

ACERO

Cuchillo de mesa muy ligero y fabricado con la formula especial de acero inoxidable martensítico, registrado por ARCOS bajo el nombre de acero NITRUM®.

La cualidad principal de este acero es su contenido en nitrógeno, obteniendo una elevada resistencia a la corrosión, un proceso ecológico en su fabricación, además de una elevada dureza (valor medio de dureza de 54.5 HRC) y óptima resistencia mecánica.



MANGOS

El innovador y juvenil diseño del mango de este cuchillo de mesa, disponible en varias composiciones de color, lo dota de una personalidad propia y destacable en cualquier mesa.

Mango fabricado por doble inyección en polipropileno (PP), material apto para el contacto alimentario y para su lavado a altas temperaturas.

PROCESO DE FABRICACIÓN

ARCOS fabrica todos los cuchillos íntegramente en sus instalaciones localizadas en Albacete (España), desde el año 1734.

Los cuchillos ARCOS están identificados por un sistema de trazabilidad, para controlar el historial de fabricación, así como los lotes de materias primas utilizadas. Este sistema de personalización nos permite mejorar nuestros productos y actuar ante una incidencia.

FABRICACIÓN BASADA EN LAS NORMAS:

- UNE-EN-ISO-9001:2008 “Sistemas de Gestión de Calidad”.
- UNE-EN-ISO-8442/1: norma internacional “Materiales y artículos en contacto con productos alimentarios. Cuchillería y cubertería de mesa”.
- Registro General Sanitario de Alimentos 39.03065/AB.

Contacto a través de Internet: calidad@arcos.com

ARCOS HNOS. S.A. se reserva el derecho de modificación sin previo aviso