

ARCOS®

CATÁLOGO

CATALOGUE

CATALOGUE

CATALOGO

КАТАЛОГ

2014



Made in Spain - Since 1745

RIVIERA BLANC

cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ножи



En búsqueda de la mejora y la innovación constante, en ARCOS relanzamos nuestra célebre Serie Riviera, con una cualidad que la diferencia de todos, su **mango blanco**.

Forjado en una sola pieza, con virola estilo francesa y con acero inoxidable **NITRUM**®, exclusivo de ARCOS, esta serie combina sus personales líneas redondeadas, junto a la comodidad y sencillez de su manejo, haciendo las delicias de todo usuario, ya sea profesional o doméstico, con la novedad de su mango blanco.

La nueva Serie Riviera ha nacido para ser diferente, para hacerte diferente.

Esta serie es una continuación de los estándares de calidad de los productos ARCOS y afianza el compromiso de la empresa con la innovación como factor estratégico y competitivo.

In the search for constant improvement and innovation ARCOS is relaunching its renowned Riviera series, with something to differentiate it from the rest, a white handle. Forged from a single piece of **NITRUM**® stainless steel, exclusive to ARCOS, with a French style ferrule; this series combines personal rounded lines with comfort and ease of handling, to the delight of all users be they professional or domestic and with the added novelty of its white handle.

The new Riviera series is born to be different, to make you different.

This series is another example of the quality of ARCOS products and strengthens the company's commitment to innovation as a strategic and competitive factor.

Toujours à la recherche d'améliorations et d'innovations constantes, chez ARCOS nous relançons notre célèbre Série Riviera, avec une qualité qui la différencie de toutes les autres, son manche blanc.

Forgée en une seule pièce, à virole style français et en acier inoxydable **NITRUM**® exclusif de ARCOS, cette série combine ses lignes arrondies caractéristiques, le confort et la simplicité de son utilisation, faisant ainsi le bonheur de tout utilisateur qu'il soit professionnel ou non, avec la nouveauté de son manche blanc.

La nouvelle Série Riviera est née pour être différente et pour vous rendre différent.

Cette série répond toujours aux standards de qualité des produits ARCOS et consolide l'engagement de notre entreprise avec l'innovation en tant que facteur stratégique et compétitif.

Alla ricerca del miglioramento e dell'innovazione costante, nella ARCOS rilanciamo la nostra celebre Serie Riviera, con una caratteristica che la rende diversa da tutte le altre: il suo manico bianco.

Temperato in un solo pezzo, con la virola di stile francese e un acciaio inox **NITRUM**®, esclusivo di ARCOS, questa serie combina le sue particolari linee arrotondate e la comodità e semplicità d'uso, rendendola una delizia per qualsiasi utente, professionale o domestico, con la novità del suo manico bianco.

La nuova Serie Riviera è nata per essere diversa, per renderti diverso.

Questa serie è una continuazione degli standard di qualità dei prodotti ARCOS e consolida l'impegno della ditta con l'innovazione quale fattore strategico e concorrenziale.

В поиске улучшения и постоянных инноваций, фирма ARCOS возобновляет выпуск своей знаменитой серии Riviera, отличительной чертой которой является белая рукоятка её изделий. Выкованные из цельного бруска эксклюзивной нержавеющей стали **NITRUM**®, с шейкой в стиле "французенка" и новой белой рукояткой, ножи этой серии сочетают свои индивидуальные округлые линии с удобством и простотой их применения, что позволит насладиться ими каждого, будь то профессиональный повар или домашний пользователь.

Новая серия Riviera родилась, чтобы отличаться, чтобы Вы отличались от других.

Эта серия - продолжение стандартов качества продуктов ARCOS, она подтверждает приверженность компании к инновациям, как стратегический фактор повышения конкурентоспособности.

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

RIVIERA BLANC

RIVIERA BLANC



Nuevo / New / Nouveau
Nuovo / Новый



Flexible / Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный

NEW



230224

100 mm

Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов

233424

150 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож

233624

200 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож

233724 ★

250 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож

233524

180 mm

Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
Поварской Нож

231324

200 mm

Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож Для Хлеба

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

RIVIERA BLANC



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)

RIVIERA BLANC

NEW

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ ножи



231524 ★

130 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



232924 ★

170 mm

Lenguado
Sole Knife
Filet de Sole
Coltello Sogliola
Эксклюзивный Нож



233024 ★

200 mm

Fileteador
Fillet Knife
Découper
Coltello Cucina
Нож для Филе



231024

250 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



231124 ★

300 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



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®
Полиоксиметилен (ПОМ)

RIVIERA BLANC



BACTIPROOF SILVER: alta tecnología para una completa protección bacteriostática en nuestros cuchillos.

Se trata de la integración en su mango de una sofisticada tecnología con base de plata, Bactiproof Silver, para detener la proliferación de bacterias y proporcionar un extra de higiene y seguridad.

Este sistema actúa como un potente inhibidor de bacterias, gérmenes, mohos y hongos. De este modo, el mango del cuchillo cuenta con los agentes necesarios para proteger el plástico de la aparición de manchas, olores y de microorganismos perjudiciales para la salud. En definitiva, actúa como el complemento perfecto para la cocina, un ambiente donde la higiene es fundamental.

Bactiproof Silver reduce en un 99,9% la presencia de bacterias, hongos y moho en la superficie del mango. Además, su rendimiento antimicrobial permanece constante durante toda la vida útil del cuchillo.

BACTIPROOF SILVER: high technology for the complete bacteriostatic protection of our knives.

The integration of silver based sophisticated technology Bactiproof Silver into the handles of these knives prevents the spread of bacteria and provides additional hygiene and safety. This system acts as a powerful inhibitor against bacteria, germs, mould and fungi. The knife handle now has the necessary agents to protect the plastic against the appearance of stains, smells and microorganisms which are harmful to the health. In short, it is the perfect complement for the kitchen, an environment where hygiene is essential. Bactiproof Silver reduces the presence of bacteria, fungi and mould by 99.9% on the surface of the handle. Moreover, its antimicrobial performance remains constant throughout the useful lifetime of the knife.

BACTIPROOF SILVER : haute technologie pour une protection bactériostatique totale de nos couteaux.

Il s'agit de l'intégration, au niveau du manche, d'une technologie sophistiquée à base d'argent, Bactiproof Silver, capable de freiner la prolifération de bactéries et offrant davantage d'hygiène et de sécurité.

Ce système est un puissant inhibiteur de bactéries, de germes, de moisissures et de champignons. Ainsi, le manche du couteau est doté des agents nécessaires à la protection du plastique contre l'apparition de taches, d'odeurs et de microorganismes nocifs pour la santé. En somme, c'est le complément idéal pour la cuisine, un milieu où l'hygiène est essentielle.

Bactiproof Silver réduit de 99,9 % la présence de bactéries, de champignons et de moisissures sur la surface du manche. De plus, ses propriétés antimicrobes restent constantes pendant toute la vie utile du couteau.

BACTIPROOF SILVER: alta tecnologia per una protezione batteriostatica totale dei nostri coltelli.

L'inserimento nella composizione del manico di una sofisticata tecnologia a base d'argento, la Bactiproof Silver, per impedire la proliferazione di batteri e garantire prestazioni eccellenti in quanto a igiene e sicurezza.

Questo sistema funziona come un potente inibitore di batteri, germi, muffe e funghi. Di conseguenza, il manico del coltello dispone degli strumenti necessari per proteggere la plastica dall'apparizione di macchie, cattivi odori e microrganismi dannosi per la salute. In poche parole, è l'alleato perfetto per la tua cucina, un ambiente in cui l'igiene è fondamentale.

Bactiproof Silver riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi e muffe sulla superficie del manico. Inoltre la sua capacità di impedire la proliferazione dei microbi si mantiene inalterata per tutta la vita del coltello.

BACTIPROOF SILVER: технология последнего поколения для полной бактериостатической защиты при использовании наших ножей.

В рукоять ножа внедрена современная технология, основанная на покрытии серебром, Bactiproof Silver, которая останавливает дальнейшее распространение бактерий и обеспечивает дополнительную гигиену и безопасность.

Данная система действует в качестве мощного ингибитора бактерий, микробов, плесени и грибов. Таким образом, в состав материала рукояти ножа входят необходимые вещества, используемые для защиты пластиковых деталей от пятен, запахов и вредных для здоровья микроорганизмов. В конечном счете, является идеальным дополнением для кухни - то пространство, где гигиена имеет решающее значение. Bactiproof Silver уменьшает присутствие бактерий и плесени на поверхности рукояти на 99,9%. Кроме того, данное противомикробное действие является постоянным в течение всего срока службы ножа.