



0300001060

## Couteau à génoise 30 cm

**Couteau de pâtissier professionnel: Lame Nitrum®, manche POM.**

**ARCOS**  
Albacete (Spain) Since 1734

**Arcos**



### LAME :

L'acier Nitrum® offre une solidité et une durabilité exceptionnelles.

### MANCHE :

Résistant aux produits chimiques et aux très hautes et très basses températures.

3 rivets en acier inoxydable.

Très bonne prise en main de votre **couteau à pâtisserie** grâce à un corbin développé.

### À PROPOS DES COUTEAUX ARCOS :

Coutelier espagnol depuis près de 3 siècles, Arcos est aujourd'hui une entreprise reconnue mondialement. Entre savoir-faire et nouvelles technologies, elle propose des couteaux de qualité professionnelle, à la fois résistants, design, adaptés à un usage quotidien.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	30 cm	Poids	250 g
Type de lame	Lame dentée semi-flexible	Matière de la lame	Inox
Matière du manche	ABS	Usage coutellerie	Couteau à génoise

Nombre de rivets : 3

L. lame : 30 cm

Référence : 0300001060

Produit de la même gamme	
0300001060	Couteau a genoise 30cm
0309466440	Couteau a genoise lame courbe 26cm
0309467453	Couteau a genoise 33cm
0309467454	Couteau a genoise 38cm
0309467849	Couteau a genoise blanc 30cm
0309467850	Couteau a genoise blanc 35cm