



0300000357

Couteau santoku Riviera 18 cm

Ce couteau Santoku Riviera, avec sa lame large et forte, sera idéal pour émincer et trancher efficacement vos aliments.

Arcos



Couteau santoku Riviera 18 cm de la marque Arcos

La lame :

Une seule pièce forgée en acier inoxydable forgé Nitrum® pour assurer une découpe professionnelle et une haute durabilité.

Le manche :

Il se distingue par sa forme stylisée, parfaitement adaptée à la main. Ses 3 rivets en acier inoxydable sont très résistants à la corrosion.

À propos des couteaux de cuisine Arcos :

Arcos est une entreprise de coutellerie espagnole réputée pour la qualité de ses produits et ses capacités d'innovation. Elle répond aux besoins spécifiques des cuisiniers professionnels.

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

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	270 g	Type de lame	Lame alvéolée
Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM	Matière du manche	Pom
Usage coutellerie	Couteau Santoku		

Nombre de rivets : 3

L. lame : 18 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