

## ACERO

Los cuchillos de la Serie Latina 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.

## 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

La unión de la hoja de acero con los mangos se realiza utilizando remaches estampados macizos de acero inoxidable. Estos remaches aseguran un perfecto y duradero montaje.

## PROCESO DE FABRICACIÓN

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

Es de destacar el tratamiento térmico de temple y revenido que ARCOS realiza a sus aceros en hornos especiales de atmósfera controlada, mejorando la resistencia a la corrosión y dotando al cuchillo de un alto poder de corte y durabilidad del filo. Para su posterior mecanizado se utilizan máquinas precisas de control numérico CNC, robótica, etc...

Los cuchillos de esta serie están identificados 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-9001:2008 “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”.
- Registro General Sanitario de Alimentos 39.03065/AB.