

Scheda prodotto

Coltello Santoku 180mm Rivera Blanc Arcos

Marca: AR

Riferimento: ALM 2002.0615



Coltello da chef con lama da 180 mm, progettato per precisione e versatilità in cucina. La sua forma consente di tagliare efficacemente una varietà di ingredienti, semplificando la preparazione dei piatti. Realizzato con materiali di alta qualità, unisce resistenza e maneggevolezza, ideale per chef professionisti e amatoriali.

[Vedi il prodotto nel web](#)

Descrizione

Il coltello Santoku Rivera Blanc da 180 mm di Arcos è uno strumento da cucina progettato per offrire prestazioni eccezionali nel taglio e nella preparazione degli alimenti. Il suo design ergonomico e il filo affilato lo rendono un utensile versatile, adatto a diverse tecniche culinarie, dal taglio delle verdure alla preparazione delle carni.

- Lunghezza lama: 180 mm
- Lunghezza totale: 310 mm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Tipo di filo: Dritto, ideale per tagli precisi
- Impugnatura: Ergonomica, per una presa sicura e confortevole
- Uso: Adatto a tutti i tipi di alimenti, inclusi frutta, verdura e carne
- Origine: Prodotto in Spagna, a garanzia di standard di qualità e tradizione artigianale
- Manutenzione: Facile da affilare e mantenere, per una lunga durata nell'uso quotidiano

Caratteristiche

EAN	8421002233548
Produttore	AR

Per qualsiasi dubbio, contatta il nostro team di supporto

Articolo scaricato il 18 ottobre 2026