuale.



&...

Taglieri

// FAGGIO

design by BIG GAME



Piccolo
152 x 266 x 15 mm
gencod 312384 **002322** 4  1



Classico
210 x 402 x 20 mm
gencod 312384 **002323** 1  1



Grande
275 x 470 x 27 mm
con scanalatura di recupero dei liquidi
gencod 312384 **002372** 9  1



Più facile da afferrare grazie
alla lavorazione.



Blocchi

// FAGGIO

Per 5 coltelli
101 x 230 x 116 mm
gencod 312384 **002324** 8  1



Per 9 coltelli
167 x 230 x 116 mm
gencod 312384 **002387** 3  1



Affilatura e manutenzione



Affilatore manuale
Placchette in carburo,
angolo autoregolante
gencod 312384 002386 6 1

Mini-acciarino affilacoltelli 7.5 cm
152 x 266 x 15 mm
gencod 312384 001128 3 10



Acciarino affilacoltelli diamantato
Abrasivo, per ripristinare il filo di un coltello smussato, punta da 25 cm diametro 13 mm,
manico in faggio, design firmato BIG GAME
gencod 312384 002385 9 1



Acciarino affilacoltelli in acciaio
Per l'uso frequente, per ravvivare il filo, punta da 25 cm diametro 13 mm,
manico in faggio, design firmato BIG GAME
gencod 312384 002321 7 1



Pietra d'affilatura grande naturale 14 cm
(Pirenei - Francia)
gencod 312384 002551 8 3



Pietra d'affilatura piccola naturale 10 cm
(Italia)
gencod 312384 002567 9 10



Olio vegetale di manutenzione
Per proteggere la lama dalla corrosione
o nutrire il legno disidratato.
gencod 312384 002505 1 2



Kit manutenzione
Pietra naturale grande + olio + panno in microfibra 20 x 20 cm
gencod 312384 002506 8 1

Panno da cucina

Panno da cucina: tessuto 100%
metodo Jacquard.
Tessuto e cucito in Francia.



Strofinaccio
« Exigez ! »
50 x 70 cm
gencod 312384 001864 0 1



Strofinaccio
« On peut tout faire »
50 x 70 cm
gencod 312384 001863 3 1



Grebiule Adulti
gencod 312384 001865 7 1



Grebiule Bambini
gencod 312384 001866 4 1



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