



0309479700

Couteau de Chef Eclipse 20 cm

Couteau de chef Eclipse 20 cm Arcos, lame Nitrum®, manche méthacrylate, pour une précision durable.

ARCOS
Albacete (Spain) Since 1734

Arcos



Le **couteau de chef Eclipse** d'Arcos, avec une lame de 200 mm en acier Nitrum®, allie précision, durabilité et élégance.

Conçu pour les cuisiniers exigeants, il vous permettra de maîtriser toutes les tâches culinaires avec facilité.

LA LAME :

La lame de 200 mm est fabriquée en acier inoxydable Nitrum®, un matériau exclusif d'Arcos, enrichi à l'azote pour offrir une dureté accrue et une durabilité exceptionnelle.

Grâce à son affûtage durable, elle permet des coupes nettes et précises, même pour les tâches les plus délicates.

Sa polyvalence en fait un outil parfait pour hacher, trancher ou découper avec une efficacité incomparable.

LE MANCHE :

Le manche du couteau est conçu en méthacrylate noir nacré, avec des motifs uniques qui captent la lumière pour créer un effet visuel saisissant.

Il offre une prise en main confortable et sécurisée.

Sa forme innovante aux bords biseautés ajoute une touche de modernité à cet outil indispensable en cuisine.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	33.1 cm
Poids	287 g

Longueur lame	20 cm
---------------	-------