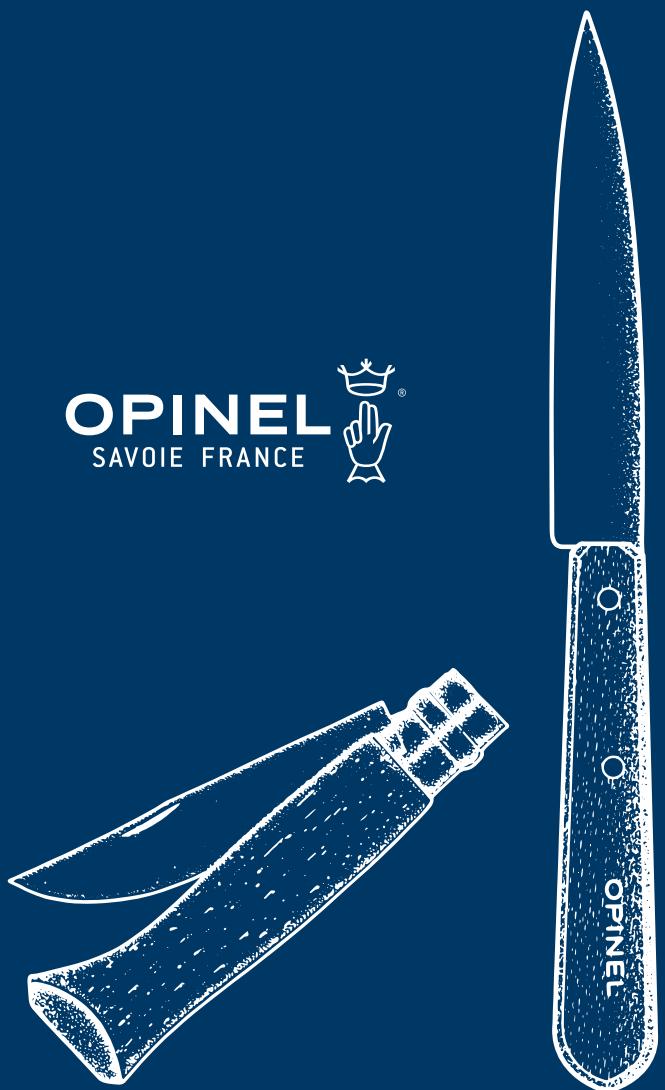


// 12 **outdoor**
// 56 **kids**
// 64 **cuisine**
// 96 **table**
// 112 **&...**

OPINEL
SAVOIE FRANCE 



Desde 1890, Opinel ha basado su fortaleza de su **territorio...**

Las montañas, los bosques, los lagos, los torrentes, las tradiciones y las habilidades de sus habitantes.

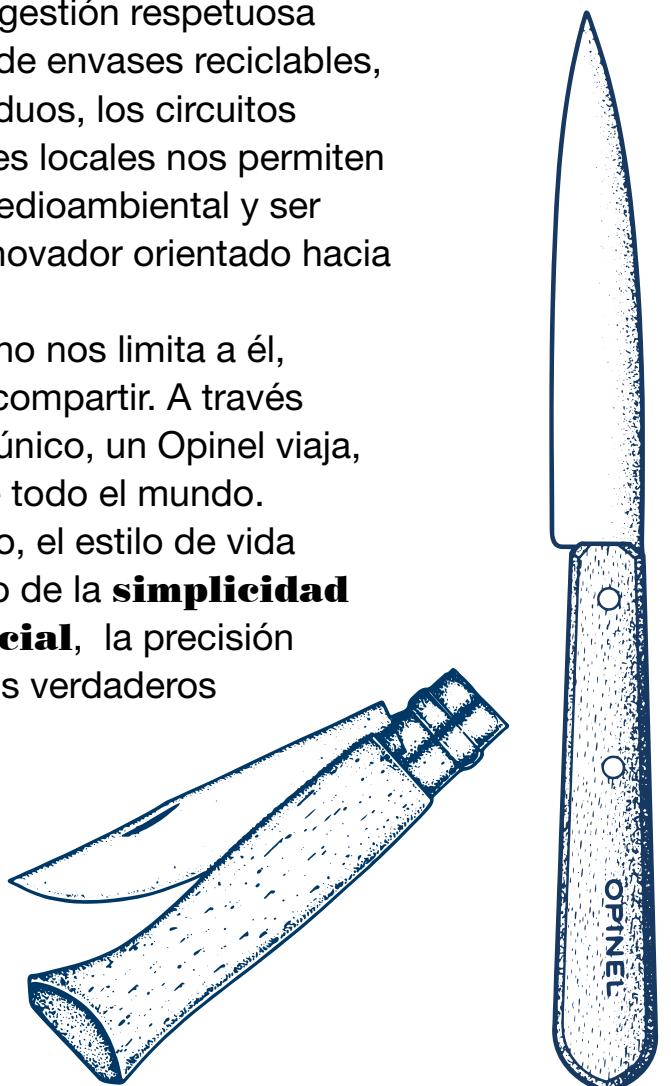
Amar tu territorio se traduce en poner la sostenibilidad en un sitio destacado. Esta es el centro de nuestras prácticas.

La elección de **materiales**

extraordinarios, la gestión respetuosa de los recursos, el uso de envases reciclables, la reducción de los residuos, los circuitos cortos y las asociaciones locales nos permiten limitar nuestra huella medioambiental y ser un patrimonio vivo e innovador orientado hacia un futuro mejor.

Amar nuestro territorio no nos limita a él, nos abre a reunirnos y compartir. A través de su carácter fuerte y único, un Opinel viaja, lo adopta y lo transmite todo el mundo.

Inspirado en su territorio, el estilo de vida de Opinel celebra el lujo de la **simplicidad** y la **vuelta a lo esencial**, la precisión del gesto, los momentos verdaderos y compartidos.





Diseñador de una forma única que ha resistido el paso del tiempo, inventor de máquinas innovadoras para la fabricación competitiva y de calidad, empresario visionario con sus ambiciones internacionales...

Con la creación de su navaja en 1890, **Joseph Opinel** sentó las bases de nuestra marca. Un producto Opinel es un objeto justo y duradero, cuya forma responde a su función, cuya robustez y eficiencia lo convierten en un compañero de fiar.

Atemporal, irremplazable, un Opinel es más que un cuchillo, es una filosofía.

Nuestra fábrica está situada en el corazón de los Alpes, en **Chambéry**. El terreno de 7000 m² incluye cuatro talleres (cuchillos, mangos, casquillos, montaje y embalaje) y la sede de la empresa.



150

personas trabajan por la durabilidad de la marca y el éxito de la empresa.



La fábrica se encuentra situada en Chambéry, en pleno corazón de los Alpes franceses.



6,5

millones de cuchillos se fabricaron en 2024.

En 2024
nuestra facturación
ascendió a

34,9

millones de euros



Nuestros cuchillos se exportan a más de

70

países.

60 000

personas visitan cada año el Museo Opinel de Saint-Jean-de-Maurienne.

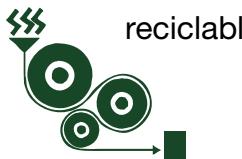




El **100%** de las virutas de la madera que conforman los mangos se utiliza para calentar talleres y despachos.



El acero es un material **100%** reciclable.



El **80%** de nuestros proveedores es de origen francés.



El **50%** de nuestros productos se vende sin embalaje unitario, lo cual reduce los residuos innecesarios.



Nuestros procesos de producción generan un **0%** de contaminación del agua.



El **100%** de los residuos se recicla o reutiliza.




Más allá de las cifras, es una empresa comprometida. Combinando tradición e innovación, Opinel refuerza su compromiso con la sociedad aplicando un **filtro creativo excepcional**. Nos comprometemos a desarrollar productos que sean responsables, **sostenibles, que tengan un impacto medioambiental limitado y que sean significativos**. La marca es sostenible y garantiza su sostenibilidad.



Al abastecernos de madera **PEFC** apoyamos los bosques gestionados de forma sostenible en todo el mundo. El haya y el carpe de nuestros cuchillos proceden de bosques certificados de Vercors y Jura en Francia.

Nuestras fundas se **fabrican en los Alpes franceses**, cerca de nuestra fábrica, con materiales **reciclados** sostenibles como el cuero regenerado y el fieltro R-PET.

Nuestros cuchillos Essentiels+ y Bon Appétit+ están fabricados con **rPP**, **un plástico reciclado** procedente de residuos industriales. Su fabricación genera un 90% menos de emisiones de CO2, y el reciclaje de residuos limita el consumo de un recurso natural fósil: el petróleo crudo.

Aceros

Nuestra gama de aceros de alta calidad nos permite seleccionar el detalle más eficaz para responder de manera óptima a las características específicas de uso de cada cuchillo.

Acero al carbono • Dureza 57 HRC •

Origen: Europa

El acero al carbono es un acero sin aleación con una gran cantidad de carbono (0,90 %) que permite garantizar un corte preciso además de una gran resistencia al desgaste y un afilado fácil.

El acero al carbono ofrece una baja resistencia a la corrosión y requiere ciertas precauciones de uso: no deje nunca el cuchillo en un medio húmedo, no lo lave en el lavavajillas, seque bien la hoja y el mango después de usarlo y engrase a menudo la hoja.



Acero inoxidable • Dureza 55-57 HRC •

Origen: Europa

Los aceros inoxidables de las hojas OPINEL llevan detalles mejorados para garantizar al mismo tiempo una gran resistencia a la corrosión y un alto rendimiento mecánico.

La hoja de acero inoxidable ofrece un excelente corte y una gran resistencia a la abrasión (al desgaste) que le permite hacer frente al contacto regular con materiales duros, como la cerámica, antes de tener que volver a afilarlo. El acero inoxidable tiene la ventaja de no requerir ningún mantenimiento especial en condiciones normales de uso, a diferencia del acero al carbono. Su contenido de carbono, que le confiere un corte de calidad, puede hacer que sea ligeramente sensible a la oxidación cuando está en contacto prolongado con un entorno agresivo (ácido, agua salada, detergentes...).



Maderas

para limitar los efectos negativos sobre el medio ambiente (como la contaminación por transporte, la deforestación, etc.), el 95 % de la madera de los mangos procede de explotaciones francesas gestionadas de forma sostenible. Nuestros cuchillos se fabrican principalmente en madera de haya (Jura, Isère), de grano fino y homogénea, o en madera blanca de carpe (Jura), cuyo ligero veteado reproduce bien los colores.

Aplicamos un barniz elegido por sus grandes propiedades protectoras frente a la humedad y las manchas.

Para los mangos de colores, empleamos un tinte a base de agua y, luego, barnizamos. Los mangos de gama alta están pulidos (con disco de algodón) o aceitados.

Polímeros

Para usos y requisitos específicos, también ofrecemos mangos de polímero.

POM relleno de fibra de vidrio

Excelente resistencia al desgaste, a los golpes y al agua. *Intempora*

PA rellena de fibra de vidrio

Buena resistencia mecánica y excelente resistencia al desgaste, a los golpes y a las temperaturas extremas. *N°08 et N°07 Outdoor, N°09 Bricolage*

Bon Appétit+ : polipropileno

reciclado (rPP) con un 30 % de fibra de vidrio: gran robustez y resistencia en el lavavajillas.

Essentiels+ : polipropileno reciclado (rPP):

buena resistencia a los golpes y apto para el lavavajillas.

El uso de polipropileno reciclado (rPP) supone reducir nuestro impacto medioambiental al utilizar a la vez menos recursos naturales para la eliminación de los residuos y menos energía para la producción.

Las emisiones de CO2 se reducen en más de un 90 %.



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

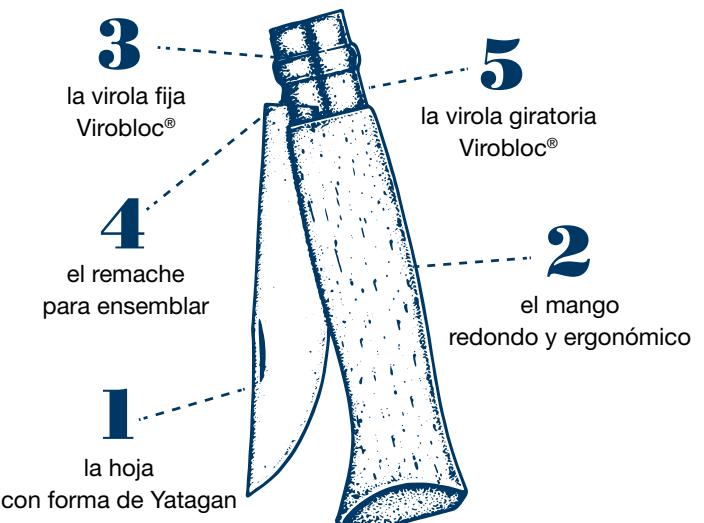


El perfil abombado

Las hojas de las navajas están afiladas según un exclusivo perfil abombado que garantiza una gran robustez y permite obtener un excelente filo durante el afilado. Además, se minimiza el contacto entre los flancos de la hoja y el material cortado, lo que contribuye a reducir la fricción y el esfuerzo requerido para cortar.

Le Virobloc®

Inventado por Marcel Opinel en 1955, el anillo de seguridad Virobloc® se instala en todas las navajas clásicas a partir de la N°06. Realizado en acero inoxidable, el sistema Virobloc® bloquea la hoja en posición abierta (para un uso seguro) o cerrada (para un transporte seguro).



La Main Couronnée



En 1565, Carlos IX, rey de Francia, ordenó que cada maestro cuchillero colocara un emblema en sus productos para garantizar su procedencia y calidad.

Haciendo honor a esta tradición, Joseph Opinel eligió en 1909 usar La Main Couronnée como su propio emblema. La mano es una representación de la de San Juan Bautista que aparece en el escudo de armas de Saint Jean de Maurienne, la ciudad más cercana a Albiez le Vieux, cuna de la familia Opinel.

Joseph Opinel añadió una corona señalando que Saboya era un ducado.

Desde entonces, todas las hojas de los cuchillos y las herramientas Opinel llevan el sello de La Main Couronnée.

outdoor

Tradition Classic

// CARBONO // Mangos de haya PEFC, barniz tintado



Nº02 3.5 cm gencod 312384 111020 6 ⚒ 12

Nº03 4 cm gencod 312384 111030 5 ⚒ 12

Nº04 5 cm gencod 312384 111040 4 ⚒ 12

Nº05 6 cm gencod 312384 111050 3 ⚒ 12

Nº06 7 cm gencod 312384 113060 0 ⚒ 12

Nº07 8 cm gencod 312384 113070 9 ⚒ 12

Nº08 8.5 cm gencod 312384 113080 8 ⚒ 12

Nº09 9 cm gencod 312384 113090 7 ⚒ 12

Nº10 10 cm gencod 312384 113100 3 ⚒ 6

Nº12 12 cm gencod 312384 113120 3 ⚒ 6

Acero al carbono, acero original, excelente calidad de corte, **fácil de afilar**.
Debido a su alto **riesgo de corrosión**, la hoja debe secarse y engrasarse después de su uso.



Plumier N°08
gencod 312384 000815 3 ⚒ 4



Estuche de colecciónista
gencod 312384 183102 6 ⚒ 1



Vaciabolsillo
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



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



Tradition Classic

// ACERO INOXIDABLE // Mangos de haya PEFC, barniz transparente



Nº02 3.5 cm gencod 312384 001070 5 ⚒ 12

Nº03 4 cm gencod 312384 001071 2 ⚒ 12

Nº04 5 cm gencod 312384 121040 1 ⚒ 12

Nº05 6 cm gencod 312384 001072 9 ⚒ 12

Nº06 7 cm gencod 312384 123060 7 ⚒ 12

Nº07 8 cm gencod 312384 000693 7 ⚒ 12

Nº08 8.5 cm gencod 312384 123080 5 ⚒ 12

Nº09 9 cm gencod 312384 001083 5 ⚒ 12

Nº10 10 cm gencod 312384 123100 0 ⚒ 6

Nº12 12 cm gencod 312384 001084 2 ⚒ 6

Acero inoxidable,
excelente calidad de corte, **alta resistencia a la corrosión**.

Nº08 + estuche
gencod 312384 001089 7 ⚒ 4Estuche de colección
gencod 312384 001311 9 ⚒ 1Vaciabolsillos
gencod 312384 001314 0 ⚒ 1Gigante Nº13 22 cm
gencod 312384 122136 0 ⚒ 1Expositor 12 Nº08 + estuche
gencod 312384 002406 1 ⚒ 1P30 6 x Nº06 + 6 x Nº07 + 12 x Nº08 + 6 x Nº09
gencod 312384 001159 7 ⚒ 1Mesa 4 x Nº06 + 4 x Nº07 + 4 x Nº08
gencod 312384 000938 9 ⚒ 1**Tradition Classic**

// ACERO INOXIDABLE

Llavero Nº02 3.5 cm
gencod 312384 000065 2 ⚒ 6Llavero Nº04 5 cm
gencod 312384 000081 2 ⚒ 6Nº07 aventurero 8 cm
gencod 312384 001372 0 ⚒ 6Nº08 aventurero 8.5 cm
gencod 312384 001321 8 ⚒ 6

Tradition

// COLORAMA // Encantadores mangos de madera, tinte y barniz, eslabón de cuero



N°02 Colorama 3.5 cm

Azul cian	gencod 312384 002270 8	
Anis	gencod 312384 002271 5	
Naranja	gencod 312384 002272 2	
Verde	gencod 312384 002273 9	

Expositor N°02 Colorama 36 llavero

gencod 312384 002278 4

**Tradition**

// COLORAMA // Encantadores mangos de madera, tinte y barniz, eslabón de cuero



N°04 Colorama 5 cm

Caqui	gencod 312384 002054 4	
Roja	gencod 312384 002055 1	
Negro	gencod 312384 002268 5	
Azul oscuro	gencod 312384 002269 2	

Expositor N°04 Colorama 36 llavero

gencod 312384 002279 1



N°06 Colorama 7 cm

Azul turquesa	gencod 312384 002200 5	
Frambuesa	gencod 312384 002201 2	
Nube	gencod 312384 002202 9	
Verde salvia	gencod 312384 002203 6	
Gris púrpura	gencod 312384 002204 3	



Juego N°06 Colorama 60 cuchillos

gencod 312384 002225 8



N°07 Colorama 8 cm

Púrpura	gencod 312384 002205 0	
Azul cian	gencod 312384 002206 7	
Anis	gencod 312384 002207 4	
Naranja	gencod 312384 002208 1	
Verde	gencod 312384 002210 4	



Juego N°07 Colorama 60 cuchillos

gencod 312384 002226 5



N°08 Colorama 8.5 cm

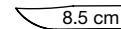
Negro	gencod 312384 002211 1	
Burdeos	gencod 312384 002213 5	
Caqui	gencod 312384 001703 2	
Roja	gencod 312384 001705 6	
Azul oscuro	gencod 312384 002212 8	



Juego N°08 Colorama 60 cuchillos

gencod 312384 002227 2



Tradition**Nº08 Animalia® - roble**  8.5 cm

Jabalí	gencod 312384 002331 6	 6
Ciervo	gencod 312384 002332 3	 6
Liebre	gencod 312384 002333 0	 6
Pez	gencod 312384 002334 7	 6
Perro	gencod 312384 002335 4	 6
Gamuza	gencod 312384 002336 1	 6
Marmota	gencod 312384 003227 1	 6

Caja mezclada de 6 gencod 312384 002343 9  1**Caja de madera colección Animalia®**
gencod 312384 002342 2  1**Nº08 Animalia® America - chêne**  8.5 cm

Alce	gencod 312384 002627 0	 6
Oso	gencod 312384 002628 7	 6
Bisonte	gencod 312384 002629 4	 6

**Tradition****Nº08 Abedul laminado**  8.5 cm

El abedul finlandés se corta en tiras y se tinte con tintes naturales que respetan el medio ambiente.

Marrón	gencod 312384 002388 0	 4
Gris	gencod 312384 002389 7	 4
Rojo	gencod 312384 002390 3	 4

**Nº08 Le Savoyard® - haya**  8.5 cmgencod 312384 002611 9  6**Nº08 Deportes alpinos - hêtre**  8.5 cm

Senderismo	gencod 312384 002186 2	 6
Ciclismo	gencod 312384 002187 9	 6
Esquí	gencod 312384 002188 6	 6
Escalada	gencod 312384 003228 8	 6

Nº06 Olivo  7 cmgencod 312384 002023 0  6**Nº08 Olivo**  8.5 cmgencod 312384 002020 9  6**Nº09 Olivo**  9 cmgencod 312384 002426 9  6**Nº06 Nogal**  7 cmgencod 312384 002025 4  6**Nº08 Nogal**  8.5 cmgencod 312384 002022 3  6**Nº09 Nogal**  9 cmgencod 312384 002425 2  6**Nº06 Roble**  7 cmgencod 312384 002024 7  6**Nº08 Roble**  8.5 cmgencod 312384 002021 6  6**Nº09 Roble**  9 cmgencod 312384 002424 5  6**Expositor Olivo 8 x Nº08 + 4 x Nº06**gencod 312384 002026 1  1**Expositor Olivo 8 x Nº08**gencod 312384 001854 1  1**Plumier Nº08 Olivo et estuche**gencod 312384 001004 0  4**Expositor Nº08 4 Nogal 4 Olivo 4 Roble**gencod 312384 002029 2  1**Expositor Nº09 4 Nogal 4 Olivo 4 Roble**gencod 312384 002435 1  1

Tradition

// LUJO



Nº08 Chaperon 8.5 cm
hoja con acabado a espejo
gencod 312384 001399 7 2



Nº06 Padouk 7 cm
hoja con acabado a espejo
gencod 312384 226066 5 6

Nº08 Padouk 8.5 cm
hoja con acabado a espejo
gencod 312384 226086 3 6



Nº08 Ébène 8.5 cm
hoja con acabado a espejo
gencod 312384 001352 2 2



Nº09 Cime 9 cm
Arce blanco, fresno oscuro y nogal negro
gencod 312384 003103 8 1

**Tradition**

// LUJO



Nº08 Atelier - Nogal y ébano 8.5 cm
gencod 312384 002173 2 2



8.5 cm



Expositor
Nº08 Roble Black Edition 8.5 cm
gencod 312384 002623 2 1



Nº08 Roble Black Edition 8.5 cm
gencod 312384 002172 5 2

Tratamiento PVD negro que mejora la resistencia a la corrosión.

Resultado del saber hacer y la creatividad de nuestros ebanistas para optimizar nuestro consumo de madera mediante el uso de restos de ébano procedentes de la fabricación de tiradores. El nogal y el ébano están separados por una hoja de arce.



Nº08 Ellipse - Ébano y aluminio 8.5 cm
gencod 312384 002347 7 2





Juego

// COCINA NÓMADA // Los utensilios adecuados para cocinar de viaje

El juego inteligente y compacto para cocinar con buenos utensilios fuera de casa: **camping, vivac, alquiler de vacaciones, barco...**



Juego de cocina nómada

gencod 312384 002614 0 1



Juego cerrado
20.5 x 12.5 cm



Juego desplegado
41 x 41 cm

Estos cuchillos de bolsillo cuentan con mangos de haya barnizados, hojas de acero inoxidable y anillos de doble seguridad.

Se pueden guardar con **la tabla de cortar** de haya en la **ropa de cocina** 3 en 1: paño de cocina, mantel, estuche de transporte. Al estar hecho de microfibra, la ropa se seca rápidamente.



12 cm
Hoja dentada



10 cm
Hoja lisa
+ mecha
+ abridor de botellas



6 cm
Hoja puntiaguda



20 x 12 x 1 cm



// NAVAJA PELADORA

// Mango de haya, barniz transparente



Nº06 Navaja peladora
gencod 312384 002440 5 6

6 cm



Hoja de acero inoxidable para diestros y zurdos muy eficaz para pelar frutas y verduras. La hoja plegada en el mango hace que sea fácil y seguro guardar el cuchillo y facilitar su transporte para su uso fuera de casa.



// NAVAJA DENTADA

// Mango de haya, barniz transparente



Nº12 Navaja dentada
gencod 312384 002441 2 6

12 cm



Hoja dentada de acero inoxidable de 12 cm para cortar fácilmente pan o frutas y verduras grandes. La hoja plegada en el mango hace que sea fácil y seguro guardar el cuchillo y facilitar su transporte para su uso fuera de casa.





// NAVAJA CON SACACORCHOS ABREBOTELLAS

// Mango de haya, barniz transparente



Nº10 Navaja con sacacorchos abrebotellas

10 cm

gencod 312384 002578 5 6



Expositor 12 unidades

gencod 312384 002615 7 1

La navaja sacacorchos con abrebotellas es la **navaja para el pícnic francés**.

Mecha de 5 vueltas en acero inoxidable endurecido y abrebotellas situado en el extremo del mango.

Hoja de acero inoxidable de 10 cm. Precaución: el sacacorchos o el abrebotellas deben utilizarse con la hoja plegada bloqueada por el anillo de seguridad.



// NAVAJA DE OSTRAS Y MARISCOS

// Mango de padauk, barniz transparente



Nº9 Navaja de ostras y mariscos

6.5 cm

gencod 312384 001616 5 6



Expositor 12 unidades

gencod 312384 002405 4 1

Su hoja **corta y robusta** (6,5 cm de largo y 2,2 mm de grosor) corta solo en punta.

La punta centrada en el eje de la navaja facilita su manejo. El mango de **padauk barnizado** es resistente a la humedad. La navaja viene con un folleto de « consejos y trucos » para aprender todo sobre las ostras, incluyendo cómo abrirlas suavemente.





// NAVAJA DE CASTAÑA Y AJO, DESHUESADO

// Mango de castaño, barniz transparente



Nº07 Navaja de castaña y ajo



gencod 312384 002360 6 6



Expositor 12 unidades

gencod 312384 002361 3 1



// CUCHILLO CHAMPIÑÓN



Nº08 Cuchillo Champiñón



mango de haya

gencod 312384 001252 5 6



Expositor 12 unidades

gencod 312384 001896 1 1

Plumier Nº08 Champiñón

mango de roble

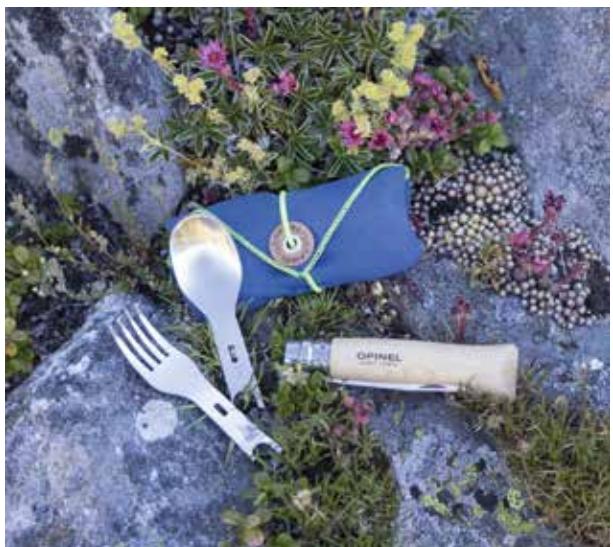
fundा

gencod 312384 001327 0 4

Su hoja de acero inoxidable de 4 cm es curva y puntaaguda para cortar y pelar fácilmente **castañas** y **dientes de ajo**, pero también para deshuesar rápidamente

frutas como albaricoques y ciruelas para elaborar mermeladas y pasteles.





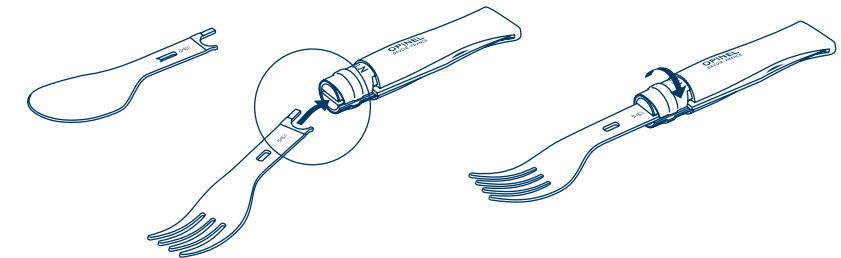
PICNIC + design by Franck Fontana

Patentado



outdoor

// Los accesorios inteligentes y duraderos para una comida cómoda y de viaje.



Para pícnic, vivacs, acampadas, senderismo, pero también para las comidas de viaje, en la oficina...

« Picnic+ » es un conjunto compacto, ligero (95 g con cuchillo) y fácilmente transportable.

« Picnic+ » se compone de dos inserciones de acero inoxidable, tenedor y cuchara, que se unen al mango de la navaja de bolsillo **Nº08** (solo en las **Nº08** con mango de madera y anillo de doble seguridad comercializados desde el año 2000).



Tamaño real



Juego completo «Picnic+» con haya N°08
gencod 312384 002500 6 4



**Expositor 8 sets completo
Picnic+**
gencod 312384 003226 4 1



Juego «Picnic+» de tenedor + cuchara + funda
gencod 312384 002501 3 2

El modelo **Nº08** con mango de haya y hoja de acero inoxidable está incluido en el juego completo. Las dos inserciones y las navajas se guardan en la funda para cubiertos, que es fácil de limpiar y secar. La cubertería « Picnic+ » es cómoda, higiénica y duradera.



Barbecue Set

design by Franck Fontana



outdoor

Inteligente, eficaz y duradero. Nuestro juego de barbacoa se fabrica en Francia. Inspirado en nuestras montañas, por su exigencia de robustez y sencillez, nuestro juego de Barbacoa es único. Inteligente, eficaz y duradero, se compone de 3 utensilios fabricados en Francia, con materiales locales excepcionales. Será el compañero atemporal para los momentos gourmet en compañía.



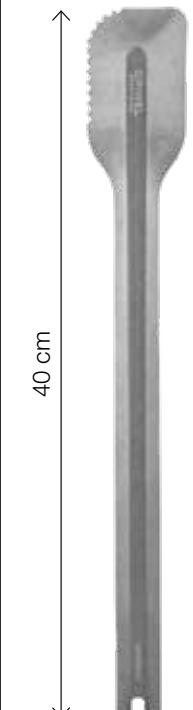
El cuchillo N°12 B

No fabricado desde 1897... ¡Un nuevo tamaño de cuchillo! Su hoja larga, precisa y eficiente se pliega en el mango para un almacenamiento fácil y seguro.

- Con hoja de acero inoxidable de 16 cm de largo para cortar, rebanar y trinchar fácilmente carnes, pescados, frutas y verduras de gran tamaño..

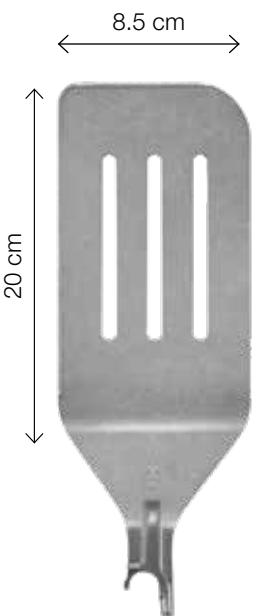
- Haya de bosques franceses.

- Abridor de botellas o percha para colgar.



La Pince XL

- Largos e inteligentes, los alicates XL tienen un cabezal bien hecho sobre un mango seguro.
- Acero inoxidable con acabado lavado a la piedra
- 40 cm para un manejo fácil y seguro lejos del fuego
- Cabezal asimétrico con amplio ángulo dentado para sujetar piezas grandes y ángulo estrecho para sujetar piezas pequeñas
- Ranura elevadora de rejilla en el extremo



La Espátula +

- Robusta e inteligente, la espátula encaja en el mango del cuchillo, lo que facilita su limpieza y almacenamiento.
- Acero inoxidable con acabado lavado a la piedra
- Generoso:** gran superficie para una recogida rápida
- Asimétrico:** ángulo estrecho para + precisión, con bisel en ambos lados para separar, raspar...

BarbecueSet

design by Franck Fontana



Caja Boutique 16 cm
gencod 312384 002733 8 2



Caja para colgar 16 cm
gencod 312384 002731 4 2





Tradition Multifunción

// N°08 OUTDOOR sports



outdoor

N°08 Outdoor 8.5 cm



Naranja gencod 312384 001577 9 ⚒ 4



Azul gencod 312384 001576 2 ⚒ 4



Rojo gencod 312384 001714 8 ⚒ 4



Verde gencod 312384 001715 5 ⚒ 4



Expositor naranja/azul
6+6
gencod 312384 002488 7 ⚒ 1



Expositor rojo/verde
6+6
gencod 312384 002487 0 ⚒ 1

La hoja robusta (8,5 cm de largo y 2,5 mm de grosor) tiene un **área dentada** de 3,5 cm para cortar cuerdas naturales o sintéticas. Está equipado con un desmanillador para diámetros de 4 a 10 mm. El mango bimateria está hecho de **polímero** relleno de fibra de vidrio para una excelente resistencia al agua, los golpes y las temperaturas extremas (-40 ° a + 80 ° C), y la zona blanda garantiza un buen agarre. En el extremo del mango, el **silbato** de 110 dB tiene un alcance de 300 metros en áreas abiertas.



Tradition Multifunción

// Nº12 EXPLORE NATURALEZA Y SUPERVIVENCIA

Nº12 Explore con extractor de garrapatas



Verde gencod 312384 002489 4 ⚒ 2



Naranja gencod 312384 002454 2 ⚒ 2



Extractor de garrapatas

gencod 312384 002455 9 ⚒ 4



Gancho

gencod 312384 002014 8 ⚒ 4



Un accesorio esencial para el excursionista, campista, pescador, jardinero, cazador y su perro, nuestro quita-garrapatas le permite sujetar la garrapata sin comprimirla y quitarla por completo con un movimiento giratorio. Sus 2 tamaños de hendiduras se adaptan al tamaño de la garrapata. Fabricado en plástico, es fácilmente lavable.

La hoja robusta y corta (10 cm de largo, 2,7 mm de grosor) garantiza un corte preciso.

El mango bimateria está hecho de **polímero** relleno de fibra de vidrio para una excelente resistencia a los golpes, el agua y las temperaturas extremas, mientras que la zona blanda garantiza un buen agarre.

Al final del mango se encuentra el **silbato** de 110 dB, la pieza de acero que se desliza en la posición superior (**gancho de corte**) o en la posición inferior (paso de correa), extraíble para facilitar la limpieza.

El quita-garrapatas se introduce en el extremo del mango.



Tradition Multifunción

// Nº09 BRICOLAJE

Nº09 Bricolaje

8 cm



Gris gencod 312384 001792 6 ⚒ 4



Amarillo gencod 312384 001804 6 ⚒ 4

La navaja inteligente y eficaz, imprescindible en la caja de herramientas, en el coche, en la oficina...

Perfecta para los trabajos eléctricos.



Expositor gris/amarillo

6+6 gencod 312384 001805 3 ⚒ 1

La hoja de 8 cm de largo y 2,2 mm de grosor está equipada con dos muescas específicas: un **pelacables** para cables con un diámetro inferior a 8 mm y un **cortacables** para cables con un diámetro inferior a 5 mm. El mango de polímero relleno de fibra de vidrio incorpora dos puntas de destornillador: un **destornillador plano** (tornillos de 4 mm) y un **destornillador de estrella** PH2 (tornillos de 3,5 a 5 mm). Estas puntas se colocan al final del mango en una carcasa magnética.



new !

néo6

// La navaja de bolsillo para el uso diario
everyday, all dayLa navaja EDC* **duradera y fácil de llevar con un diseño atractivo.**Diseñada para acompañarnos **en el día a día**, encaja perfectamente en **un estilo de vida activo y moderno** (almuerzo para llevar, pelar una manzana, abrir un paquete, pequeñas manualidades...) *EDC : Every Day Carry**Fácil de llevar**

- Compacta < 10 cm cerrada, ligera < 25 grs
= fácil de transportar y llevar
- Sistema OPIFLEX®: sujeción de la hoja sin manipulación
= fácil de usar
- Hoja de 7 cm con punta redondeada, sin bloqueo cerrado
= fácil y tranquilizadora en entornos urbanos

Duradera

- Acero inoxidable resistente a la corrosión de fácil mantenimiento
- Hoja reafilable para un corte duradero y de calidad
- Materiales (acero, madera) robustos y reciclables

Diseño atractivo

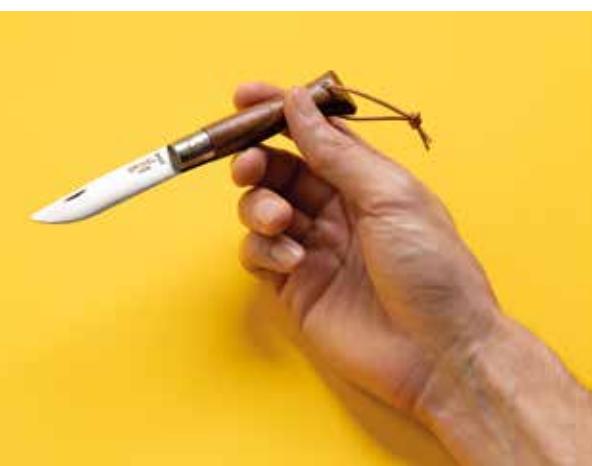
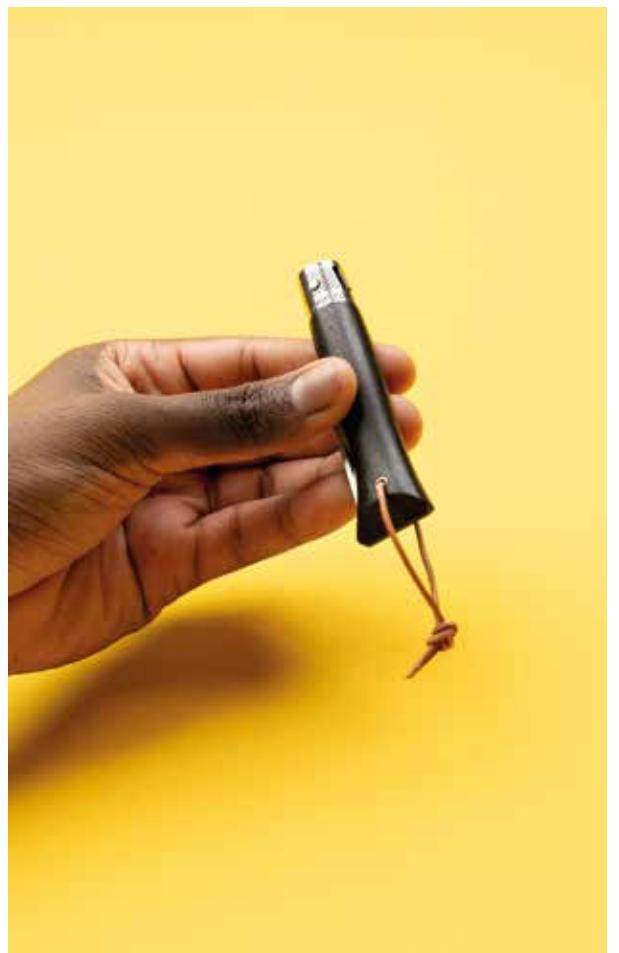
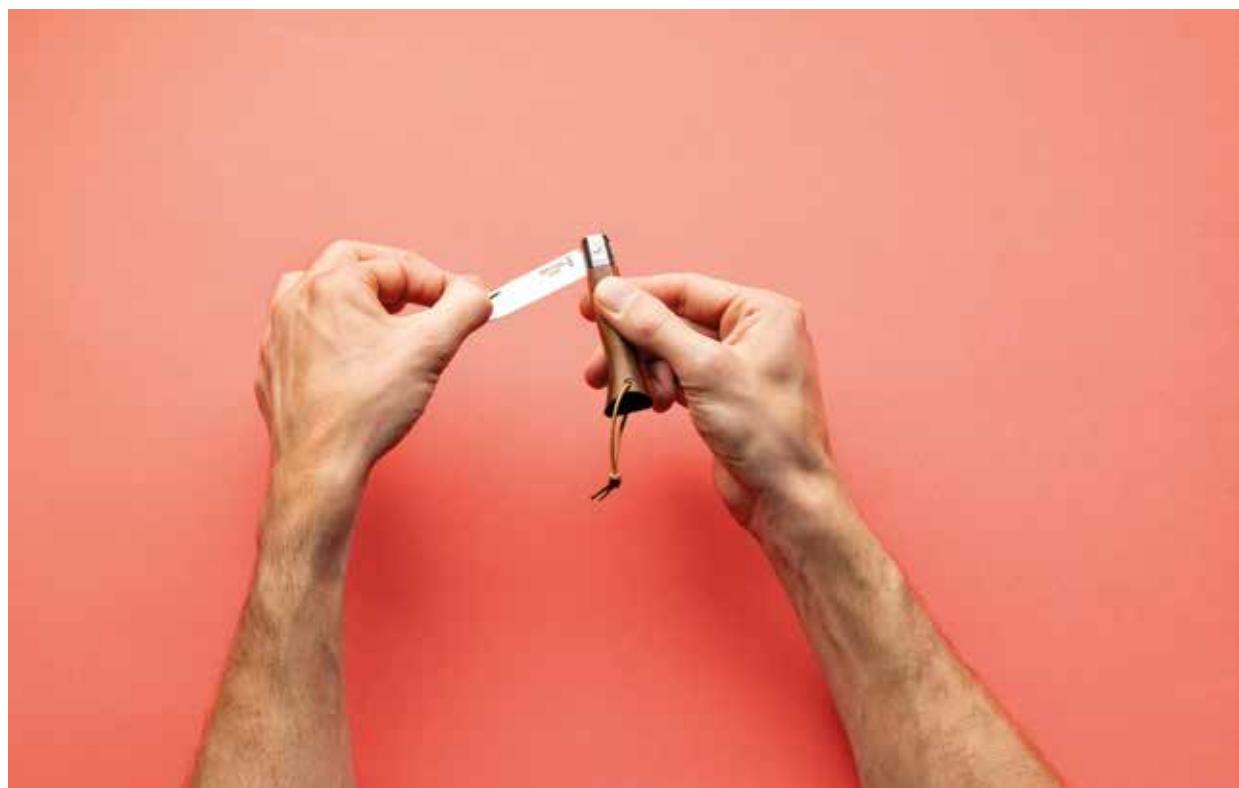
- Maderas nobles: ébano, nogal negro, olivo con barniz protector para resistir las manchas y la humedad
- Correa de cuero natural para colgar fácilmente
- Remache transversal de acero inoxidable
- Acabado de aro OPIFLEX®

**OPIFLEX®**

Néo6 reinventa la experiencia de las navajas de bolsillo gracias al innovador mecanismo OPIFLEX®, sin bloqueo.

- // Apertura y cierre intuitivo y fluido de la hoja
- // Sujeción de la hoja abierta o cerrada sin bloqueo
- // Patente en trámite





new !

néo6// La navaja de bolsillo para el uso diario
everyday, all day

Un mango de madera excepcional, disponible en tres especies nobles:

- El **nogal negro** para una elegancia sobria y atemporal,,
- el **olivo** con su veta cálida y mediterránea,,
- y el **ébano**, símbolo de la sofisticación, robusto y aterciopelado al tacto.



néo6 nogal negro 7 cm
gencod 312384 003108 3 2



néo6 olivo 7 cm
gencod 312384 002504 4 2



néo6 ébano 7 cm
gencod 312384 003110 6 2





effilé

Una hoja fina y un mango biselado definen la silueta de la navaja de bolsillo « effilé » que está disponible en 4 tamaños de hoja de 8, 10, 12 y 15 cm.

El modelo effilé 8 y effilé 10 han sido rediseñados por el diseñador Franck Fontana para convertirse en navajas de bolsillo elegantes y urbanas gracias a una línea depurada.

El modelo **effilé 10 será el cuchillo de mesa nómada** que se desplegará en el restaurante para un corte delicado y siempre perfecto.

El modelo **effilé 8, la pequeña navaja elegante** y compacta para meter en el bolso.

Las hojas de los modelos **effilés 12 y 15 sont fines, on finas, muy flexibles y puntiagudas, aseguran un corte excepcional**, especialmente para preparar pescado y cortar con precisión.

La hoja plegada en el mango lo protege, lo asegura y facilita el almacenamiento.

Gama haya

La haya procede de los bosques franceses (Jura, Isère). Hoja de acero inoxidable, acabado pulido afilado.



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



effilé

Gama olivo

Olivo, madera del sur de Italia.
Hoja de acero inoxidable, acabado a espejo.



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



effilé

Gama padauk

Padauk, madera de África occidental.
Hoja de acero inoxidable, acabado a espejo.



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



Expositor 8 plumieras Effilé 10 Olivo
gencod 312384 001954 8 1



Effilé 10 ébano

Ébano, madera de África occidental.
Hoja de acero inoxidable, acabado a espejo

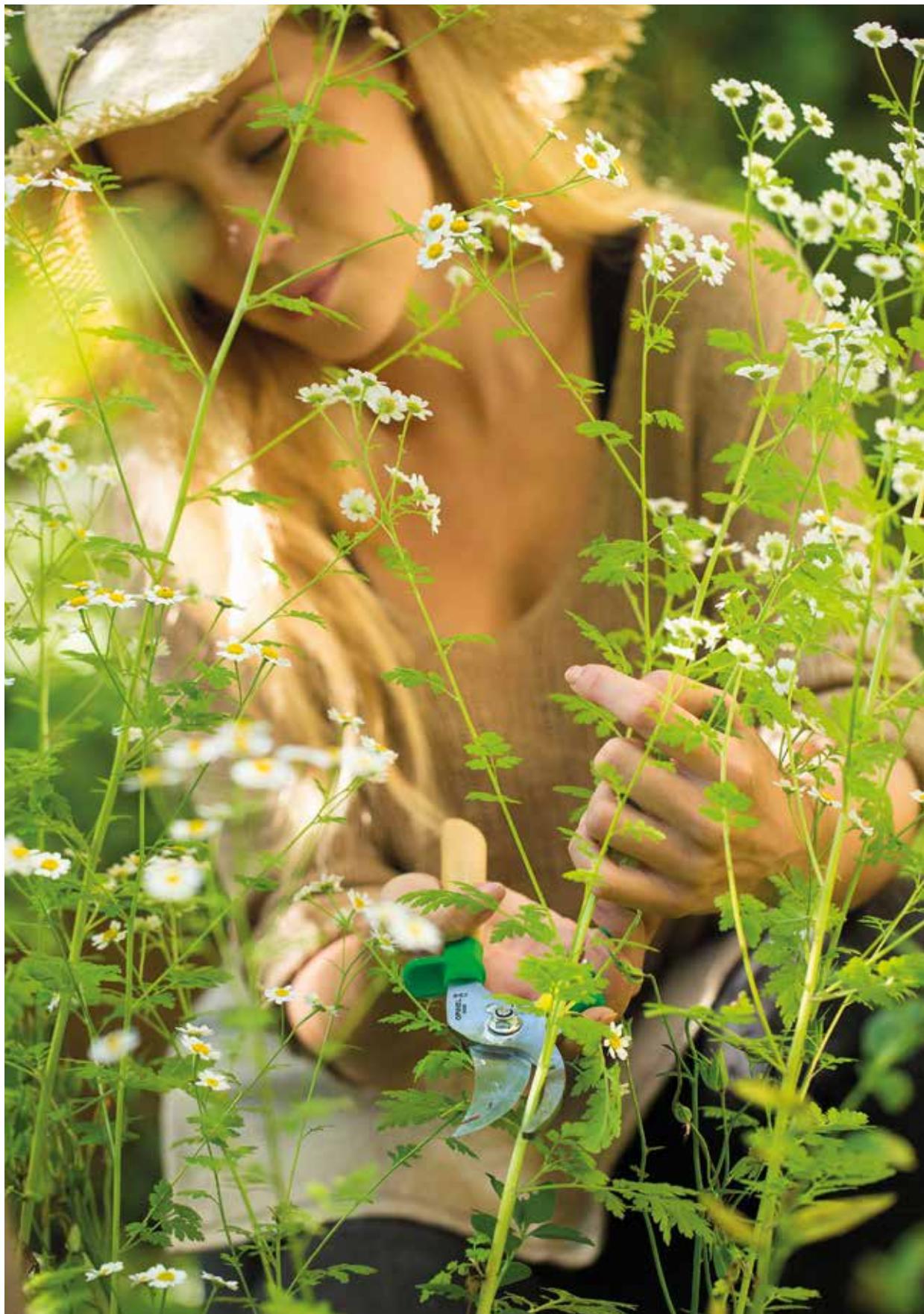
Effilé 10 10 cm gencod 312384 002566 2 2



Expositor Mix Effilé 18 cuchillos

3 x Effilé 08 Haya, Padauk, Olivo
3 x Effilé 10 Haya, Padauk, Olivo
gencod 312384 002610 2 1





El Jardín

// Mangos de haya

Tijeras de podar



Tijeras de podar azul pizarra

gencod 312384 001627 1 2



Tijeras de podar verde pradera

gencod 312384 001628 8 2



Expositor de 8 tijeras de podar (4 + 4)

gencod 312384 001843 5 1

Las hojas de las tijeras de podar son de acero inoxidable, cortan hasta **20 mm de diámetro**.

Su forma está optimizada para reducir la fuerza de corte (brazo de palanca).

El selector tiene **3 posiciones**: cerrada, apertura amplia, apertura estrecha, para adaptarse al diámetro de las ramas o al tamaño de la mano. Los mangos de haya barnizada y poliamida están equipados con topes para un agarre cómodo y seguro. El **resorte oculto** elimina el riesgo de obstrucciones y pellizcos.

Las sierras

Para ramas con un diámetro máximo de 10 cm



Nº18 Sierra cerrada

gencod 312384 001198 6 3



Hoja de repuesto de la sierra Nº18

gencod 312384 980184 7 1



Nuestras sierras están equipadas con hojas de carbono con revestimiento anticorrosión. Las dos filas de dientes afilados están orientadas hacia el mango y **permiten cortar sin esfuerzo tirando**.



Nº12 Sierra cerrada

gencod 312384 165126 6 3



Para ramas con un diámetro máximo de 8 cm

El Jardín

// Mangos de haya



Nº08 Jardín 8.5 cm
gencod 312384 133080 2 6

Hoja puntiaguda para desherbar, recoger lechugas y dientes de león.



Nº08 Ganchito de poda 8 cm
gencod 312384 113140 9 3

Para trasplantar, cortar y tallar los arbustos.



Nº10 Tranchete 10 cm
gencod 312384 113110 2 3

Para cosechar, podar, recoger flores.



Caja de jardín
gencod 312384 001617 2 1
Nº12 Sierra
Nº08 Jardín
Nº08 Ganchito de poda



kids

Tradition Junior

// MI PRIMER OPINEL



Nº07 Mi primer Opinel 8 cm



Haya gencod 312384 001696 7 6



Rojo gencod 312384 001698 1 6



Azul gencod 312384 001697 4 6



Fucsia gencod 312384 001699 8 6



Verde gencod 312384 001700 1 6



Mandarina gencod 312384 002363 7 6

Para mayor seguridad, la punta de la hoja de Mi primer Opinel está **redondeada**, el Virobloc bloquea la hoja en la posición abierta durante el uso o en la posición cerrada durante el transporte. El mango de madera, haya barnizada o carpe barnizado permite un agarre seguro y cómodo.

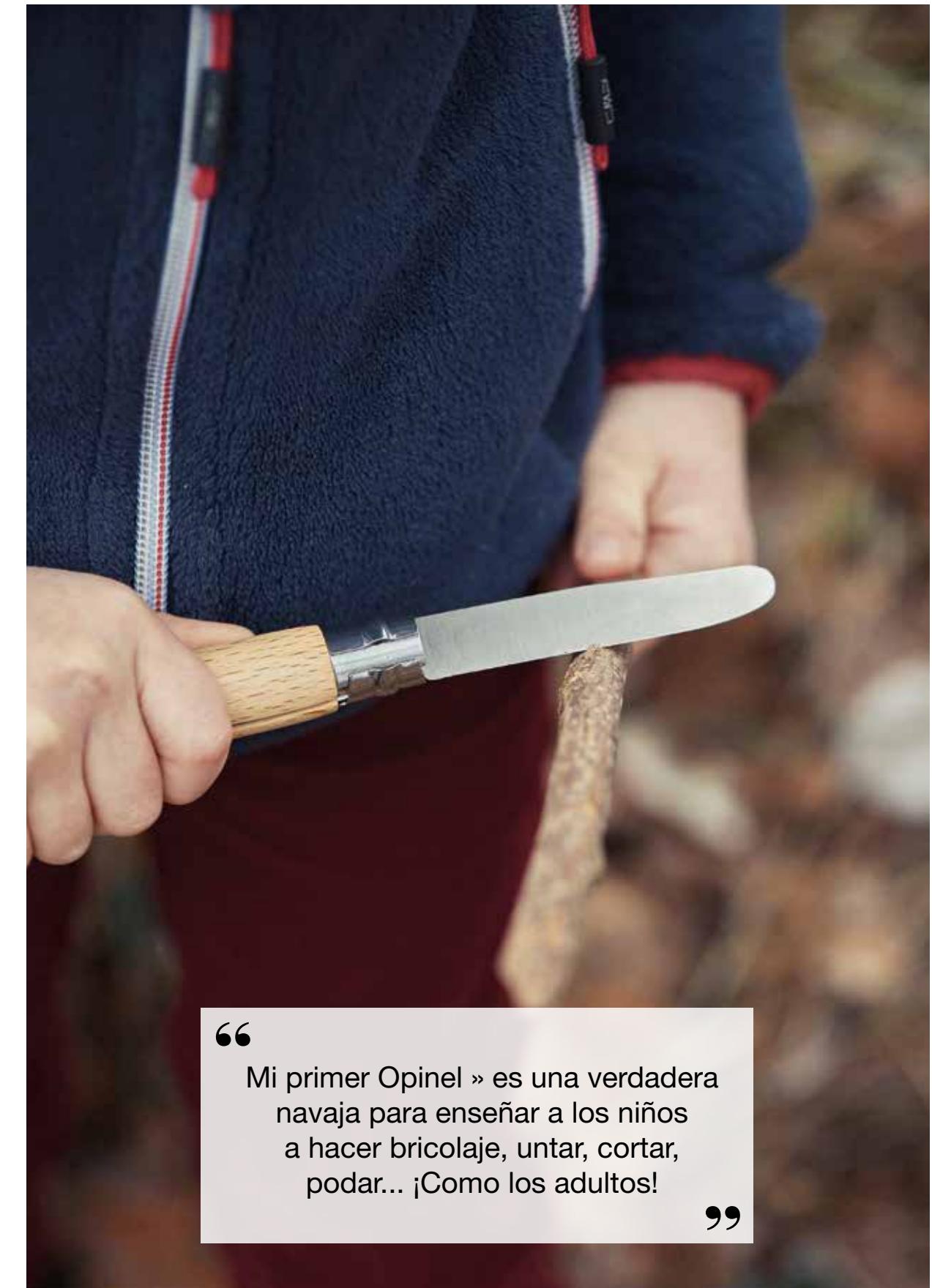


Bolso-cinturón ecológico de R-PET fabricado a partir de botellas trituradas, 100 % reciclado y de cuero regenerado fabricado a partir de restos de cuero de fábricas de marroquinería.



Mi primer Opinel + estuche

gencod 312384 002400 9 4



“

Mi primer Opinel » es una verdadera navaja para enseñar a los niños a hacer bricolaje, untar, cortar, podar... ¡Como los adultos!

”

Tradition Junior

// Nº07 OUTDOOR



Nº07 Outdoor

7 cm



Azul gencod 312384 001898 5 ⚒ 4



Rojo gencod 312384 001897 8 ⚒ 4



Caqui gencod 312384 002151 0 ⚒ 4



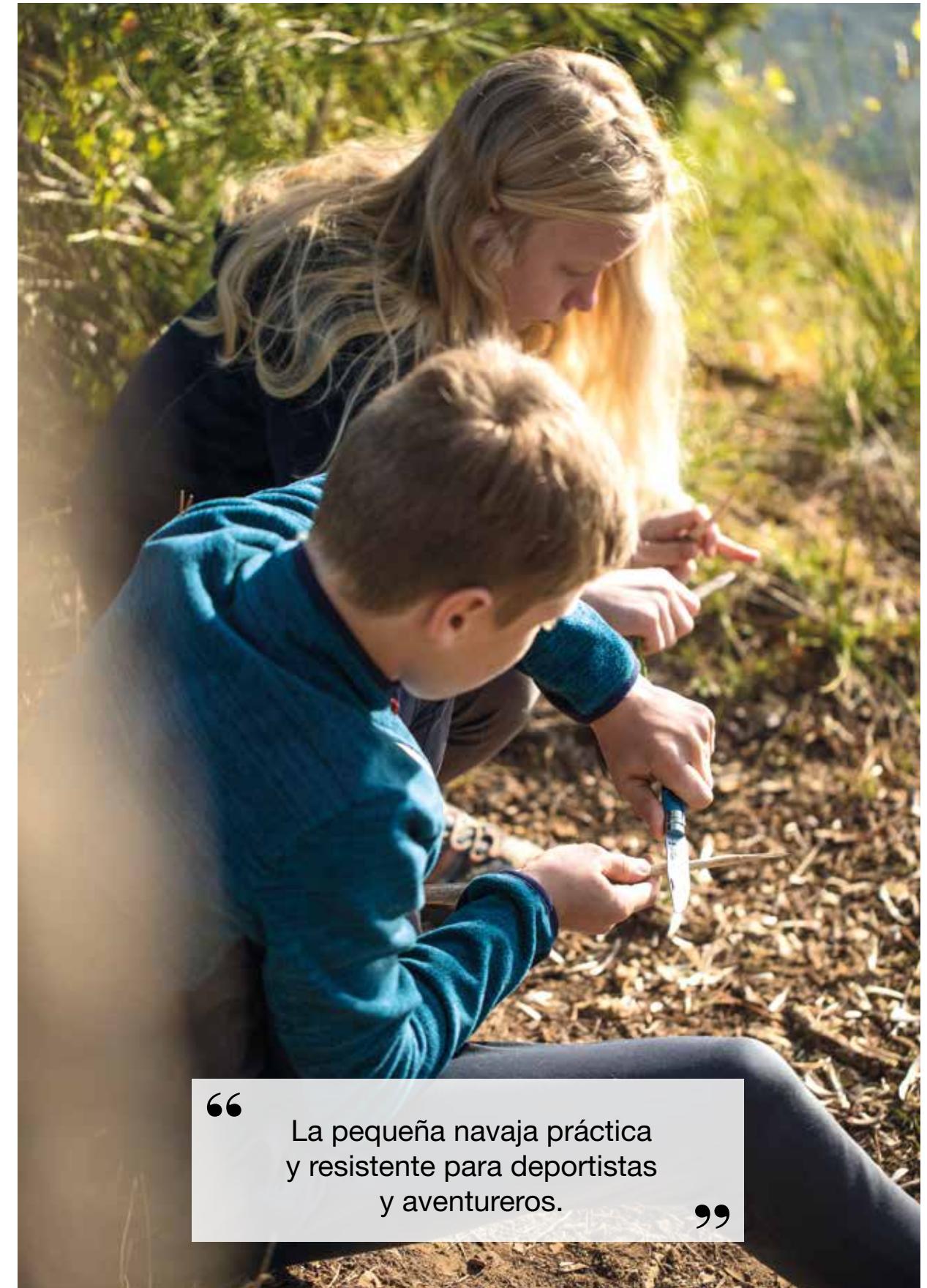
Malva gencod 312384 002152 7 ⚒ 4



Expositor rojo/azul
6+6
gencod 312384 001909 8 ⚒ 1



Expositor caqui/malva
6+6
gencod 312384 002153 4 ⚒ 1



La hoja lisa tiene la punta ligeramente redondeada.

El mango bimateria está hecho de polímero relleno de fibra de vidrio para una excelente resistencia al agua y las temperaturas extremas, mientras que el elastómero ofrece un buen agarre.

En el extremo del mango hay un **silbato** de 100 dB y un orificio para el cordón.



“

La pequeña navaja práctica y resistente para deportistas y aventureros.

”



le petit Chef

Tres herramientas adaptadas a la morfología y a las expectativas de los niños.

El anillo educativo permite un agarre seguro y, por lo tanto, facilita el corte.

Los mangos redondeados de charol son cómodos y suaves al tacto.

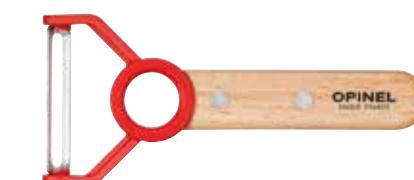
Las hojas son eficaces, el corte se realiza fácilmente, sin forzar.



Cuchillo de cocina y guía de corte 10 cm

gencod 312384 001744 5 ⚒ 2

Hoja redondeada de acero inoxidable, de 10 cm de largo, robusta y perfecta para cortar y laminar. El anillo educativo y la guía de corte ayudan a colocar los dedos correctamente.



Pelador

gencod 312384 001745 2 ⚒ 2

Hoja de acero inoxidable. El anillo educativo le permite colocar bien los dedos y pelar fácilmente tirando.



Estuche le petit Chef rojo

gencod 312384 001746 9 ⚒ 1



Estuche le petit Chef azul

gencod 312384 002605 8 ⚒ 1



Juego de 16 guías de corte

gencod 312384 001793 3 ⚒ 16

8 rojas, 4 verdes, 2 amarillas, 2 rosas. La guía de corte le permite adoptar la posición de sierra, las dos primeras falanges dobladas, el pulgar y el meñique sostienen la comida, ¡como lo hacen los grandes Chefs!



Mostrador vacío

gencod 312384 813012 2 ⚒ 1



Estuche le petit Chef verde

gencod 312384 002577 8 ⚒ 1

cuisine



LES essentiels du CUISINIER

// HAYA

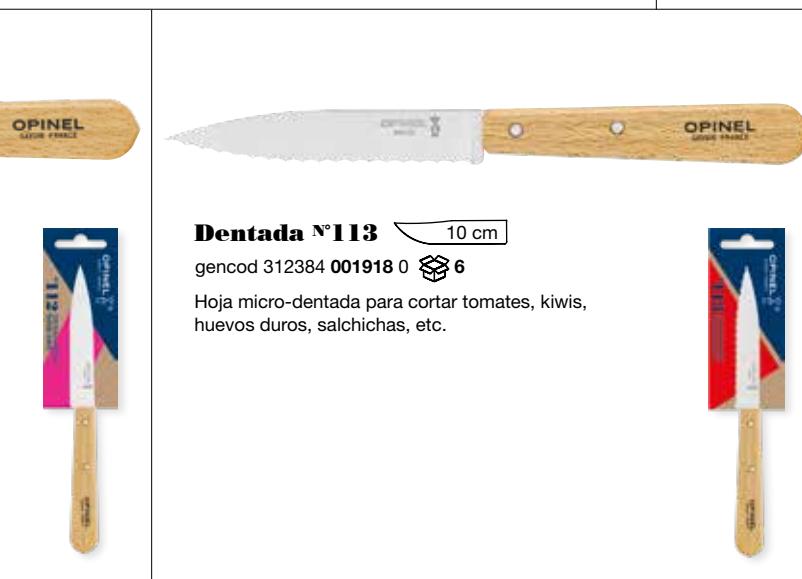


Cocina N°112



gencod 312384 001913 5 ⚒ 6

Multiusos : rebanar, picar, pelar frutas y verduras y preparar la carne.



Dentada N°113



gencod 312384 001918 0 ⚒ 6

Hoja micro-dentada para cortar tomates, kiwis, huevos duros, salchichas, etc.

Pelador N°115



gencod 312384 001928 9 ⚒ 6

Pelado rápido y eficaz de verduras y frutas, para diestros y zurdos.

Cuchillo para verduras N°114



gencod 312384 001923 4 ⚒ 6

Hoja curva con raspador trasero para limpiar brotes tiernos y verduras orgánicas conservando vitaminas, voltear verduras o preparar champiñones.



LES essentiels du CUISINIER

// HAYA



Expositor de 6 estuches N°112
gencod 312384 001231 0 1



N°112 Estuche de 2 cuchillos de cocina
Acero inoxidable
gencod 312384 001223 5 6



Expositor de 6 estuches N°102
gencod 312384 001232 7 1



N°102 Estuche de 2 cuchillos de cocina
Acero al carbono
gencod 312384 001222 8 6

Cuchillo para el desayuno y el almuerzo - Haya 11.5 cm
gencod 312384 002175 6 6



Cuchillo para el desayuno y el almuerzo - Mandarina 11.5 cm
gencod 312384 002176 3 6



Hoja de acero inoxidable, de 11,5 cm de largo para raspar el fondo de los frascos, punta redondeada y ancha para untar, parte dentada (7,5 cm) para cortar fácilmente pan y bollería.



Expositor
12 desayuno 6+6
gencod 312384 002192 3 1



Expositor
12 pelador micro-dentado
gencod 312384 002135 0 1



Pelador micro-dentado
Pelador micro-dentado, ideal para pelar tomates y kiwis.
gencod 312384 002047 6 6



LES essentiels du CUISINIER

// COLORES - CARPE

**Cocina №112** 6 10 cm**Cuchillo para verduras №114** 6 7 cm**Untador №117** 6 6.5 cm**Dentada №113** 6 10 cm

LES essentiels du CUISINIER

// COLORES - CARPE

№112 Estuche de cocina en colores « Paisaje »
gencod 312384 003207 3 4**№112 Estuche de cocina en colores clásicos**
gencod 312384 001233 4 4

LES essentiels du CUISINIER

// COLORES - CARPE



Estuche Les Essentiels Haya

gencod 312384 001300 3



Estuche Les Essentiels « Loft »

gencod 312384 001626 4



Estuche Les Essentiels « Primo »

gencod 312384 002576 1



Estuche Les Essentiels Olivo

gencod 312384 002163 3



Estuche Les Essentiels « Fifties »

gencod 312384 001452 9



Estuche Les Essentiels « Art déco »

gencod 312384 001939 5



LES essentiels du CUISINIER

// COLORES - CARPE

Estuche Les Essentiels « Pop 80 »

gencod 312384 003208 0





LES essentiels du CUISINIER +

// PLÁSTICO RECICLADO rPP



cuisine

Cocina N°312 6 10 cm

Multiusos: rebanar, picar, pelar frutas y verduras y preparar la carne.



gencod 312384 002350 7



gencod 312384 002351 4



gencod 312384 002352 1



Dentada N°313 6 10 cm

Hoja micro-dentada para cortar tomates, kiwis, huevos duros, salchichas, etc.



gencod 312384 002353 8



gencod 312384 002354 5



gencod 312384 002355 2



Pelador N°315 6 6 cm

Pelado rápido y eficaz de verduras y frutas, para diestros y zurdos.



gencod 312384 002356 9



gencod 312384 002357 6



gencod 312384 002358 3



Trío Les Essentiels + 4

gencod 312384 002359 0

Tres cuchillos prácticos y eficaces para el uso diario.

La hoja de acero inoxidable MA5 y el mango de polímero garantizan el uso seguro en el **lavavajillas**.

El mango sobre-moldeado de la hoja garantiza una higiene perfecta al eliminar los restos de suciedad y comida.

Su perfil curvilíneo y sin bordes proporciona una excelente **comodidad** y un agarre óptimo.



T•duo



El utensilio inteligente y de alto rendimiento con 2 hojas para 2 funciones

- Ideal para pelar verduras largas (zanahorias, pepinos, etc.).
- Carcasa de índice para mayor comodidad y protección
- Permite ejercer más fuerza al tirar de pieles duras y gruesas
- Unión para quitar los ojos de las patatas
- Apto para diestros y zurdos
- Dos versiones: mango de haya, mango de polímero.



T•Duo madera
Azul

gencod 312384 002431 3 6



T•Duo madera
Verde

gencod 312384 002432 0 6



T•Duo madera
Rojo

gencod 312384 002433 7 6



Expositor
12 T•Duo madera

gencod 312384 002434 4 1



T•Duo polímero
Azul

gencod 312384 002427 6 6



T•Duo polímero
Verde

gencod 312384 002428 3 6



T•Duo polímero
Rojo

gencod 312384 002429 0 6



Expositor
12 T•Duo polímero

gencod 312384 002430 6 1



PARALLÈLE

Bloque con 5 cuchillos / Pan

gencod 312384 002402 3 1

Cuchillo de cocina
cuchillo de chef
Santoku
Cuchillo de corte
Cuchillo para pan

Bloque con 5 cuchillos / Carne y aves

gencod 312384 002403 0 1

Cuchillo de cocina
Cuchillo de chef
Santoku
Cuchillo de corte
Cuchillo para carnes y aves

Tenedor

gencod 312384 001824 4 2



La madera, la autenticidad, la eficacia... Opinel ha recurrido a sus orígenes y a su saber hacer para la creación de Parallèle. Una colección de cuchillos de cocina atractiva y que acompaña a cocineros exigentes y amantes de la simplicidad.

Ocho hojas con perfiles estudiados para optimizar el gesto y garantizar un corte perfecto y adaptado a cada alimento.

Su acero inoxidable X50CrMoV15 presenta una alta resistencia a la corrosión.

El mango de líneas depuradas y suaves garantiza un manejo cómodo.

El haya, la madera Opinel, robusta y suave ofrece un tacto natural inimitable.

Trío

gencod 312384 001838 1 2

Cuchillo de cocina
Cuchillo de trinchar
Cuchillo de chef



Trío Olivo

gencod 312384 002494 8 2

Cuchillo de cocina
Cuchillo de trinchar
Cuchillo de chef



Pan Olivo

gencod 312384 002495 5 2



Los Versátiles

Cocina
gencod 312384 001825 1  2
 8 cm | Ø 1.5 mm

Para cortar y pelar.
Su hoja corta y afilada
es muy precisa y manejable.



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

Para cortar, laminar, picar
con un movimiento de balanceo.
La hoja se mantiene rígida
y estable durante el corte.



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

Para cortar y tallar.
La hoja se mantiene rígida
y estable durante el corte.



Cuchillo de trinchar N°120
gencod 312384 001820 6  2
 16 cm | Ø 2.5 mm

Para cortar y servir asados,
muslos, aves, pero también
para cortar frutas y verduras
de gran tamaño.



Para pan N°116
gencod 312384 001816 9  2
 21 cm | Ø 2 mm

Para cortar todo tipo de pan.
La hoja larga, curva y dentada
facilita el inicio del corte.



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

La hoja muy flexible y puntaiguda
es ideal para levantar filetes
de pescado y cortarlos con precisión.



Carnes y aves N°122
gencod 312384 001822 0  2
 13 cm | Ø 2.5 mm

Para despiezar y deshuesar
la carne. La hoja puntaiguda
y la protección del mango permiten
trabajar con seguridad.



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

Para cortar lonchas finas
de salmón y jamón.





INTEMPORA

design by BIG GAME

CORTE ÁGIL:

- 1 ALTO RENDIMIENTO DE CORTE
- 2 ÓPTIMA COMODIDAD Y MANEJABILIDAD
- 3 EQUILIBRIO Y ROBUSTEZ

1

ALTO RENDIMIENTO DE CORTE

- Acero Sandvik 12C27M
14,50% de cromo,
0,60% de manganeso = resistencia a la corrosión,
0,52% de carbono = alto poder de corte.



- Dureza 57-58 Rockwell (HRC)
= resistencia al desgaste



- Ángulo de afilado 30° (15° por lado)
= filo excelente

- Perfiles de hoja optimizados
Cada hoja está diseñada (longitud, grosor, forma) para una eficacia óptima en cada uso.

2

ÓPTIMA COMODIDAD Y MANEJABILIDAD

- V-grip
= fácil agarre de la hoja (pulgar e índice en la hoja, los otros tres dedos sujetan el mango), esta posición permite guiar la hoja para una gran precisión de corte.

- Ergo-profil
Volumen curvo para sujetar el mango sin apretar la mano, reducción de la fatiga.

- Líneas fluidas
sin bordes, sin asperezas.



3

EQUILIBRIO Y ROBUSTEZ

- Hoja de espiga completa
la hoja se extiende a lo largo y alto del mango



- Mango de polímero POM
relleno de fibra de vidrio
= resistente a los golpes, al agua, al calor.
Higiénico y cómodo.



Garantía de por vida
Servicio de afilado gratuito

La colección Intempora equipa
la École Ducasse - Paris Studio.

INTEMPORA

design by BIG GAME

Pequeño chef N°217
gencod 312384 002217 3  2

 17 cm  Ø 3 mm

El cuchillo ágil a la vez que tranquilizador, eficaz y muy práctico, es fácil de usar para picar, cortar y rebanar.



Chef N°218
gencod 312384 002218 0  2

 20 cm  Ø 3 mm

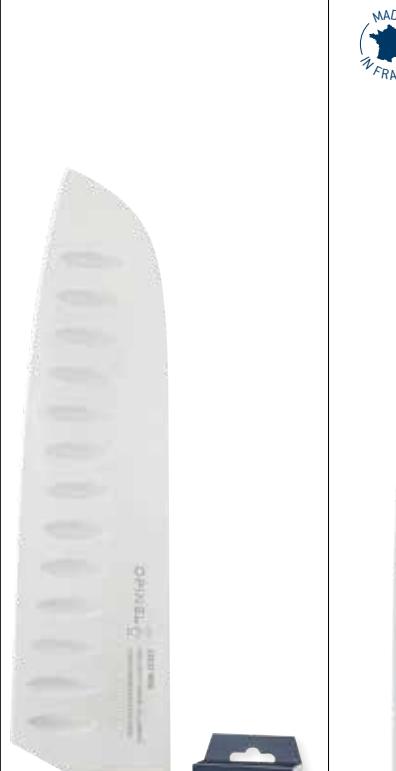
Para cortar, laminar, picar con un movimiento de balanceo. La hoja se mantiene rígida y estable durante el corte.



Santoku N°219
gencod 312384 002219 7  2

 17 cm  Ø 3 mm

Para cortar y tallar. La hoja permanece rígida y estable al cortar. Los huecos son bolsas de aire que evitan que el material cortado se adhiera a la hoja, lo que permite un corte más rápido.



Cuchillo de trinchar N°220
gencod 312384 002220 3  2

 16 cm  Ø 2.5 mm

Para cortar y servir asados, muslos, aves, pero también para cortar frutas y verduras de gran tamaño.



INTEMPORA

design by BIG GAME

Cuchillo de corte N°227
gencod 312384 002401 6  2

 20 cm  Ø 2.5 mm

Su hoja larga, lisa y ligeramente curva permite realizar cortes largos y rebanar de manera uniforme, fina y sin rasgar grandes trozos de carne, asados, jamones, verduras, pescados.



Para pan N°216
gencod 312384 002216 6  2

 21 cm  Ø 2 mm

Para cortar todo tipo de pan. La hoja larga, curva y dentada facilita el inicio del corte.



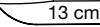
Effilé N°221
gencod 312384 002221 0  2

 18 cm  Ø 2 mm

La hoja muy flexible y puntaiguda es ideal para levantar filetes de pescado y cortarlos con precisión.



Carnes y aves N°222
gencod 312384 002222 7  2

 13 cm  Ø 2.5 mm

Para despiezar y deshuesar la carne. La hoja puntaiguda y la protección del mango permiten trabajar con seguridad.





INTEMPORA

EL CORTE ÁGIL by BIG GAME

Gracias a su diseño de alto rendimiento y a la alta calidad de sus materiales, la colección **INTEMPORA** aporta confianza y agilidad en la cocina.



INTEMPORA

design by BIG GAME

Bloque de haya con 5 cuchillos

gencod 312384 002404 7 1

Cuchillo de cocina
Cuchillo de chef
Santoku
Cuchillo de corte
Cuchillo para pan



Trío N°225 + N°220 + N°218

gencod 312384 002224 1 2

Cuchillo de cocina
Cuchillo de trinchar
Cuchillo de chef



Cocina N°225

gencod 312384 002223 4 2 8 cm Ø 1.5 mm

El cuchillo versátil para cortar cebollas, chalotes, frutas y verduras, y para preparar la carne. Gracias a su hoja corta y puntaaguda, garantiza un corte preciso.



Dentada N°226

gencod 312384 002366 8 2 10 cm Ø 1.5 mm

Su hoja puntaaguda y dentada es muy eficaz para cortar tomates, kiwis, salchichas...





LES FORGÉS 1890

design by **BIG GAME**



Design by BIG-GAME

Les Forges 1890 encarnan la alta calidad de la cuchillería francesa. Su magistral diseño concebido por el estudio BIG-GAME, y su alta calidad de fabricación, legado de una pericia ancestral, seducirán a los más exigentes.



100% forjado

Este cuchillo, 100 % forjado (simultáneamente: hoja, virola, espiga) en una barra redonda de acero X50CrMoV15, se beneficia de la fibra y la calidad de la forja en caliente. Se trata de un cuchillo « completamente de forja » que destaca por su robustez, perfecto equilibrio, durabilidad y excelente calidad de corte.





LES FORGÉS 1890

design by BIG GAME



1

EXCELENCIA EN EL CORTE

- **Acero X50CrMoV15**
15% cromo = resistencia a la corrosión,
0,50% carbono = alto poder de corte
y fácil afilado
- **Ángulo de afilado 30°** (15 grados por lado)
= excelente filo
- **Dureza 56-57 Rockwell (HRC)**
= resistencia al desgaste
- Geometría de cada hoja diseñada
para un uso óptimo



30°

- 1 EXCELENCIA EN EL CORTE
- 2 COMODIDAD ABSOLUTA
- 3 POTENCIA Y EQUILIBRIO
- 4 DURABILIDAD

2

POTENCIA Y EQUILIBRIO

- **Hoja 100% forjada a 1200°**
una sola pieza de acero
- Fibra orientada y reforzada
= máxima resistencia
- Hoja de espiga completa = equilibrio



3

COMODIDAD ABSOLUTA

- **V-grip**
ayuda a guiar mejor la cuchilla
= alta precisión de corte
- **Perfil ergonómico**
volumen curvo para no tensar
la mano = reducción de la fatiga



- 1 EXCELENCIA EN EL CORTE
- 2 COMODIDAD ABSOLUTA
- 3 POTENCIA Y EQUILIBRIO
- 4 DURABILIDAD

- Haya de bosque
ecogestionado
- Estabilizada para resistir
el agua sin barniz



FABRICADO EN FRANCIA

Garantía de por vida
Servicio de afilado gratuito



LES FORGÉS 1890

design by BIG GAME



Trío

Cuchillo de cocina
Cuchillo de trinchar
Cuchillo de chef

gencod 312384 002292 0 1





LES FORGÉS 1890

design by BIG GAME



Cocina

gencod 312384 002291 3 1
8 cm | Ø 1.5 mm

El cuchillo versátil para cortar cebollas, chalotes, frutas y verduras, y para preparar la carne. Gracias a su hoja corta y puntiaguda, garantiza un corte preciso.



Pequeño chef

gencod 312384 002285 2 1
17 cm | Ø 3 mm

El cuchillo ágil a la vez que tranquilizador, eficaz y muy práctico, es fácil de usar para picar, cortar y rebanar.



Chef

gencod 312384 002286 9 1
20 cm | Ø 3 mm

Para cortar, laminar, picar con un movimiento de balanceo. La hoja se mantiene rígida y estable durante el corte.



Cuchillo de trinchar

gencod 312384 002288 3 1
16 cm | Ø 2.5 mm

Para cortar y servir asados, muslos, aves, pero también para cortar frutas y verduras de gran tamaño.



Santoku

gencod 312384 002287 6 1
17 cm | Ø 3 mm

Para cortar y tallar. La hoja permanece rígida y estable al cortar. Los huecos son bolsas de aire que evitan que el material cortado se adhiera a la hoja, lo que permite un corte más rápido.



Para pan

gencod 312384 002284 5 1
21 cm | Ø 2 mm

Para cortar todo tipo de pan. La hoja larga, curva y dentada facilita el inicio del corte.



Effilé

gencod 312384 002289 0 1
18 cm | Ø 2 mm

La hoja muy flexible y puntiaguda es ideal para levantar filetes de pescado y cortarlos con precisión.



Carnes y aves

gencod 312384 002290 6 1
13 cm | Ø 2.5 mm

Para despiezar y deshuesar la carne. La hoja puntiaguda y la protección del mango permiten trabajar con seguridad.



LES FORGÉS 1890

design by BIG GAME



table



Perpétue

design by BIG GAME



Estuche de 4 cuchillos gencod 312384 002447 4 11 cm

Cuchillo gencod 312384 002446 7 12 11 cm

Estuche de 4 tenedores gencod 312384 002449 8 4

Tenedor gencod 312384 002448 1 12

Estuche de 4 cucharas gencod 312384 002450 4 4

Cuchara gencod 312384 002451 1 12

Estuche de 4 cucharas pequeñas gencod 312384 002477 1 4

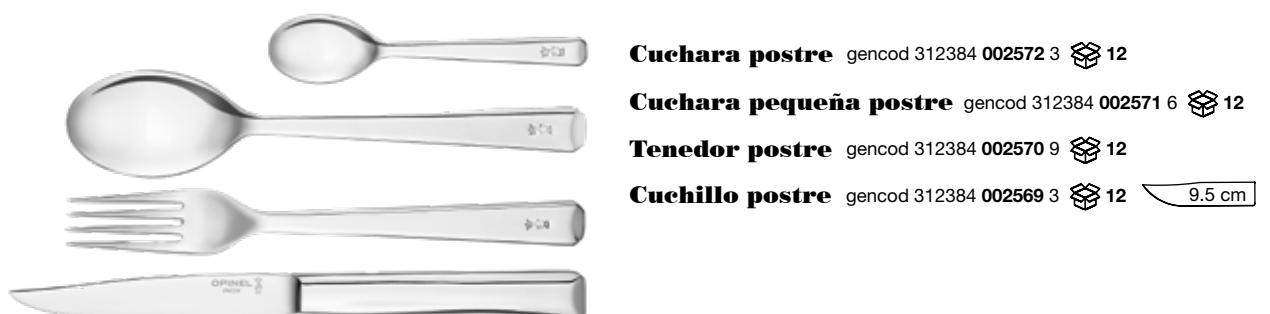
Cuchara pequeña gencod 312384 002452 8 12



Estuche 4+4+4+4

gencod 312384 002453 5 1

Con el estudio de diseño BIG-GAME nos hemos basado en las raíces de la marca...
 Las raíces del diseño, esbozando guiños a las siluetas históricas de los cuchillos, y las raíces familiares,
 rindiendo homenaje a Perpétue Opinel (1813-1858), la abuela de Joseph Opinel.
 Junto a su marido Victor-Amédée, forjó clavos en el corazón de los Alpes, en Saboya.
 Creemos que le gustaban los objetos robustos **con una estética sencilla y atemporal...**
 Los cubiertos Perpétue están hechos de **acero inoxidable** de una sola pieza, aptos para el lavavajillas.
 La hoja de los cuchillos es **micro-dentada**, para un afilado duradero.



Cuchara postre gencod 312384 002572 3 12

Cuchara pequeña postre gencod 312384 002571 6 12

Tenedor postre gencod 312384 002570 9 12

Cuchillo postre gencod 312384 002569 3 12 9.5 cm



bon appétit +

// PLÁSTICO RECICLADO rPP



table

Los cuchillos de mesa « Bon Appétit+ » son prácticos en el día a día gracias a su fácil mantenimiento. El mango de polímero reciclado es apto para lavavajillas, y el micro-dentado de la hoja de acero inoxidable garantiza un corte cómodo y eficaz durante mucho tiempo.

Bon Appétit + « Primo » 11 cm



Nube gencod 312384 001900 5 12



Antracita gencod 312384 001903 6 12



Rojo gencod 312384 001902 9 12



Azul gencod 312384 001901 2 12



Estuche BA+ Nube
gencod 312384 001904 3 4



Estuche BA+ Antracita
gencod 312384 001907 4 4



Estuche BA+ Primo
gencod 312384 002048 3 4



Estuche BA+ Glam
gencod 312384 002197 8 4



Estuche BA+ Tormenta
gencod 312384 002349 1 4

Bon Appétit + « Glam » 11 cm



Púrpura gencod 312384 002196 1 12



Salvia gencod 312384 002195 4 12



Morado gencod 312384 002191 6 12



Azul pato gencod 312384 002190 9 12

N°125 Pro 11 cm

gencod 312384 001612 7 12



Estuche N°125 Pro
gencod 312384 002437 5 4



bon appétit



Bon Appétit !

Mango de carpé teñido y barnizado, hoja lisa

Blanco	gencod 312384 002041 4	12
Amarillo	gencod 312384 002043 8	12
Nube	gencod 312384 002044 5	12
Azul marino	gencod 312384 002042 1	12
Pimienta	gencod 312384 001594 6	12
Rojo	gencod 312384 001595 3	12
Carpe	gencod 312384 001592 2	12
Negro	gencod 312384 001593 9	12
Cielo	gencod 312384 001588 5	12
Tilo	gencod 312384 001591 5	12
Gris	gencod 312384 001589 2	12
Rosa	gencod 312384 001590 8	12
Mandarina	gencod 312384 001585 4	12
Manzana	gencod 312384 001586 1	12
Fucsia	gencod 312384 001584 7	12
Violeta	gencod 312384 001587 8	12
Bon Appétit !	Caja de madera de olivo	11 cm
	gencod 312384 001583 0	12

Los cuchillos de mesa « Bon Appétit! » tienen mangos de madera, un material vivo y cálido, símbolo de la naturaleza. Sobre la mesa, la madera le da un toque extra.



**Estuche Bon Appétit !
Celeste**
gencod 312384 002040 7



**Estuche Bon Appétit !
Loft**
gencod 312384 001534 2



**Estuche Bon Appétit !
Champán**
gencod 312384 001533 5



**Estuche Bon Appétit !
Pop**
gencod 312384 001532 8



**Estuche Bon Appétit !
Sur**
gencod 312384 001515 1



SYLVE

design by BIG GAME



table

El tenedor « Sylve » de acero inoxidable cuenta con un mango de madera barnizada. Su silueta combina a la perfección con nuestras colecciones de cuchillos « Facette », « Bon Appétit » y « Table Chic ».



Tenedor Sylve
Mango de fresno
gencod 312384 002633 1 12



Tenedor Sylve
Mango de fresno oscuro
gencod 312384 002635 5 12



Tenedor Sylve
Mango de olivo
gencod 312384 002634 8 12



Estuche « La table au soleil »
4 tenedores Sylve y 4 cuchillos Bon Appétit, mangos de olivo
gencod 312384 003209 7 1





facette

design by BIG GAME



table

Estuche 4 cuchillos « Facette » Fresno oscuro estabilizado, hoja lisa
gencod 312384 002497 9 1 11 cm



Estuche 4 cuchillos « Facette » Fresno claro, hoja lisa
gencod 312384 002496 2 1 11 cm



Estuche 4 cuchillos « Facette » Olivo, hoja lisa
gencod 312384 002498 6 1 11 cm



Los cuchillos de mesa « Facette » muestran un estilo de bistró elegante y combinan bien con todas las mesas y todos los estilos.

Hoja de espiga completa y remaches de acero inoxidable.
Disponible en fresno claro, fresno oscuro, olivo y material ecológico Vitter: papel comprimido a alta temperatura, sin aditivos nocivos, robusto y apto para el lavavajillas.

Estuche 4 cuchillos « Facette » Mezcla, hoja lisa

11 cm
gencod 312384 002568 6 1

Estuche 4 cuchillos « Facette » Material ecológico blanco Vitter, hoja lisa
gencod 312384 002499 3 1 11 cm



Estuche 4 cuchillos « Facette » Material ecológico de pizarra Vitter, hoja micro-dentada, para un corte duradero sin afilado
gencod 312384 002565 5 1 11 cm





TABLE Chic design by BIG GAME



table



Estuche 4 cuchillos « Table Chic »

Ébano

Elegante ébano negro de África, hoja lisa de acabado de espejo

gencod 312384 002480 1 1



Estuche 4 cuchillos « Table Chic »

Abedul laminado

Abedul finlandés laminado y gráfico, hoja lisa pulida y molida.

gencod 312384 002483 2 1



Estuche 4 cuchillos « Table Chic »

Olivo

El veteado cálido del olivo mediterráneo, la hoja lisa del acabado de espejo.

gencod 312384 002481 8 1



Estuche 4 cuchillos « Table Chic »

Fresno

La estética contemporánea y brillante del fresno, hoja lisa pulida y molida.

gencod 312384 002482 5 1



Estuche 4 cuchillos « Table Chic »

// Mezcla

Los cuatro fundamentales para una mesa original.

gencod 312384 002573 0 1

La pericia de Opinel al servicio de la mesa. Un corte impecable, fino y sedoso, un mango elegante, redondo y que se nota suave en la mano. El cabezal de acero cepillado tiene una estabilidad plana para que no ruede sobre la mesa. Los mangos están barnizados para protegerlos de la humedad y las manchas. Se recomienda lavarse las manos para conservar todas las cualidades del cuchillo.

Juego de quesos

Juego de quesos Haya 12.5 cm
gencod 312384 001834 3  2



Juego de quesos Olivo 12.5 cm
gencod 312384 002626 3  2



El cuchillo para queso está inspirado en nuestra navaja de bolsillo tradicional.

Equipado con un mango de madera barnizada y una hoja de acero inoxidable de 12,5 cm que garantiza una alta calidad de corte y resistencia a la corrosión. Viene con su correspondiente cuchillo, que facilita el corte al sujetar el queso y permite servirlo hasta el plato.

El cuchillo encaja en el tenedor para una presentación original y práctica en una bandeja, una tabla o un plato. Se recomienda lavarse las manos.



&...

Tablas de cortar

// HAYA

design by BIG GAME



La pequeña
152 x 266 x 15 mm
gencod 312384 002322 4 1



La clásica
210 x 402 x 20 mm
gencod 312384 002323 1 1



La grande
275 x 470 x 27 mm
con hueco para recoger el zumo
gencod 312384 002372 9 1



con borde angulado
para facilitar su manejo.



Bloques

// HAYA

Para 5 cuchillos
101 x 230 x 116 mm
gencod 312384 002324 8 1



Para 9 cuchillos
167 x 230 x 116 mm
gencod 312384 002387 3 1



Afilado y mantenimiento



Afilador manual
Placas de carburo,
ángulo autoajustable
gencod 312384 002386 6 1

Mini afilador 7.5 cm
152 x 266 x 15 mm
gencod 312384 001128 3 10



Afilador de diamante - afilado

Abrasivo para restaurar el filo de un cuchillo desafilado, mecha de 25 cm de diámetro, diámetro de 13 mm, mango de haya, diseño de BIG GAME
gencod 312384 002385 9 1



Afilador de acero - afilado

Para uso frecuente para enderezar el borde, broca de 25 cm, diámetro 13 mm, mango de haya, diseño de BIG GAME
gencod 312384 002321 7 1



**Piedra de afilar natural grande 14 cm
(Pirineos - Francia)**

gencod 312384 002551 8 3



**Pequeña piedra de afilar natural 10 cm
(Italia)**

gencod 312384 002567 9 10



**Aceite vegetal
de mantenimiento**
Para proteger la hoja de la corrosión
o nutrir la madera seca
gencod 312384 002505 1 2



Juego de mantenimiento
Piedra natural grande + aceite + paño de microfibra de 20 x 20 cm
gencod 312384 002506 8 1

Ropa de cocina

Ropa de cocina : 100 % tejida según
el método Jacquard.
Tejido y cosido en Francia.



**Paño de cocina
« Exigez ! »**
50 x 70 cm
gencod 312384 001864 0 1



Delantal para adultos
gencod 312384 001865 7 1



Delantal para niños
gencod 312384 001866 4 1





La colección consta de 5 estuches diseñados por BIG-GAME
y una alfombrilla para cuchillos de cocina.

Fabricada en Francia, en un taller ubicado en Saboya cerca de nuestra fábrica, la colección « Francia »
permite un suministro con poco impacto de contaminación gracias al transporte
y promueve el saber hacer local.

El impacto medioambiental también se reduce mediante el uso de materiales excepcionales.

El cuero regenerado es un material ecológico fabricado a partir de restos de cuero de la industria
de la marroquinería a los que se añade caucho vegetal.

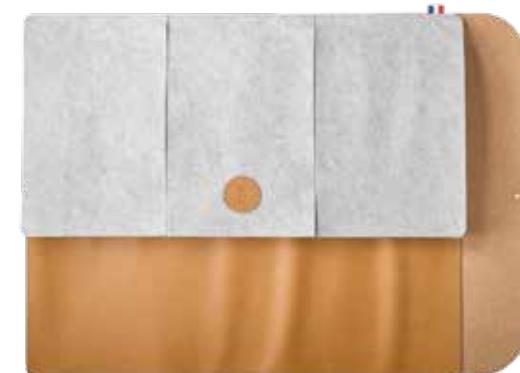
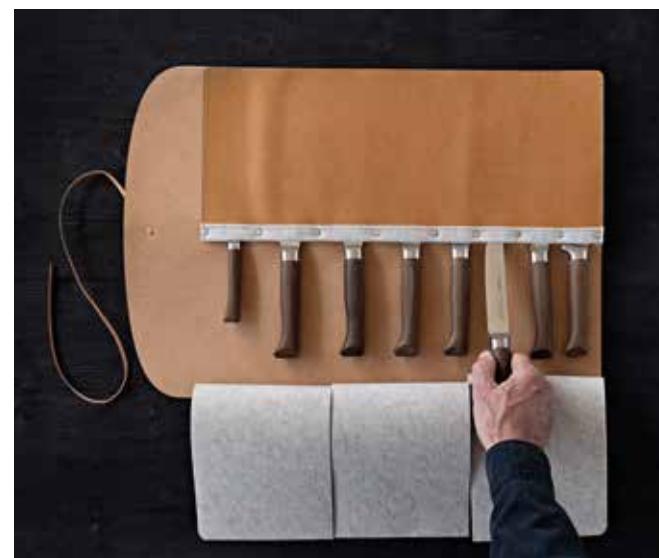
El fieltro R-PET se fabrica a partir del reciclaje de botellas de plástico trituradas.

El cuero es bovino, un cuero de alta gama trabajado por una curtiduría italiana.

Alfombrilla enrollable

Para 8 cuchillos de cocina de cuero natural regenerado
y fieltro R-PET.

gencod 312384 003210 3 1



Cuero

Piel de vaca curtida en Italia.

gencod 312384 002549 5 2



« Simple »

Cuero natural regenerado,
con trabilla, para cuchillos
N°08 y Effilé 10
gencod 312384 002550 1 4



Outdoor M

Cuero natural regenerado
y fieltro R-PET, con trabilla,
para cuchillos N°08
y Effilé 10.
gencod 312384 003101 4 4



Outdoor L

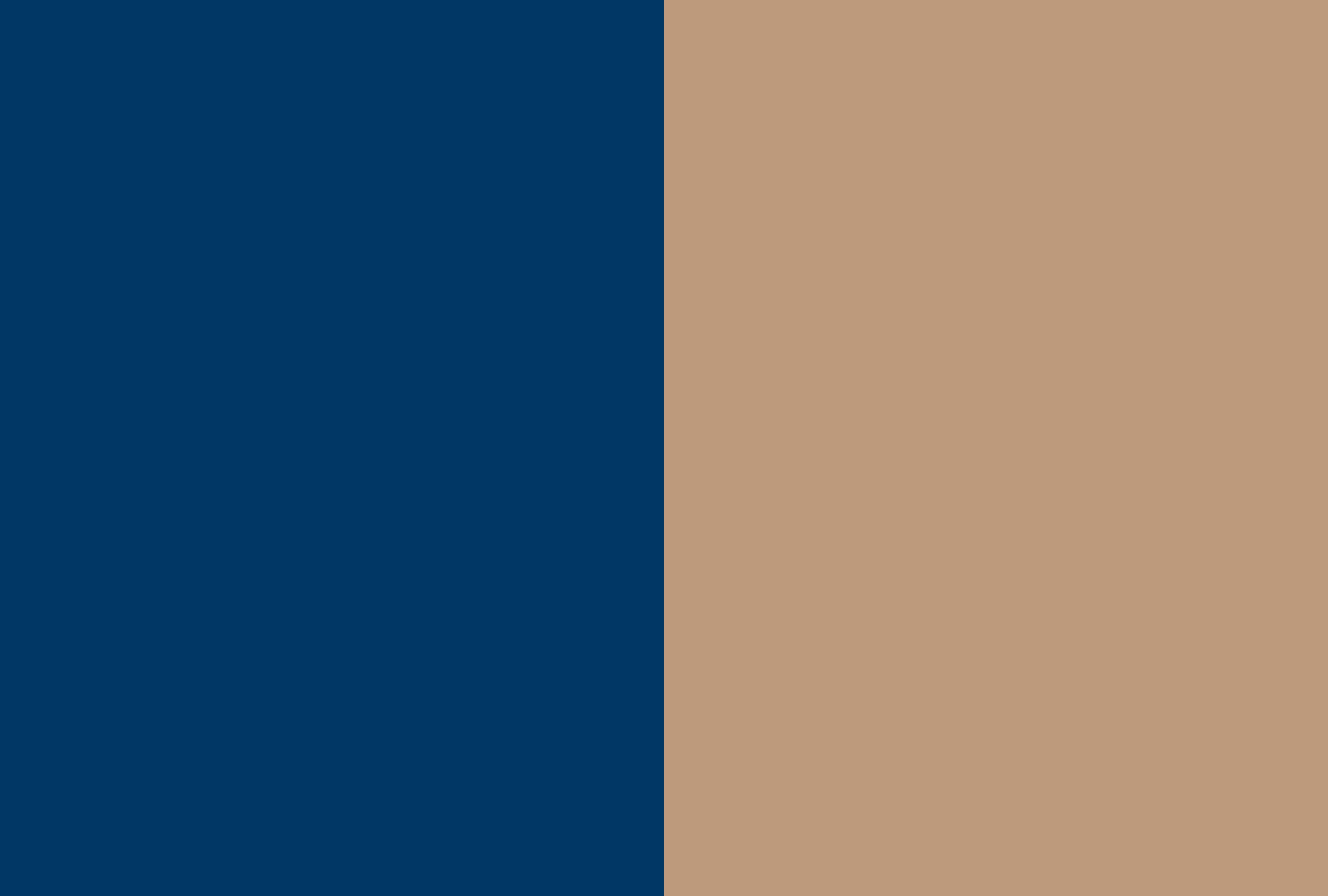
cuero natural regenerado
y fieltro R-PET, con trabilla,
para el N°08 Champiñón
y el N°10.
gencod 312384 003102 1 4



Funda

de cuero natural regenerado
con cordón de cuero
para cuchillos N°08 y Effilé 10
gencod 312384 003100 7 4





OPINEL SAS - 508 BD HENRY BORDEAUX 73000 CHAMBERY FRANCE

www.opinel.com - info@opinel.com

La marca denominativa Opinel, el diseño de la mano coronada así como la forma del cuchillo son marcas registradas. Queda prohibida cualquier modificación de la naturaleza que sea de los cuchillos Opinel, en particular por impresión o cualquier otro medio.

Photos : © Arnaud Chidéric Kalice – Aurélie Jeannette – Thierry Vallier

Español 825009 - 2025