



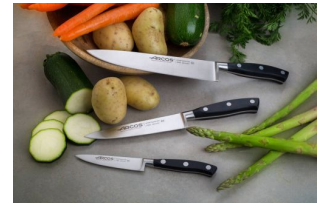
0300000068

Couteau d'office Riviera 10 cm

- Lame forgée NITRUM de 10 cm
- Poids léger 130 g, maniabilité maximale
- Technologie manche antibactérienne Bactiproof

ARCOS
Albacete (Spain) Since 1734

Arcos



Couteau d'office Arcos Riviera 10 cm

Le couteau d'office Arcos Riviera 10 cm est le **petit couteau précis** dont vous avez besoin au quotidien. **Compact et maniable**, il excelle pour peler, équeuter et détailler vos fruits et légumes. Sa lame courte et pointue en acier inoxydable NITRUM offre une **coupe nette et régulière**, même sur les aliments un peu fermes. Le couteau d'office Arcos reste léger en main, avec seulement 130 g, ce qui limite la fatigue lors des préparations prolongées. Son manche noir, doté de trois rivets inox, assure une **tenue sûre et confortable**. La mitre à la française apporte une bonne protection des doigts et une transition douce entre lame et manche. C'est un indispensable, aussi utile pour les petites découpes rapides que pour un travail plus minutieux.

Les avantages du couteau d'office Arcos Riviera

- Couteau d'office Arcos avec lame courte de 10 cm, idéal fruits et légumes.
- Lame forgée en acier inoxydable NITRUM pour une coupe précise et durable.
- Forme pointue et élancée pour peler, équeuter et détailler avec précision.
- Manche en POM ergonomique, résistant jusqu'à 150 °C.
- Technologie Bactiproof Silver appliquée au manche pour une meilleure hygiène.
- 3 rivets inox pour une liaison lame manche robuste et stable.
- Poids léger de 130 g pour un couteau d'office réactif et agréable à manier.

Une lame forgée NITRUM pour un tranchant précis au quotidien

Le point fort de ce couteau d'office Arcos Riviera, c'est sa lame forgée en acier inoxydable NITRUM. Ce type d'acier est conçu pour offrir une **excellente tenue de coupe**, même en usage régulier. Vous obtenez un **tranchant précis** pour retirer les parties abîmées, ciseler une gousse d'ail ou tailler des morceaux très fins. La lame de 10 cm reste suffisamment courte pour garder le contrôle, tout en étant assez longue pour être polyvalente. Grâce à sa géométrie pointue, vous travaillez au plus près du produit, sans effort superflu. Avec un affûtage régulier, ce couteau d'office Arcos devient vite votre premier réflexe pour toutes les petites préparations. Il complète parfaitement un grand couteau de chef et rend vos gestes plus rapides et plus sûrs.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	10 cm
Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM
Usage coutellerie	Couteau d'office

Poids	130 g
Matière du manche	Pom

Référence : 0300000068

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