0300000354

Couteau à pain Riviera 20 cm

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

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
Type de lame	Lame crantée
Matière du manche	Pom

Poids	245 g
Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM
Usage coutellerie	Couteau à pain

Nombre de rivets : 3

Produit de la même gamme	
030000068	Couteau d'office riviera 10cm
0300000358	Couteau de chef riviera 20cm
0300000355	Couteau a desosser riviera 13cm
030000356	Couteau a filet de sole riviera 17cm
0300000357	Couteau santoku riviera 18cm
030000362	Couteau a jambon alveole riviera 25cm
0309378592	Couteau a fromage/foie gras riviera 14
030000354	Couteau a pain riviera 20cm
0300000359	Couteau de chef riviera 25cm
030000108	Couteau santoku riviera 14cm
0309385067	Couteau a jambon riviera 30cm
030000120	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