

ARCOS CLASSIC PRO COUTEAU TOMATES 13CM MITRE INOX

Le Couteau à Tomates Arcos 130 mm est spécialement conçu pour couper les tomates, les fruits et les aliments délicats sans les écraser. Son dentelé fin permet de traverser les peaux fines en douceur, garantissant une coupe nette même en environnement professionnel intensif.



Des coupes nettes dans les aliments délicats grâce à sa denture de précision.

- lame forgée avec dentelé fin empêchant l'écrasement et assurant des coupes propres.
- Denture professionnelle idéale pour tomates, agrumes et fruits à peau fine.
- Manche ergonomique Arcos pour une prise stable et sécurisée.
- Mitre adoucie pour plus de confort lors des gestes répétés.
- Structure forgée solide assurant résistance et durabilité même en usage intensif.
- Idéal pour les cuisines professionnelles, buffets, postes froids et préparation rapide.

SÉRIE: Classic Pro

LONGUEUR DE LAME: 130 mm

LONGUEUR TOTALE: 230 mm

MATÉRIAU DU MANCHE: Polyoxyméthylène (POM)

MATÉRIAU DE LA LAME: Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

COULEUR: Noir



Un outil fiable, conçu pour la précision et la fluidité dans les coupes délicates.

Accélérez vos préparations avec ce couteau à tomates professionnel de 130 mm.