

ACERO

Estos cuchillos son fabricados mediante el proceso de forja en una sola pieza, sin ningún tipo de soldadura ni pegado, por lo que se obtienen cualidades excepcionales como son una alta elevada resistencia mecánica, gran poder de corte debido a su alta dureza y estructura interna del acero, excelente resistencia a la oxidación, etc...

El tipo de acero que se usa para estos cuchillos es nuestra fórmula especial 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 óptima resistencia mecánica. También destacar el extraordinario poder de corte que otorga a los cuchillos.

MANGOS

El mango de nuestra Serie Kyoto tiene un diseño novedoso y muy estético. Por la parte superior se deja ver el acero forjado y, por la parte inferior, se monta el mango de POM (polioximetileno), que es un material plástico que presenta una excelente acabado superficial y con muy buenas características en cuanto a dureza, resistencia a lejías y al envejecimiento, rigidez y tenacidad.

Los plásticos técnicos y tintes que ARCOS utiliza son homologados para aptitud en contacto con alimentos “Food contact”, además de exigir una resistencia a golpes, radiaciones ultravioletas, alta resistencia a ácidos débiles (limón..), resistencia a detergentes agresivos...

PROCESO DE FABRICACIÓN

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

Como ya se ha destacado, estos cuchillos son fabricados mediante el proceso de forja en una sola pieza y el montaje del mango es realizado mediante inducción térmica, garantizando así la máxima calidad en artículos de cuchillería.

En esta Serie Kyoto se destaca el filo hecho de forma artesanal por nuestros expertos cuchilleros que ofrece el máximo poder de corte de todos nuestros fabricados. Algunos modelos de esta serie llevan, además, el filo alveolado lo cual impide que los alimentos se queden pegados a la hoja del cuchillo ya que los alveolos hacen el vacío.

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.

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.
- Cuchillos aptos para sistemas alimentarios HACCP (APPCC).

