



0309385067

Couteau à jambon Riviera 30 cm

Couteau à jambon forgé parfait pour trancher très finement le jambon cuit, séché, fumé et le saumon.

Arcos



Couteau à jambon Riviera 30 cm

Lame :

Sa lame longue, fine et souple permet de trancher très finement le jambon cuit, séché ou fumé. Le couteau peut également être utilisé pour trancher le saumon.

Manche :

Son manche en POM à 3 rivets procure au couteau une prise en main confortable avec une sécurité optimal lors de son utilisation.

À propos des couteaux de cuisine Arcos :

Arcos Hermanos S.A., entreprise de coutellerie espagnole, propose des couteaux et accessoires de découpe appréciés par les professionnels du monde entier.

Certaines créations de Juan de Arcos, marquant les débuts de l'entreprise familiale entre 1745 et 1746, sont aujourd'hui exposées au Musée archéologique de Madrid.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	42 cm
Matière du manche	Pom

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

Nombre de rivets : 3

L. lame : 30 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