



0309077243

## Couteau à tomate Riviera 13 cm

Couteau à tomate Riviera 13 cm, idéal pour la découpe des fruits et légumes les plus délicats.

**ARCOS**  
Albacete (Spain) Since 1734

**Arcos**



## Couteau à tomate Riviera 13 cm

### La lame :

Sa lame dentée de 13 cm en acier Nitrum® offre une découpe précise des fruits et légumes les plus tendres.

### Le manche :

Le manche en POM, très ergonomique, tient facilement dans votre main.

### 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 lame	13 cm	Passage lave-vaisselle	Oui
Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM	Matière du manche	Pom

Nombre de rivets : 3

L. lame : 13 cm

Référence : 0309077243

**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