

	CARACTERISTICAS TECNICAS TIJERAS COCINA Ref 1856 y 1857	
HOJAS		
Estas tijeras de cocina están fabricadas mediante troquelado de acero inoxidable martensítico de alta calidad AISI 420 y con una dureza mínima de 52 HRc, en un espesor nominal de 3 mm. Para asegurar el correcto poder de corte y durabilidad dispone de sierra por el lado derecho de la hoja. Las hojas están unidas mediante remache de acero inoxidable, asegurando la perfecta unión.		
MANGO		
El mango es fabricado por inyección mediante plástico técnico polipropileno (PP) en dos colores. 		
NORMAS DE ARCOS:		
• UNE-EN-ISO-9001:2015 “Sistemas de Gestión de Calidad”. • Registro General Sanitario de Alimentos 39.03065/AB		
Contacto a través de Internet: calidad@arcos.com		