ARCOS
Albacete (Spain) Since 1734



Universal : le classique des chefs

ARCOS FABRICANT DE COUTEAUX PREMIUMS DEPUIS 1734.
TOUS LES COUTEAUX ARCOS SONT GARANTIS 10 ANS & FABRIQUÉS EN ESPAGNE.
CODE DE TRAÇABILITÉ À TROIS CHIFFRES SUR LA LAME.

La lame : une coupe exceptionnelle

- Lame en **acier inox NITRUM®**, un acier exclusif développé par Arcos, enrichi au nitrogène. Sa structure moléculaire et sa **dureté (57 HRC)** permettent une coupe et une tenue de **coupe dans le temps supérieures de 40% aux aciers classiques européens.**
- L'acier Nitrum® **supporte parfaitement l'affûtage** et est très apprécié des utilisateurs intensifs qui peuvent l'entretenir facilement et longtemps.
- **Angle total de 25/27°** pour le fil des lames Arcos (moyenne habituelle 35°/40°).

Le manche : "pleine soie"

- Manche "pleine soie" : la lame va jusqu'au bout du manche.

Bon à savoir : un manche pleine soie donne plus d'équilibre et de robustesse au manche. L'ergonomie est étudié pour un confort maximal.

Des matériaux de qualité : POM & rivets inox

- **POM**: plastique haut de gamme qui **résiste mieux aux rayures**, chocs et à la chaleur que l'ABS ou le polypropylène.
- Les **3 rivets sont en inox, un matériau** plus résistant que les rivets aluminium souvent utilisés.
- Il est garanti **compatible lave-vaisselle** et parfaitement hygiénique grâce au traitement **Bactiproof Silver®**

La gamme pour professionnels et particuliers

- Une gamme large de **plus de 80 modèles** complémentaires : en termes de forme de lame, dimension et usage. Professionnel ou amateur qui cherche à se spécialiser ou à s'équiper en simplicité sans renoncer à la performance : cette gamme est faite pour vous.
- Un **look classique et sobre** qui s'accorde à toutes les cuisines.



Photos & vidéos

- Dossier photos : [Drive Universal Arcos]







CONFORME AUX RÈGLEMENTS : UNE-EN-ISO-9001:2015 "SYSTÈMES DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ". UNE-EN-ISO-8442/1: "MATÉRIAUX ET OBJETS EN CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES. COUTELLERIE ET ORFÈVRERIE DE TABLE". CERTIFICAT "FOOD CONTACT AND HEALTHY CERTIFICATE" 39.03065/AB. NORME D'HYGIÈNE NSF. COUTEAUX CONFORMES AUX RÉGLEMENTATIONS HACCP.

arcos.france@arcos.com / +33 4 73 69 78 16