0300001059

Couteau à saumon lame alvéolée 29 cm

Couteau à saumon Arcos, conçu pour couper et servir des tranches de saumon très fines.

Arcos



Couteau à saumon Arcos, pour des tranches finement coupées.

LA LAME :

Les alvéoles facilitent la découpe, empêchant les aliments de coller à la lame.

Convient également pour la découpe de gâteaux.

LE MANCHE :

Ce **couteau à saumon** possède un manche en polyoxyméthylène, un matériau hygiénique, résistant aux produits chimiques et aux températures extrêmes.

À PROPOS DES COUTEAUX DE CUISINE ARCOS :

Arcos, coutelier depuis plus de 260 ans, propose des gammes de couteaux pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels mais aussi des particuliers, passionnés de cuisine : couteaux de boucher, couteaux de table, **couteaux à poisson**…

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	41 cm
Poids	185 g
Type de lame	Lame alvéolée
Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM
Usage coutellerie	Couteau à saumon

Longueur lame	29 cm
Couleur du manche	Noir
Passage lave-vaisselle	Oui
Matière du manche	Pom

Nombre de rivets : 3
L. lame : 29 cm
Température max : +150 °C
Température min : -40 °C

Référence : 0300001059

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Produit de la même gamme	
0309392081	Couteau a poisson crante noir 35cm
0309392073	Couteau a poisson crante bleu 35cm
0309392077	Couteau a poisson crante jaune 35cm
0300001058	Couteau a steack inox microdente
0300001059	Couteau a saumon alveole 29cm
0309392087	Couteau a saumon flexible alveole noir 30cm
0309392197	Couteau a huitre 8cm
0309392213	Feuille special poisson bleu 32cm
0309393723	Couteau crante pointu noir 25cm
0309466925	Couteau crante pointu jaune 25cm
0309466933	Couteau a saumon flexible aveole bleu 30cm
0309466934	Couteau a saumon flexible aveole jaune 30cm
0309466935	Couteau a saumon flexible aveole rouge 30cm

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques