

ACERO

La Serie Riviera Blanc utiliza un acero forjado inoxidable de composición especial, formula registrada 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 resistencia mecánica. También destacar el extraordinario poder de corte que otorga al filo de los cuchillos.

MANGOS

Las cachas en color blanco son de polioximetileno (POM), material plástico que presenta un excelente acabado superficial, totalmente mecanizable, y con muy buenas características en cuanto a dureza, resistencia a lejías y al envejecimiento, rigidez y tenacidad y destacando por su resistencia e indeformabilidad a altas temperaturas (máximo 150 °C).

Los mangos de estos cuchillos forjados incorporan una protección bacteriostática que ARCOS ha lanzado bajo el nombre de Bactiproof Silver ®. Este sistema actúa como un potente inhibidor de bacterias con un 99.9 % de efectividad. En definitiva una protección higiénica fundamental.



REMACHES

Se asegura una perfecta unión en el ensamblaje de las cachas y mangos utilizando, como novedad, remaches machihembrados de acero inoxidable AISI 430, evitando totalmente la corrosión de los mismos.

PROCESO DE FABRICACIÓN

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

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.

Estos cuchillos poseen el certificado americano NSF (*National Standard Food*), avalando el mejor comportamiento higiénico para los alimentos y para la seguridad humana.

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”.
- Organismo americano NSF, norma higiénica. 
- Registro General Sanitario de Alimentos 39.03065/AB.
- Cuchillos aptos para sistemas alimentarios HACCP (APPCC). 

Contacto a través de Internet: calidad@arcos.com

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