

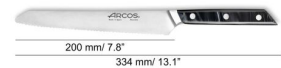


0309479703

## Couteau à pain Eclipse 20 cm

Couteau à pain Eclipse 20 cm Arcos, lame Nitrum®, manche méthacrylate, pour tranches nettes et précises.

**Arcos**



Le **couteau à pain Eclipse** d'Arcos, avec une lame de 200 mm en acier Nitrum®, offre des coupes précises tout en alliant élégance et durabilité.

Un indispensable pour trancher facilement tous types de pain, tout en préservant leur texture et leur fraîcheur.

### LA LAME :

La lame de 200 mm est fabriquée en acier inoxydable Nitrum®, une exclusivité d'Arcos qui garantit une netteté supérieure et une durabilité remarquable.

Sa conception dentelée permet de trancher sans effort tous types de pain, des baguettes croustillantes aux pains de mie moelleux.

Forgée en une seule pièce, elle assure une résistance et un équilibre optimal à chaque utilisation.

### LE MANCHE :

Le manche en méthacrylate noir nacré confère à ce couteau une élégance sophistiquée.

Ses motifs uniques capturent la lumière et offrent un toucher doux et confortable.

L'innovation du design avec des bords biseautés rompt avec la tradition, pour une touche moderne et raffinée.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	33.4 cm
Poids	257 g
Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM

Longueur lame	20 cm
Couleur du manche	Noir
Matière du manche	méthacrylate