

HOJAS

Tijeras de cocina de alta calidad con un extraordinario corte, fabricadas en acero martensítico que les otorga, además, una elevada resistencia a la corrosión. Fabricadas en longitud total de 200 mm ó 220 mm.

Estas tijeras tienen una pequeña sierra para asegurar el correcto poder de corte y durabilidad y, también, disponen de un segundo uso, junto al mango, como de prensador para partir alimentos más duros.

Las hojas están montadas mediante remache de acero inoxidable, asegurando la perfecta unión y evitando ningún tipo de holgura.

Estas tijeras destacan por su suavidad durante el corte y su precisión en la cocina.

MANGO

Estas tijeras tienen un mango fabricado por inyección directa en termoplástico, consiguiendo una alta resistencia y ergonomía en el uso.



NORMAS DE EMPRESA ARCOS:

- UNE-EN-ISO-9001:2008 “Sistemas de Gestión de Calidad”.
- Registro General Sanitario de Alimentos 39.03065/AB