



0300000358

## Couteau de chef Riviera 20 cm

- Manche antibactérien Bactiproof Silver
- Lame forgée 20 cm ultra polyvalente
- Résiste de -40 °C à +150 °C

**ARCOS**  
Albacete (Spain) Since 1734

**Arcos**



## Couteau de chef Arcos Riviera 20 cm

Avec ce couteau de chef Arcos, vous tenez en main un véritable couteau professionnel. Sa lame large et solide permet d'émincer, trancher et hacher avec précision tous vos ingrédients du quotidien. Des herbes fines aux pièces de viande, il enchaîne les découpes sans faiblir.

Forgé d'une seule pièce, il offre un équilibre très agréable qui sécurise le geste, même lors d'un service un peu intense à la maison. Son manche ergonomique, traité antibactérien, reste stable et confortable, même lorsque les mains sont légèrement humides.

Ce couteau de chef Arcos s'adresse autant aux passionnés qui cuisinent tous les jours qu'aux débutants exigeants qui veulent investir dans un couteau durable.

### Les caractéristiques du couteau de chef Riviera 20 cm

- Lame de 20 cm en acier inoxydable NITRUM pour une coupe nette
- Couteau forgé d'une seule pièce pour une robustesse optimale
- Manche ergonomique en POM avec technologie Bactiproof Silver antibactérienne
- Résistance aux chocs et aux températures de -40 °C à +150 °C
- Trois rivets inoxydables pour une jonction manche lame ultra solide
- Équilibre étudié pour un contrôle précis des découpes fines et puissantes
- Structure inox résistante à la corrosion pour un usage intensif
- Compatible lave-vaisselle, lavage à la main recommandé pour préserver le fil
- Nombre de rivets : 3

### Une lame de 20 cm forgée pour une polyvalence maximale

La force du couteau de chef Arcos Riviera, c'est sa lame forgée de 20 cm qui sait tout faire. Sa longueur permet de trancher proprement un gros rôti comme de lever des filets de poisson en quelques gestes.

La lame NITRUM garde un tranchant durable, ce qui limite les réaffûtages et rend chaque coupe plus fluide. Sa largeur offre un excellent guidage sur la planche, tout en permettant de récupérer les aliments coupés pour les transférer directement vers la poêle.

Le poids bien réparti entre la lame et le manche donne un couteau stable, qui travaille pour vous au lieu de vous fatiguer le poignet. Pour la découpe quotidienne de légumes, la préparation des herbes ou le taillage précis des garnitures, ce couteau de chef Arcos devient rapidement l'outil central de votre plan de travail.

[Voir la fiche article sur le site](#)

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur lame	20 cm
Matière du manche	Pom

Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM
Usage coutellerie	Couteau chef

Référence : 0300000358

Produit de la même gamme	
030000068	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