

## GAMME MANHATTAN

### Couteau filet de sole - Lame souple 17cm - Réf ARCOS 161400



- Couteau forgé dans une seule pièce d'acier.
- Acier haut de gamme à l'azote « NITRUM® ».
- Manches pleine soie, rivets inox et traitement antibactérien « Bactiproof Silver® »

NOUVEAU FIL ARCOS « Silk Edge® », angle (total) de 24° pour une coupe exceptionnelle de finesse et de précision.



NOUVEAU PROFIL adouci du dos de la lame, adapté à la gestuelle spécifique des professionnels de la cuisine.



NOUVELLE MITRE : nouveau design permettant un affûtage total de la lame, sans nuire au confort et à la sécurité du geste.



MANCHE en polyoxyméthylène (POM) : nouvelle ergonomie pour un confort et une efficacité maximale.

- Trois tailles de manches, adaptées aux différents usages.
- Angle ouvert pour encore plus de confort.