



0300001060

Couteau à génoise 30cm

Couteau à génoise, lame en acier Nitrum®, manche en polyoxyméthylène (POM), recommandé pour un usage en pâtisserie et restauration.

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
Type de lame	Lame dentée semi-flexible
Matière du manche	ABS

Poids	250 g
Matière de la lame	Inox
Usage coutellerie	Couteau à génoise

Nombre de rivets : 3

L. lame : 30 cm

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