

Couteau Santoku Natura, léger et facile à manipuler, idéal pour couper de la viande, des fruits et des légumes.

Arcos



Tranchez, hachez, émincez, avec le couteau Santoku Natura.

Le [couteau Santoku](#) est la version japonaise du **couteau de Chef**. Il est très polyvalent et agréable à utiliser.

LA LAME :

Sa lame en acier inoxydable Nitrum®, fabriquée en une seule pièce forgée, offre une excellente qualité de découpe.

Les alvéoles permettent aux aliments de se détacher facilement.

LE MANCHE :

Son manche en bois de palissandre, un bois exotique très dur et particulièrement résistant, lui apporte un charme authentique.

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

Longueur	18 cm	Type de lame	Lame alvéolée
Matière de la lame	Acier Inoxydable NITRUM	Matière du manche	Palissandre

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