



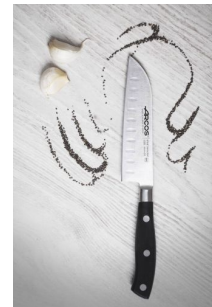
0309111707

Lot de 3 couteaux Arcos Riviera noirs

- Lames forgées à chaud en acier Nitrum®
- Set 3 couteaux : Office, Santoku, Chef
- Manche avec traitement Bactiproof Silver®

ARCOS
Albacete (Spain) Since 1734

Arcos



Coffret couteaux Arcos : les indispensables de la cuisine dans un set

Le coffret de couteaux Arcos Riviera rassemble les couteaux de cuisine essentiels à avoir dans sa cuisine. Il est composé d'un **couteau d'office 10 cm**, d'un **couteau Santoku alvéolé 14 cm** et d'un **couteau de chef 20 cm**. Avec ces 3 pièces, vous pourrez réaliser toutes les découpes que vous souhaitez lors de vos préparations les plus complexes.

Les **lames forgées en acier Nitrum®**, une exclusivité Arcos, garantissent une coupe durable et performante dans le temps. Le manche pleine soie en POM offre une excellente prise en main tout en restant robuste et hygiénique grâce au **traitement antibactérien Bactiproof Silver®**. C'est un ensemble fiable, agréable à utiliser et conçu pour accompagner aussi bien les préparations rapides que les découpes techniques. Un set parfait pour s'équiper comme un pro tout en cuisinant à la maison.

Les caractéristiques de notre coffret de couteaux Arcos Riviera

- Set 3 pièces polyvalent : couteau d'office 10 cm, Santoku 14 cm, Chef 20 cm
- Lames forgées en acier Nitrum® à haute dureté (57 HRC)
- Coupe durable : tenue de fil jusqu'à 40 % supérieure aux aciers classiques
- Manche pleine soie en POM résistant aux chocs et à la chaleur
- Traitement antibactérien Bactiproof Silver® sur le manche
- Rivets inox robustes pour une fixation durable (3 rivets)

Un acier Nitrum® forgé pour une coupe durable et précise

L'un des atouts majeurs du coffret couteaux Arcos est l'utilisation de l'acier Nitrum®, un alliage enrichi à l'azote conçu pour offrir une dureté et une tenue de coupe supérieures. Cet **acier forgé à chaud** possède une structure homogène qui assure une coupe précise et un tranchant durable même en usage intensif. Pour les amateurs de cuisine, cela signifie moins d'effort, plus de contrôle et un geste plus sûr au quotidien.

La partie métallique des couteaux forgés a été chauffée puis mise en forme pour permettre la présence d'une mitre entre la lame et la soie d'un couteau. La mitre apporte poids, équilibre et robustesse à un couteau. Un véritable couteau forgé est composé d'une seule et unique pièce d'acier.

Le **fil de lame reste performant longtemps** et l'entretien demeure simple. Un passage régulier sur un fusil d'affûtage suffit pour retrouver une coupe nette. Associé aux manches ergonomiques avec son traitement antibactérien, cet ensemble offre un confort d'utilisation remarquable et une vraie fiabilité pour préparer viandes, légumes, herbes ou poissons avec précision. Les alvéoles du Santoku permettent d'ailleurs de limiter l'adhérence des aliments. Pour cuisiner au quotidien avec du matériel vraiment efficace, ce trio de couteaux Arcos est un excellent choix.

La lame :

- En acier Nitrum® enrichi à l'azote, exclusivité Arcos. Sa structure moléculaire et sa dureté (57 HRC) permettent une coupe et une tenue de coupe dans le temps supérieures de 40% aux aciers classiques européens.
- L'acier Nitrum® supporte parfaitement l'affûtage et est très apprécié des utilisateurs intensifs qui peuvent l'entretenir facilement et longtemps.

Le manche :

- Manche "pleine soie", ce qui signifie que la lame va jusqu'au bout du manche.
- POM : plastique haut de gamme qui résiste mieux aux rayures, aux chocs et à la chaleur que l'ABS ou le polypropylène.
- Les rivières inox sont plus résistants que les rivets aluminium. Arcos est l'un des rares fabricants à utiliser systématiquement sur toutes ses gammes des rivets inox.
- Traitement antibactérien du manche Bactiproof Silver®.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	729 g	Couleur	Noir
Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM	Matière du manche	Pom

Référence : 0309111707

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