



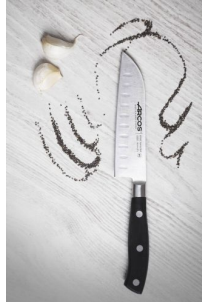
0300000357

Couteau santoku Riviera 18 cm

ARCOS
Albacete (Spain) Since 1734

Arcos

- Lame en acier Nitrum® durable
- Alvéolé : limitant l'adhérence des aliments
- Bactiproof Silver® : manche antibactérien



Couteau Santoku Riviera 18 cm Arcos pour émincer au quotidien

Ce couteau santoku Riviera 18 cm Arcos devient vite le couteau réflexe sur le plan de travail. Sa **lame large de 18 cm et alvéolée** glisse facilement dans les légumes, les herbes ou le poisson. Idéal pour émincer, trancher et hacher avec précision, sans que les aliments ne restent collés à la lame.

La prise en main est fiable grâce au manche riveté qui reste stable, même lors des longues sessions de découpe. Il se distingue par sa forme stylisée, parfaitement adaptée à la main. Ses **3 rivets en acier inoxydable** sont très résistants à la corrosion. Sa construction forgée d'une seule pièce d'acier inoxydable Nitrum® assure une excellente tenue du tranchant dans le temps.

Les avantages du couteau Santoku Arcos 18 cm

- Lame 18 cm polyvalente : pour émincer, trancher, hacher...
- Acier inoxydable forgé Nitrum® breveté (haute durabilité du tranchant).
- Structure Santoku à lame large pour un geste de bascule confortable.
- Lame alvéolée limitant l'adhérence des aliments sur l'acier.
- Bactiproof Silver® : système antibactérien appliqué au manche.
- Manche en POM ergonomique, sécurisé par 3 rivets inox.
- Couteau équilibré : poids de 270g pour un contrôle précis.

Une lame Santoku large pour une découpe fluide et précise

Le vrai point fort de ce couteau santoku Riviera 18 cm, c'est sa lame large et forgée. Le profil typique du santoku permet un mouvement de balancier naturel, très agréable pour hacher des herbes ou des oignons en série. Les alvéoles créent de petites poches d'air, ce qui réduit nettement l'adhérence des tranches de légumes, de viande ou de poisson. Résultat ? Un travail plus rapide sans avoir à décrocher sans cesse les aliments de la lame.

L'acier Nitrum® utilisé par Arcos offre un tranchant durable, que l'on entretient facilement avec un fusil ou une pierre. C'est exactement le type de couteau que vous garderez longtemps et utiliserez tous les jours.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	18 cm
Type de lame	Lame alvéolée
Matière du manche	Pom

Poids	270 g
Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM
Usage coutellerie	Couteau Santoku

Référence : 0300000357

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