

ACERO

El cuchillo ref. 3715 se fabrica con un acero inoxidable martensítico, según norma internacional 1.4034, con una composición mínima de carbono del 0.40 % y de cromo del 13,50 %. Dicho acero se caracteriza por un alto contenido en carbono que otorga una dureza mínima de 53 HRC y una máxima durabilidad del corte y resistencia a la corrosión.

El tenedor y la cuchara (3716 y 3717) están fabricados partiendo de un acero austenítico inoxidable 18/10, de la gama alta empleada en las cuberterías, garantizando en todas las piezas una alta resistencia a la corrosión y lavavajillas.

MANGOS

Los mangos son de madera comprimida, con láminas de resina para mejorar la resistencia ante el agua, la dureza y la durabilidad de la pieza en el lavavajillas.

REMACHES

Se asegura una perfecta unión en el ensamblaje de los mangos a la hoja utilizando remaches de gota de cera de acero inoxidable. Una vez remachados, dotan al conjunto de un perfecto y duradero montaje.

PROCESO DE FABRICACIÓN

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

Del cuchillo chuletero hay que destacar el especial proceso de fabricación para hacer la sierra de corte, denominada microsierra, que otorga a los cuchillos un elevado poder de corte y durabilidad del filo que los destaca en cualquier mesa.

Estas piezas están identificadas por un sistema de trazabilidad en sus embalajes, 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-9001:2015 “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.