

TROUSSE GARNIE MAITRE GAFIC

Fabrication 100% espagnole à l'usine ARCOS Albacete



COMPOSITION :

- Office 10 cm.
- Découper 22 cm.
- Chef 21,5 cm.
- Filet de sole 17 cm.
- Pain cranté 21 cm.
- Désosseur 16 cm.
- Santoku alvéolé 17 cm.
- Fusil 23 cm.

- **Lame en acier inox NITRUM® pour des performances de coupe exceptionnelles.**
 - Acier Nitrum® : Acier Exclusif développé par Arcos, enrichi à l'azote. 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.
 - Angle TOTAL de 25/27° pour le fil des lames Arcos (moyenne habituelle 35/40°).
 - L'acier Nitrum® supporte parfaitement l'affûtage et est très apprécié des utilisateurs intensifs qui peuvent l'entretenir facilement et longtemps.
- **Manche "pleine soie" pour plus d'équilibre et de robustesse.**
 - La lame va jusqu'au bout du manche.
 - Ergonomie étudiée pour un confort maximal.
- **Manche en PP avec trois rivets inox.**
 - PP: Plastique résistant aux chocs, aux produits lessiviels et alimentaires acides ainsi qu'à la chaleur jusqu'à 120-130°C.
 - Les rivets inox sont plus résistants que les rivets aluminium souvent utilisés.
- **Compatible lave-vaisselle.**
- **Code de traçabilité à trois chiffres sur la lame, tous les produits ARCOS sont garantis 10 ans.**

Avec une production quotidienne de 75 000 couteaux et plus de 400 employés, Arcos est un leader mondial dans la production de coutellerie de cuisine et équipe les grands chefs comme les particuliers exigeants dans plus de 70 pays.