



0300000354

Couteau à pain Riviera 20 cm

Couteau à pain forgé avec lame crantée en acier Nitrum®, pour une découpe régulière.

ARCOS
Albacete (Spain) Since 1734

Arcos



Un couteau à pain qui a toute sa place dans votre cuisine...

La lame :

Sa lame longue, forte et crantée en acier inoxydable Nitrum®, vous assure une qualité de découpe et une haute durabilité.

Le manche :

Finition raffinée, bonne prise en main.

Manche Polyoxyméthylène (POM) avec une forme stylisée et ergonomique.

3 rivets inox, résistants à la corrosion.

À propos des couteaux 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	20 cm	Poids	245 g
Type de lame	Lame crantée	Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM
Matière du manche	Pom	Usage coutellerie	Couteau à pain

Nombre de rivets : 3

Référence : 0300000354

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 lame dentelee riviera noir 13cm
0309436277	Couteau rocking santoku alveole riviera noir
0309436794	Couteau de table riviera noir /4
0309467242	Couteau de cuisine riviera noir 30cm
0300000353	Couteau a decouper 15cm