

Epinette OKATSUNE 301 (SILKY) Epinette 162 mm

Référence : DM-040301

Epinette OKATSUNE 301 (SILKY)



- Longueur: 160 mm
- Longueur de lame: 25 mm
- Poids léger: 110 gr



Description

Epinette OKATSUNE 301(SILKY)

Longueur: 160 mm

Longueur de lame: 25 mm

Poids léger: 110 gr

L'épinette Okatsune 301 est spécialement conçue pour la cueillette des fruits et légumes.

Les lames courbes de 25 mm font que cette épinette est complètement adaptée pour couper dans des espaces restreints. Grâce à ses lames très affûtées aux bouts arrondis et courbes l'épinette peut pénétrer dans la plante sans abîmer le fruit.

La Okatsune 301 n'est pas adaptée pour couper des branches.

Pour cela il faut utiliser le sécateur 103 Okatsune. Les sécateurs Okatsune sont incontestablement numéro 1 au Japon: le pays où la taille est un véritable art

Caractéristiques

Caractéristiques techniques epinette Okatsune 301	
Longueur	160 mm
Longueur de lame	25 mm
Poids léger	110 gr
Dureté de la lame	59-60 HRD (échelle Rockwell C)
Acier	Izumo Yasugi
Option	étui en cuir avec passant ceinture
	pierre d'affûtage Okatsune 412

Conseils

Les épinettes sont fabriquées avec quelques composants qui nécessitent un peu d'entretien. Il est recommandé de nettoyer les lames après utilisation de les huiler de temps en temps. Stoker, lames fermées, à l'abri de l'humidité. Si vous remarquez que le sécateur coupe moins bien, vous pouvez l'affûter avec la pierre d'affûtage Okatsune 412.