





L'HISTOIRE
le SAVOIR-faire
L'ENTREPRISE

Histoire

L'Opinel est né au bord d'un torrent, à l'ombre des montagnes de Savoie.

Inventé en 1890 par Joseph Opinel, il est noble par sa simplicité, sa robustesse et sa fonctionnalité.

Adopté par chacun, transmis de génération en génération, l'Opinel est devenu un objet familier, unique et intemporel.

Fabriqués en Savoie, à Chambéry, les couteaux de poche et outils Opinel sont restés fidèles aux racines de la marque.



JOSEPH OPINEL



En 1890, Joseph a 18 ans et travaille dans la forge familiale, à Gevoudaz, hameau d'Albiez-le-Vieux dans les montagnes de Maurienne en Savoie. Contre l'avis de son père, il met au point un petit couteau qu'il destine aux paysans et villageois de la région. Très vite, il décide de monter son propre atelier et conçoit des machines ingénieuses pour fabriquer à plus grande échelle. En 1897 il réalise la série des douze tailles, les couteaux seront numérotés du N°01 au N°12, et frappés de la Main Couronnée dès 1909. En 1915, il décide de déménager son entreprise à Cognin, dans les faubourgs de Chambéry. Ses fils Marcel et Léon, et son petit-fils Maurice le rejoindront pour développer l'entreprise.

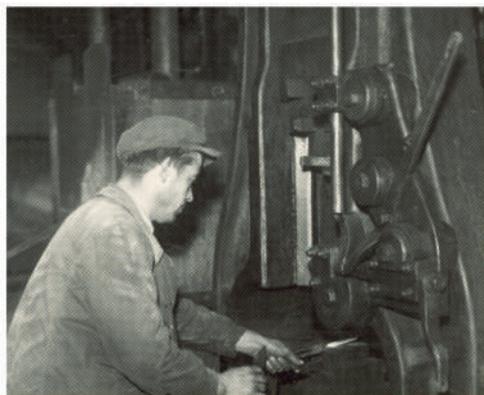
À la fois entrepreneur, ingénieur, designer, vendeur... Joseph Opinel a marqué l'histoire de l'entreprise et de la famille Opinel. Curieux et inventif, il s'est enthousiasmé pour les dernières avancées techniques de son époque. Il construit ainsi son propre appareil photo et devient le photographe des événements de son village. Amoureux de la nature, il se lance dans l'apiculture et restera toute sa vie passionné par les abeilles.

LA MAIN COURONNÉE

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

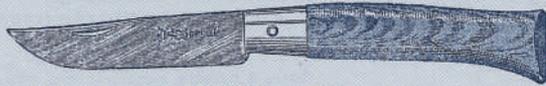
En 1909, respectant cette tradition, Joseph Opinel dépose la marque « La Main Couronnée ». La main bénissante est celle de Saint Jean-Baptiste figurant sur les armoiries de Saint-Jean-de-Maurienne, la ville la plus proche de Gevoudaz, berceau de la famille Opinel. Joseph Opinel ajoute une couronne pour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

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



Exigez !!

de vos fournisseurs les véritables **COUTEAUX SAVOYARDS 1^{er} choix**



à la Célèbre Marque



Ils sont réputés pour la qualité de leur acier et leur tranchant incomparable

Autres Spécialités

(Même Marque)

Couteaux Office (Stylet, Pointu, Yatagan) Couteaux de Table tous modèles. — Acier fondu et inoxydable. — Eplucheur à légumes nouveau modèle déposé —



Pour Restaurants : Modèles spéciaux résistant à l'eau bouillante

Couteaux de Bouchers, à saigner, découper, cuisine, tranchelards, pelex, abattre, couperets, fendoirs



Couteaux à hâcher, coupe-volaille, etc... Ces articles se font également en acier inoxydable

POUR ÉVITER TOUTE ERREUR

Spécifiez à chaque commande :

1^{er} choix : Marque **"LA MAIN COURONNÉE"**

LES DEUX ACIERS

Notre acier inoxydable comporte du chrome à hauteur de 14,5 %, il présente une haute résistance à la corrosion et ne nécessite aucun entretien particulier. Sa teneur en carbone offre un excellent tranchant. Cette nuance confère à la lame une forte résistance à l'abrasion qui lui permet d'affronter des contacts réguliers avec des matériaux durs, tels que la céramique, avant de nécessiter un réaffûtage.

À sa création, la lame de l'Opinel était en acier carbone. Nous utilisons encore à ce jour une nuance d'acier similaire, avec une teneur en carbone de l'ordre de 0.90%. Cette nuance est facile à réaffûter, mais elle est sensible à la corrosion et demande plus de soin qu'une lame en acier inoxydable. Son emploi est déconseillé en milieu humide ou acide. La lame doit être séchée et graissée après usage.

LES POLYMÈRES

Le polyoxyméthylène (POM) chargé en fibre de verre garantit une excellente résistance à l'usure, aux chocs et à l'eau (collection Intempora). Le PET est un polymère supérieur haute densité très résistant qui permet le passage au lave-vaisselle (collection Bon Appétit +).

MADE IN FRANCE

Tous nos couteaux de table, le Bon Appétit, le Bon Appétit+, le Table Chic, le set Fromage; ainsi que le couteau d'office, le couteau cranté, l'éplucheur Petit Chef, et tous nos couteaux de poche sont fabriqués en France. Notre usine est située au cœur des Alpes, en Savoie.



LES BOIS

Pour éviter les effets négatifs sur l'environnement (pollution due au transport, déforestation...), 95% des manches en bois sont issus d'exploitations françaises gérées durablement.

Nos couteaux de cuisine sont fabriqués en hêtre, bois à grain fin et homogène, ou en charme, bois blanc peu veiné pour bien restituer les couleurs.

Pour les couleurs, nous lasurons avec une teinte à l'eau puis nous vernissons.

Nous appliquons un vernis choisi pour ses propriétés de haute protection contre l'humidité et les tâches.

5 000 000

d'articles ont été fabriqués et vendus en 2017. Les collections de couteaux et outils de poche sont présentes dans les univers outdoor, sport, bricolage, jardin et enfant. La marque a décliné son expertise de la coupe sur d'autres collections destinées à la cuisine et à la table.

5000 m²

pour les ateliers et le siège social sur un site de 2.5 hectares situé à Chambéry, au cœur des Alpes françaises.



24 000 000 €

de chiffre d'affaires annuel. En 12 ans, l'entreprise a multiplié ses ventes par 3.

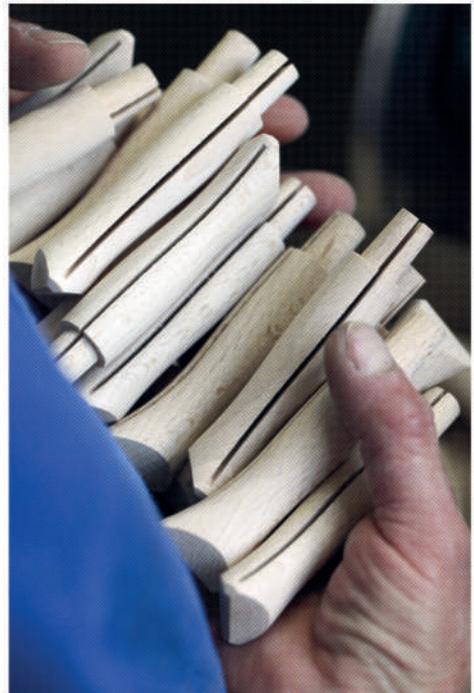
4^{ème} génération

OPINEL SAS est une entreprise familiale. Denis Opinel, le directeur général, et François Opinel, le président, sont les arrière-petits-fils du fondateur Joseph Opinel.

OPINEL SAS 508 BD HENRY BORDEAUX 73000 CHAMBÉRY SAVOIE FRANCE

120

collaborateurs dont 80 personnes directement rattachées à la fabrication.



45%

des ventes réalisées à l'export. Présente dans plus de 70 pays, la marque est surtout installée en Europe (Allemagne, Italie, Espagne...) et se développe aux États-Unis avec sa filiale implantée à Chicago depuis 2016.



la CUISINE







LES essentiels

Les Essentiels du Cuisinier / HÊTRE

Les petites lames maniables et utiles au quotidien

Office N°112

gencod 312384 001913 5



10 cm

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



Cranté N°113

gencod 312384 001918 0



10 cm

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



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

Éplucheur N°115

gencod 312384 001928 9



6 cm

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



Couteau à légumes N°114

gencod 312384 001923 4



7 cm

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



Tartineur N°117

gencod 312384 001933 3



6.5 cm

Lame spatule aux dimensions généreuses pour beurrer et tartiner rapidement.



Les Essentiels du Cuisinier / COULEURS - Bois de charme

Office N°112

6 10 cm



Cranté N°113

6 10 cm



Éplucheur N°115

6 6 cm



Couteau à légumes N°114

6 7 cm



Tartineur N°117

6 6.5 cm



N°112 Boîte de 2 couteaux d'Office

Acier inoxydable

gencod 312384 001223 5  6



N°112 Display de 6 boîtes

Acier inoxydable

gencod 312384 001231 0  1



N°102 Boîte de 2 couteaux d'Office

Acier carbone

Facilité d'affûtage

Attention ! sensible à la corrosion, bien sécher la lame

gencod 312384 001222 8  6



N°112 Display de 6 boîtes

Acier carbone

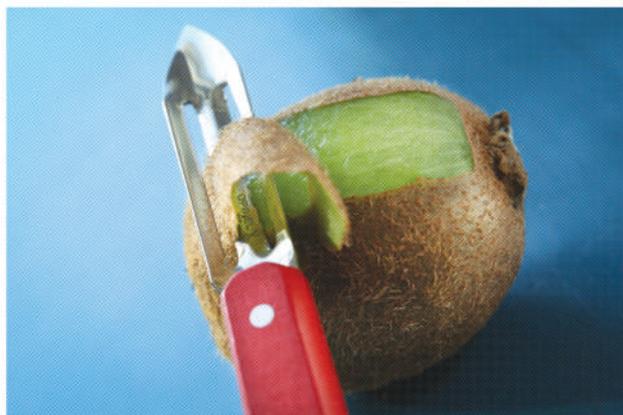
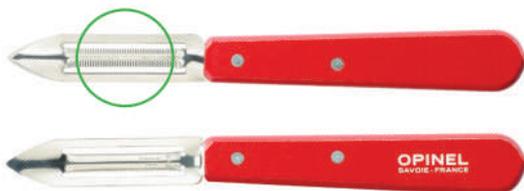
gencod 312384 001232 7  1



Éplucheur microdenté

gencod 312384 002047 6  6

Éplucheur microdenté pour tomates, kiwis...



Display 12 Éplucheurs microdentés

gencod 312384 002135 0  12



Display 6+6 Petit-déjeuner

gencod 312384 002192 3  1



Couteau Petit-déjeuner Hêtre

gencod 312384 002175 6  6  11.5 cm



Lame en acier inoxydable, longue de 11.5 cm pour racler le fond des pots, bout arrondi et large pour tartiner, partie dentée (7.5 cm) pour couper facilement pains et viennoiseries.

Couteau Petit-déjeuner Mandarine

gencod 312384 002176 3  6  11.5 cm



N°112 Coffret Office coloris classiques

gencod 312384 001233 4  4



N°112 Coffret Office coloris acidulés

gencod 312384 001381 2  4



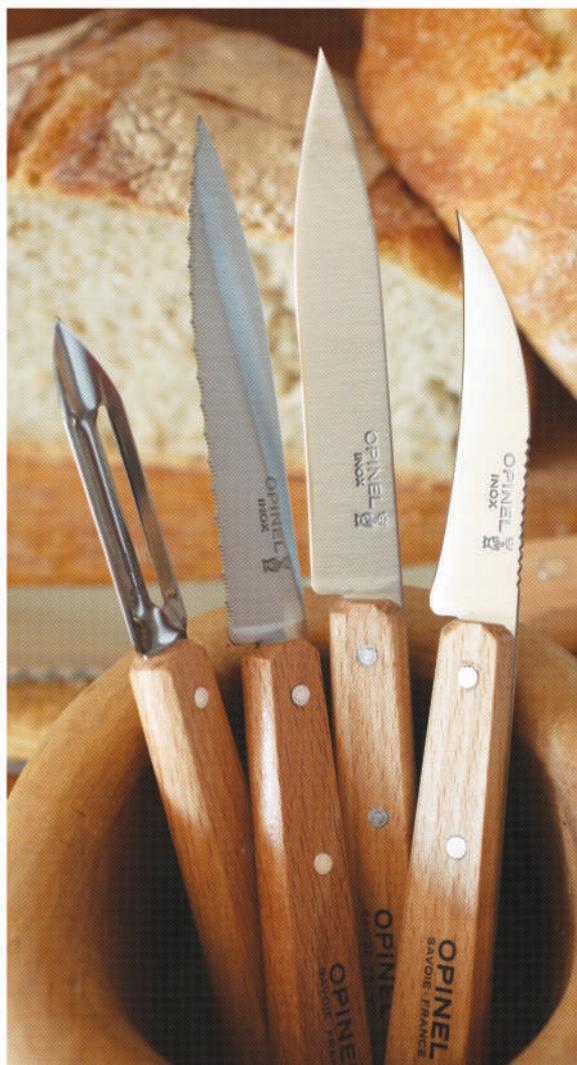
Coffret Les Essentiels Hêtre

gencod 312384 001300 3  4



Coffret Les Essentiels Olivier

gencod 312384 002163 3  4



Coffret Les Essentiels «Art déco»

gencod 312384 001939 5 



Coffret Les Essentiels «Loft»

gencod 312384 001626 4 



Coffret Les Essentiels «Fifties»

gencod 312384 001452 9 



Coffret Les Essentiels «Primavera»

gencod 312384 001709 4 



Coffret Les Essentiels «Primarosa»

gencod 312384 001736 0 





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

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

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

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



Les // polyvalents

Office

gencod 312384 001825 1



8 cm Ø 1.5 mm

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



Chef N°118

gencod 312384 001818 3



20 cm Ø 3 mm

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



Santoku N°119

gencod 312384 001819 0



17 cm Ø 3 mm

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



À découper N°120

gencod 312384 001820 6



16 cm Ø 2.5 mm

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



Trio

gencod 312384 001838 1



Les // spécialistes

Pain N°116

gencod 312384 001816 9



21 cm Ø 2 mm

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



Effilé N°121

gencod 312384 001821 3



18 cm Ø 2 mm

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



Viande & Volaille N°122

gencod 312384 001822 0



13 cm Ø 2.5 mm

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



Carpaccio N°123

gencod 312384 001823 7



30 cm Ø 1.5 mm

Pour découper des tranches très fines de saumon et jambon.



Fourchette

gencod 312384 001824 4







Les // polyvalents pop

Office

gencod 312384 002132 9



8 cm Ø 1.5 mm

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



Chef N°118

gencod 312384 002125 1



20 cm Ø 3 mm

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



Santoku N°119

gencod 312384 002126 8



17 cm Ø 3 mm

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



À découper N°120

gencod 312384 002127 5



16 cm Ø 2.5 mm

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



Trio

gencod 312384 002134 3



Les // spécialistes - pop

Pain N°116

gencod 312384 002124 4



21 cm Ø 2 mm

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



Effilé N°121

gencod 312384 002128 2



18 cm Ø 2 mm

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



Viande & Volaille N°122

gencod 312384 002129 9



13 cm Ø 2.5 mm

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



Carpaccio N°123

gencod 312384 002130 5



30 cm Ø 1.5 mm

Pour découper des tranches très fines de saumon et jambon.



Fourchette

gencod 312384 002131 2







INTEMPORA

design by **BIG-GAME**

INTEMPORA

LA COUPE AGILE
by **BIG-GAME**

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



LA COUPE AGILE

HAUTE PERFORMANCE DE COUPE
CONFORT OPTIMAL ET MANIABILITÉ
ÉQUILIBRE ET ROBUSTESSE

HAUTE PERFORMANCE DE COUPE

Acier Sandvik® 12C27 Mod.

14.50% Chrome
0.60% Manganèse
= résistance à la corrosion
0.52% Carbone
= haut pouvoir de coupe

Dureté 57° Rockwell (HRC)

= résistance à l'usure

Angle d'aiguisage 30°

(15 degrés par face)
= excellent tranchant



Profils de lames optimisés

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

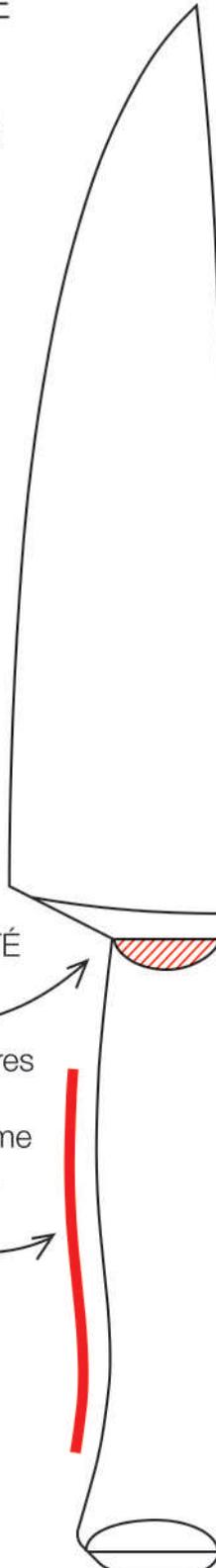
CONFORT OPTIMAL ET MANIABILITÉ

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

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

Lignes fluides

(pas d'arêtes, pas d'aspérités)



ÉQUILIBRE ET ROBUSTESSE

Lame pleine-soie

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



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

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

Garantie à vie

Service d'aiguisage gratuit

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

INTEMPORA LA COUPE AGILE

Office N°225

gencod 312384 002223 4



8 cm Ø 1.5 mm

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



Chef Petit N°217

gencod 312384 002217 3



17 cm Ø 3 mm

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



Chef N°218

gencod 312384 002218 0



20 cm Ø 3 mm

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



À découper N°220

gencod 312384 002220 3



16 cm Ø 2.5 mm

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



Trio N°225 + N°220 + N°218

gencod 312384 002224 1



Santoku N°219

gencod 312384 002219 7



17 cm Ø 3 mm

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



Pain N°216

gencod 312384 002216 6



21 cm Ø 2 mm

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



Effilé N°221

gencod 312384 002221 0



18 cm Ø 2 mm

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



Viande&Volaille N°222

gencod 312384 002222 7



13 cm Ø 2.5 mm

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







le petit Chef

Les enfants cuisinent avec Opinel.

Opinel se transmet, se partage.

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

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

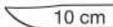
L'anneau pédagogique permet une prise en main sûre en empêchant la main de glisser sur la lame et facilite ainsi la coupe.

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

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



Couteau de Cuisine & son protégé-doigts

gencod 312384 001744 5  2  10 cm

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



Éplucheur

gencod 312384 001745 2  2

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



Coffret Le petit Chef

gencod 312384 001746 9  1

Le coffret réunit les 3 outils de la collection, le couteau de cuisine, l'éplucheur, le protégé-doigts.



Le set de protégé-doigts

gencod 312384 001793 3  16

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



Le présentoir vide

gencod 312384 813012 2  1

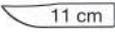
la TABLE





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

Manches en polymère = lavage au lave-vaisselle
Lame microdentée = tranchant durable

Bon Appétit + «Primo»  11 cm



Nuage gencod 312384 001900 5  12



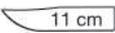
Anthracite gencod 312384 001903 6  12



Rouge gencod 312384 001902 9  12



Bleu gencod 312384 001901 2  12

Bon Appétit + «Glam»  11 cm



Grenat gencod 312384 002196 1  12



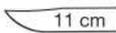
Sauge gencod 312384 002195 4  12



Violet gencod 312384 002191 6  12



Bleu canard gencod 312384 002190 9  12

N°125 Pro  11 cm

gencod 312384 001612 7  12



Coffret BA+ Nuage
gencod 312384 001904 3  4



Coffret BA+ Anthracite
gencod 312384 001907 4  4



Coffret BA+ Primo
gencod 312384 002048 3  4



Coffret BA+ Glam
gencod 312384 002197 8  4



Coffret BA+ Violet
gencod 312384 002199 2  4



Coffret BA+ Bleu canard
gencod 312384 002198 5  4



Bon Appétit !

Manche en charme teinté et verni - Lame lisse



Blanc gencod 312384 002041 4  12



Jaune gencod 312384 002043 8  12



Nuage gencod 312384 002044 5  12



Bleu marine gencod 312384 002042 1  12



Poivre gencod 312384 001594 6  12



Rouge gencod 312384 001595 3  12



Charme gencod 312384 001592 2  12



Noir gencod 312384 001593 9  12



Azur gencod 312384 001588 5  12



Tilleul gencod 312384 001591 5  12



Gris gencod 312384 001589 2  12



Rose gencod 312384 001590 8  12



Mandarine gencod 312384 001585 4  12



Vert pomme gencod 312384 001586 1  12



Fuchsia gencod 312384 001584 7  12



Violine gencod 312384 001587 8  12

Bon Appétit ! Olivier

gencod 312384 001583 0  12
Manche en olivier verni - Lame lisse



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



Coffret BA+ Céleste

gencod 312384 002040 7  4



Coffret BA+ Loft

gencod 312384 001534 2  4



Coffret BA+ Campagne

gencod 312384 001533 5  4



Coffret BA+ Pop

gencod 312384 001532 8  4



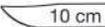
Coffret BA+ Sud

gencod 312384 001515 1  4



TABLE **Chic**

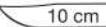
Coffret Table Chic / ÉBÈNE

gencod 312384 001827 5  1  10 cm

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



Coffret Table Chic / BOULEAU LAMELLÉ

gencod 312384 001829 9  1  10 cm

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



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

La lame effilée de 10 cm est en acier inoxydable 12C27 modifié Sandvik.

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

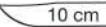
Coffret Table Chic / OLIVIER

gencod 312384 001830 5  1  10 cm

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



Coffret Table Chic / FRÈNE

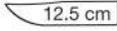
gencod 312384 001828 2  1  10 cm

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





Set à Fromage

gencod 312384 001834 3  2  12.5 cm

Le couteau à fromage est inspiré de notre couteau de poche traditionnel. Doté d'un manche en hêtre verni et d'une lame de 12.5 cm en acier inoxydable assurant une haute qualité de coupe et une grande résistance à la corrosion, il est accompagné de sa fourchette inox qui facilite la coupe et le service. Le couteau s'emboîte facilement sur la fourchette pour une présentation originale et pratique sur un plateau, une planche ou une assiette. Le lavage à la main est recommandé.



N°09 Couteau Huitres et Coquillages

gencod 312384 001616 5  6  6.5 cm

La lame courte et robuste (6.5 cm de longueur, 2.2 mm d'épaisseur) coupe uniquement en pointe. La pointe centrée dans l'axe du couteau facilite la manipulation. Le manche en padouk verni résiste bien à l'humidité.

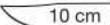


Présentoir 14 N°09 Huitres

gencod 312384 001681 3  1



N°10 Couteau Tire-bouchon

gencod 312384 001410 9  6  10 cm

La mèche en acier inoxydable trempé est de qualité professionnelle (5 spires). L'extraction du bouchon se fait facilement sans l'abîmer. Doté d'une lame de 10 cm, le couteau tire-bouchon est le couteau du pique-nique à la française.



Présentoir 12 N°10 Tire-bouchon

gencod 312384 001953 1  1





**LINGE de cuisine
& de table**

Le Linge de cuisine & de table

Tissages 100% coton, méthode Jacquard.

Tissé et cousu en France.



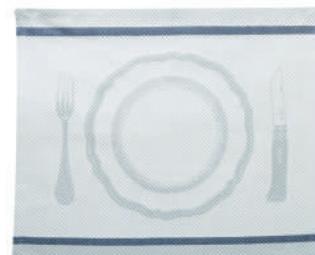
Tablier adulte

gencod 312384 001865 7  1



Tablier enfant

gencod 312384 001866 4  1



Set de table

40x50 cm - coton enduit

gencod 312384 002058 2  1

Moutet



MADE IN FRANCE



TISSEUR ET ÉDITEUR DE TALENTS DEPUIS 1919



Torchon «Exigez !»

50x70 cm

gencod 312384 001864 0  1



Torchon «On peut tout faire»

50x70 cm

gencod 312384 001863 3  1



Torchon «Le couteau»

50x70 cm

gencod 312384 002057 5  1

