

ARCOS®

CATÁLOGO

CATALOGUE

CATALOGUE

CATALOGO

КАТАЛОГ

2014



Made in Spain - Since 1745

KYOTO

cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ножи



FORJADO
FORGED
FORGÉ
FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ

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

DOBLE AFILADO
DOUBLE-SHARPED
DOUBLE FIL
DOPPIO FILO
ДВОЙНОГО ЛЕЗВИЯ

DISEÑO NOVEDOSO
NOVEL DESIGN
NOUVEAUTÉ DU DESIGN
DISEGNO MODERNO
НОВЕЙШИМ ДИЗАЙНОМ



Destaca su diseño ergonómico de líneas minimalistas y gran robustez, junto con la exclusividad de su doble afilado.

Estos cuchillos están fabricados en una sola pieza mediante el tradicional proceso de forja, partiendo de un acero exclusivo y de elevada calidad **NITRUM®**.

Del mango destacamos su solidez y novedoso diseño, donde se conjugan el color del metal contrastado con el negro, otorgándole así un toque de distinción.

Está fabricado en acero inoxidable forjado y Polioximetileno (POM), con un excelente acabado superficial y de gran resistencia a detergentes, al envejecimiento e indeformable a altas y bajas temperaturas (de -40°C hasta 150°C).

The exclusive Kyoto line features an ergonomic design, minimalist lines and superior strength coupled with the exclusivity of its double-sharped blade.

The Kyoto series is forged from a single piece of hardened, taking an exclusive and high quality steel as a starting point: **NITRUM®**.

The strength of the handle and its novel design combined with the colour of the metal with its contrasting black, gives this model a touch of class and elegance.

Manufactured from forged stainless steel and polyoxymethylene (POM) these knives have a beautiful finish, are detergent resistant and have a high tolerance to wear and tear as well as resistance to high and low temperatures (from -40°C to 150°C).

On remarque son design ergonomique aux lignes minimalistes et sa grande robustesse soulignée par l'exclusivité de son double fil.

Ces couteaux sont fabriqués en une seule pièce au moyen du procédé de forge traditionnel, à partir de l'acier exclusif et d'excellente qualité **NITRUM®**.

Son manche souligne la solidité et la nouveauté du design, et la couleur du métal ainsi que le contraste du noir se conjuguent pour donner à l'ensemble une réelle distinction.

Cette fabrication en acier inoxydable allie l'acier forgé et le polyoxyméthylène (POM), possède une excellente finition de surface, une grande résistance aux détergents et au vieillissement de même qu'elle reste indéformable aux hautes et basses températures (de -40 à + 150°).

Design ergonomico minimalista e di gran robustezza, unitamente alla esclusività del doppio filo.

Coltelli realizzati in un solo pezzo con il tradizionale processo di forgiatura, partendo da un acciaio esclusivo e di alta qualità denominato **NITRUM®**.

La robustezza del manico e il suo disegno moderno combinati con il colore del metallo in contrasto con il nero, conferiscono a questo modello un tocco di classe ed eleganza.

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

Подчеркнутый эргономичный дизайн, минималистские формы и огромная прочность в сочетании с эксклюзивностью двойного лезвия.

Эти ножи изготавливаются из цельной заготовки методом традиционнойковки, в качестве материала используется эксклюзивная высококачественная сталь **NITRUM®**.

Ручка отличается прочностью и новейшим дизайном, в котором комбинируются контрастные металлический и черный цвета, что придает ему оттенок изысканности. Нож изготовлен из нержавеющей кованой стали и Полиоксиметилена (POM), при этом, поверхность превосходно отполирована и обладает высокой стойкостью к чистящим средствам, устареванию и не деформируется при высоких и низких температурах (от -40°C до 150°C).

KYOTO



Flexible / Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



178000



100 mm



Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



178200



125 mm



Verduras
Vegetable Knife
Office
Coltello Verdura
Нож для овощей



178300 / 178358



210 mm



Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



178400 / 178458



240 mm



Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



Estuche / Case / Étui / Astuccio / Упаковка 178000, 178200, 178300, 178400
Caja Regalo / Gift Box / Boite Cadeau / Scatola Regalo / Подарочная Упаковка 178358, 178458



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (POM)

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

KYOTO



178600 / 178658

 **250 mm**

 Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



178700 / 178758

 **220 mm**

 Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож Для Хлеба



178800 / 178858

 **185 mm**

 Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
Поварской Нож



178900 / 178958

 **160 mm**

 Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



Estuche / Case / Étui / Astuccio / Упаковка 178600, 178700, 178800, 178900

Caja Regalo / Gift Box / Boite Cadeau / Scatola Regalo / Подарочная Упаковка 178658, 178758, 178858, 178958

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioxiometileno (POM)

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioxiometilene (POM)

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметиллен (ПОМ)