

ARCOS

**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 bimaternal, compuesto por una parte dura (PP) y una parte blanda (elastómero), consiguiendo así unas óptimas condiciones ergonómicas para el usuario.



FABRICACION BASADA EN LAS NORMAS:

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

Contacto a través de Internet: calidad@arcos.com

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