

ARCOS®

CATÁLOGO

CATALOGUE

CATALOGUE

CATALOGO

КАТАЛОГ

2014



Made in Spain - Since 1745

CLÁSICA

cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ножи



FORJADO
FORGED
FORGÉ
FORGIATO
КОВАНЫЕ НОЖИ

ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®

LÍNEAS RECTAS Y GRANDES CONTRASTES
STRAIGHT LINES AND SHARP CONTRASTS
INSPIRÉ PAR LES LIGNES DROITES
LINEE RETTE E DI GRANDI CONTRASTI
ПРЯМЫХ ЛИНИЙ И КОНТРАСТОВ

PROFESIONALES DE LA COCINA
PROFESSIONAL CHEFS
PROFESSIONNELS DE LA CUISINE
PROFESSIONISTI DEL LA CUCINA
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПОВАРОВ
НОВЕЙШИМ ДИЗАЙНОМ



Diseño inspirado en líneas rectas y grandes contrastes. Debido a su forjatura de forja de una pieza, **son cuchillos muy demandados por los profesionales de la cocina.**

La hoja es de acero inoxidable forjado **NITRUM®**, para mejorar sus cualidades.

Mangos de corte clásico con un acabado redondeado de gran belleza y una gran firmeza en su uso.

Cachas de Polioximetileno (POM), material plástico de excelente acabado superficial y gran dureza, resistencia a lejías y al envejecimiento, e indeformable a altas y bajas temperaturas (de -40°C hasta 150°C).

Remaches machihembrados de acero inoxidable, garantizando la alta resistencia a la corrosión.

Inspired design using straight lines and sharp contrasts.

Precision forged from one piece of high carbon steel for greater stability and sharpness to satisfy even **the most demanding chefs.**

The classic series blades are made from **NITRUM®** forged stainless steel which gives it its high strength and resistance yet is very easy to sharpen. Resists rust and stains.

Classically styled handles beautifully finished ensuring strength and design.

The elegant ergonomic handle offers a modern contemporary design along with durability and comfort. The handle scales are made of polyoxymethylene (POM) and is highly resistant to impact, abrasion, and solvents and is able to withstand high and low temperatures between -40°C to 150°C.

Rivets are made of stainless steel alloy ensuring extremely high corrosion resistance.

Conception inspiré par les lignes droites. Il le doit à sa matière forgée en une seule pièce, c'est un couteau très **apprécié par les professionnels de la cuisine.**

La lame est en acier inoxydable forgé **NITRUM®**, pour améliorer ses qualités. Manche de forme classique permettant d'avoir une tenue en main très ferme.

Côtes en polyoxyméthylène (POM), matière plastique d'excellente finition et d'une grande dureté, résistant à la javel et au vieillissement, indéformable aux hautes et basses températures (de - 40 à + 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis à la corrosion.

Design ispirato a linee rette e di grandi contrasti. Grazie alla classica forgiatura unipiece, questa serie è **particolarmente richiesta dai professionisti della cucina.**

Lama forgiata in acciaio inossidabile **NITRUM®**, che ne migliora le qualità.

Manici dalla linea classica, che permettono una operatività con mano ferma e decisa.

Prodotto in acciaio inossidabile, forgiato, e con manico in POM (Polioximetilene) questa linea ha una notevole resistenza alla corrosione ed una alta tolleranza alle alte (150°C) e basse (-40°C) temperature

I rivetti del manico sono realizzati con acciaio inossidabile che dona ad alta resistenza alla corrosione.

Вдохновенный дизайн, исполненный прямыми линиями и контрастами.

Благодаря изготовлению из цельной кованой детали, данные ножи пользуются **большим спросом у профессиональных поваров.**

Лезвие изготовлено из кованой нержавеющей стали **NITRUM®**, которая улучшает его свойства.

Ручки классической закругленной формы, прекрасно выполненные и очень прочные в использовании.

Ручки изготовлены из Полиоксиметилена (POM), данный пластик является красивым и твердым материалом, устойчивым к агрессивным чистящим средствам и не деформирующимся при высоких и низких температурах (от -40°C до 150°C).

Шпунтованные заклепки сделаны из особого сплава из алюминия, который гарантирует высокую устойчивость к коррозии. К чистящим средствам, устареванию и не деформируется при высоких и низких температурах (от -40°C до 150°C).

CLÁSICA



Flexible / Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



256900

140 mm

Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
Поварской Нож



256600

180 mm

Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
Поварской Нож



255900

160 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



256000

210 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



256400

180 mm

Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож Для Хлеба



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

CLÁSICA cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ножи

CLÁSICA



256700

250 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



256800

300 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



255600

130 mm

Tomatero
Tomato Knife
Tomate
Coltello Pomodoro
Нож для помидоров



256200

140 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



256500

160 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



256300

160 mm

Tenedor
Carving Fork
Fourchette
Forkchettone
Вилка



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Упаковка

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметиллен (ПОМ)

CLÁSICA



255700

100 mm

Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов

255800

120 mm

Chuletero
Steak Knife
Steak
Coltello Bistecca
Острый
столовый Нож

255000

160 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож

255100

210 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож

255200

230 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож

255300

260 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

CLÁSICA cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ