

COMPOSICIÓN

Set compuesto por cuchillo jamonero de la Serie Niza de 230 mm (9") y una chaira de 200 mm de longitud y 9 mm de diámetro con anilla colgador en el mango.

ACERO

El cuchillo es fabricado partiendo de un novedoso acero inoxidable martensítico de composición especial, registrado 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.

MANGOS

Los mangos de estas piezas son inyectados, usándose polipropileno (PP), material plástico con una buena estabilidad a los golpes y una temperatura de uso de hasta los 120-130°C.

PROCESO DE FABRICACIÓN

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

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 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-9001:2015 "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.
- Cuchillos aptos para sistemas alimentarios HACCP (APPCC).

