

ACERO

Esta Serie de cuchillos domésticos se fabrica partiendo de un novedoso acero inoxidable martensítico de composición especial, 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 y óptima resistencia mecánica.

Todos los modelos que componen esta Serie Duo son fabricados partiendo de acero de espesor de 1.5 mm.

MANGOS

Este mango destaca por su ergonomía, fabricado en dos materiales : un núcleo duro de polipropileno (PP) en el corazón del mango y un recubrimiento blando de elastómero. Esta mezcla de material duro y blando otorga una gran comodidad y adaptabilidad en el uso, además de ser un material no higroscópico (no absorbe líquidos), resistente a altas temperaturas, etc..

Los mangos son fabricados mediante inyección directa sobre la hoja de acero del cuchillo, formando un conjunto sólido e inseparable.

PROCESO DE FABRICACIÓN

ARCOS fabrica todos los cuchillos íntegramente en sus instalaciones localizadas en Albacete (España), desde el año 1745.

Es de destacar el tratamiento térmico de temple y revenido que ARCOS realiza a sus aceros en hornos especiales de atmósfera controlada, mejorando la resistencia a la corrosión y dotando al cuchillo de un alto poder de corte y durabilidad del filo. Para su posterior mecanizado se utilizan máquinas precisas de control numérico CNC, robótica, etc...

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.
- Cuchillos aptos para sistemas alimentarios HACCP (APPCC).

