

Petit et léger, le couteau d'office Natura sera idéal pour peler les pommes de terre.



Grâce à ce couteau d'office, épluchez vos fruits et légumes avec précision.

Ce **couteau d'office** se distingue par la chaleur de son bois et son design audacieux.

LA LAME :

Sa lame de 10 cm en acier inoxydable Nitrum® a été fabriquée en une seule pièce forgée. Robuste, elle offre une excellente capacité de découpe.

LE MANCHE :

Son manche est en bois de palissandre, un bois exotique très dur et particulièrement résistant à l'humidité.

À PROPOS DES COUTEAUX DE CUISINE ARCOS :

Fabricant de couteaux depuis le 18ème siècle, Arcos est une référence nationale dans le secteur de la coutellerie.

Grâce à des années de recherche et de création, l'entreprise a réussi à allier style, praticité et qualité.

Chaque gamme de couteaux est élaborée avec la plus grande précision, pour répondre aux exigences des utilisateurs.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	134 g	Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM
Matière du manche	Palissandre		

L. lame : 10 cm

Produit de la même gamme	
0309077282	Couteau d'office natura 10cm
0309077288	Couteau eminceur natura 16cm
0309077291	Couteau eminceur natura 20cm
0309077294	Couteau santoku alveole natura 18cm
0309463883	Coffret de 3 couteaux natura