



0300001065

Couteau à fromage/foie gras Universal 19 cm

Couteau à fromage universel Nitrum 14,5 cm, idéal fromages à pâte molle et foie gras.

ARCOS
Albacete (Spain) Since 1734

Arcos



Couteau à fromage universel, lame inox Nitrum® de 14,5 cm, manche polyoxyméthylène (POM), idéal pour la découpe des fromages à pâte molle et/ou le Foie gras.

Les plus produit :

- **Lame** : Ce **couteau à fromage** est doté d'une lame large et perforée, évitant l'adhérence des morceaux de fromage. L'acier Nitrum qui la compose offre une durabilité supérieure.
- **Manche** : Le manche ergonomique de ce **couteau à fromage** résiste aux produits chimiques et aux fortes températures. Il est composé de 3 rivets inoxydables.

À propos des couteaux Arcos :

Coutelier depuis plus de 260 ans, Arcos propose des gammes de couteaux conçus pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels de la cuisine.

Fort de son savoir-faire, de la qualité de ses produits et de ses capacités à innover, cette marque espagnole est devenue une véritable référence en matière de coutellerie.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | |
|--------------------|-------------------------|
| Longueur | 19 cm |
| Matière de la lame | Acier Inoxydable NITRUM |
| Usage coutellerie | Couteau à fromage |

| | |
|-------------------|---------|
| Longueur lame | 14.5 cm |
| Matière du manche | Pom |

Nombre de rivets : 3
L. lame : 14,5 cm
Température max : +150 °C
Température min : -40 °C

Référence : 0300001065

| Produit de la même gamme | |
|--------------------------|--|
| 0300001065 | Couteau a fromage/foie gras universal 14.5cm |
| 0309466932 | Couteau a fromage rivet desaxe 2 mains 29cm |