

**ARCOS**  
Albacete (Spain) Since 1734



COUTEAU DE CUISINE 21 CM INOX POM  
UNIE MANHATTAN ARCOS

GAMME: MANHATTAN

La lame des couteaux Manhattan est caractérisée par un fil nouvelle génération, fruit de l'expérience des ingénieurs ARCOS et de la maîtrise des dernières technologies : Acier inox Nitrum enrichi à l'azote. Cette gamme se distingue par un faux tranchant et un polissage arrondi pour une douce prise en main. Le manche en POM est résistant aux détergents et aux hautes températures, avec un traitement antibactérien. Les rivets en acier inoxydable assurent une meilleure résistance à la corrosion.

VENDU PAR : 1 PIÈCES

Stocké

## LES POINTS FORTS

- ✓ Coupe exceptionnel
- ✓ Préhension très confortable
- ✓ Traitement antibactérien du manche "Bacti-proof Silver"

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): inox 13Cr, POM  
Longueur: 34 cm  
Largeur: 4.5 cm  
Hauteur: 1.5 cm  
Poids: 348 g  
Produit personnalisable: Oui  
Pays de fabrication: ESPAGNE  
Nomenclature douanière: 82119200  
EAN Unitaire: 8421002160608  
Longueur de la lame: 21 cm  
Type de lame: unie  
Type de mitre: massive  
Type de soie: pleine soie  
Lame flexible ?: Lame rigide  
Matière manche: POM  
Matière lame: inox

## UTILISATION / SPÉCIFICITÉS



Personnalisable



Passe au lave-vaisselle

## CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES



Contact Alimentaire