



0300000120

Couteau à découper Riviera 20 cm

Couteau à découper 20 cm, idéal pour fileter la viande et le poisson.

Arcos



Obtenez une coupe nette grâce au couteau à découper Riviera 20 cm.

Le **couteau à découper Riviera 20 cm** possède une lame longue, fine et souple. Il offre une découpe nette et précise.

La lame :

Ce **couteau de cuisine** est constitué d'une seule pièce forgée en acier inoxydable NITRUM®.

Sa lame de 20 cm, très résistante, assure une découpe professionnelle.

Le manche :

Son manche en POM se distingue par sa forme stylisée, parfaitement adaptée à la main.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	31.5 cm
Matière du manche	Pom

Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM
--------------------	-------------------------

Nombre de rivets : 3

L. lame : 20 cm

Produit de la même gamme

0300000068	Couteau d'office riviera 10cm
0300000358	Couteau de chef riviera 20cm
0300000355	Couteau a desosser riviera 13cm
0300000356	Couteau a filet de sole riviera 17cm
0300000357	Couteau santoku riviera 18cm
0300000362	Couteau a jambon alveole riviera 25cm
0309378592	Couteau a fromage/foie gras riviera 14
0300000354	Couteau a pain riviera 20cm
0300000359	Couteau de chef riviera 25cm
0300000108	Couteau santoku riviera 14cm
0309385067	Couteau a jambon riviera 30cm
0300000120	Couteau a decouper riviera 20cm
0309111707	Coffret de 3 couteaux riviera noir
0309077247	Couteau eminceur riviera 15cm
0309077243	Couteau a tomate riviera 13cm
0309436277	Couteau rocking santoku alveole riviera noir
0309436794	Couteau de table riviera noir /4
0309467242	Couteau de cuisine riviera noir 30cm