



0300000108

Couteau santoku Riviera 14 cm

ARCOS
Albacete (Spain) Since 1734

Arcos

- Lame forgée NITRUM 14 cm, tranchant durable
- Lame alvéolée, aliments moins collés à l'acier
- 3 rivets inox, manche POM très stable



Couteau santoku Riviera 14 cm Arcos

Le couteau santoku Riviera 14 cm est un excellent compagnon si vous aimez cuisiner **avec précision et sans prise de tête**. Inspiré des couteaux japonais, il excelle pour émincer, trancher et hacher vos légumes, viandes ou herbes fraîches. Sa lame alvéolée de 14 cm limite l'adhérence des aliments, ce qui rend la **découpe plus fluide et plus confortable**. Forgée d'une seule pièce en acier inoxydable NITRUM, elle offre un tranchant durable, adapté à un usage régulier en cuisine maison exigeante. Le manche noir en POM, fixé par 3 rivets en inox, assure une **prise en main stable et rassurante**. Le couteau santoku Riviera reste bien équilibré, ce qui fatigue moins la main, même lorsque vous préparez de grandes quantités. C'est un couteau polyvalent, idéal pour compléter un couteau de chef classique et gagner en précision au quotidien.

Les avantages du couteau santoku Riviera 14 cm :

- Lame de 14 cm forgée d'une seule pièce en acier inoxydable NITRUM.
- Santoku polyvalent, idéal pour émincer, trancher et hacher au quotidien.
- Lame alvéolée qui limite l'adhérence des aliments lors de la découpe.
- Manche en POM ergonomique, confortable et résistant à la corrosion.
- 3 rivets inox robustes pour une grande stabilité dans le temps.

Une lame forgée NITRUM pour une découpe précise et durable

Le principal atout de ce couteau santoku Riviera, c'est sa lame forgée dans un acier inoxydable NITRUM. Forgée d'une seule pièce, elle garantit une excellente solidité et une bonne tenue du fil dans le temps. Vous obtenez un **tranchant précis** pour couper finement des oignons, des herbes ou des lamelles de viande sans écraser les aliments. Les alvéoles le long de la lame réduisent l'effet ventouse, ce qui permet aux tranches de se détacher plus facilement. En pratique, vous gagnez en confort, en rapidité et en régularité sur vos coupes. Cet acier inoxydable est également **simple à entretenir**, à condition de sécher le couteau après lavage et de l'affûter régulièrement. Pour un passionné de cuisine, c'est un bon moyen d'accéder à un vrai couteau santoku de qualité, à garder longtemps dans son bloc de couteaux.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	14 cm
Type de lame	Lame alvéolée
Matière du manche	Pom

Poids	247 g
Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM
Usage coutellerie	Couteau Santoku

Référence : 0300000108

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