

ARCOS®

CATÁLOGO

CATALOGUE

CATALOGUE

CATALOGO

КАТАЛОГ

2014



Made in Spain - Since 1745

SAETA

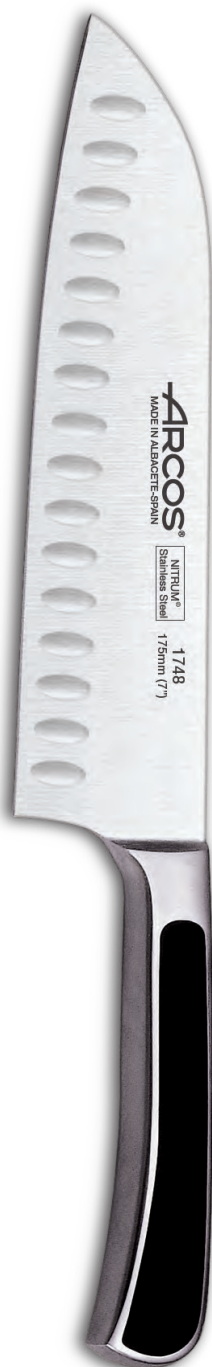
cuchillos **PROFESIONALES**

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®

ESTILO ÁGIL Y DINÁMICO
AGILE AND DYNAMIC STYLE
STYLE AGILE ET DYNAMIQUE
STILE AGILE E DINAMICO
ЭНЕРГИЧНЫЙ СТИЛЬ

ELEGANCIA EN SUS FORMA
ELEGANCE OF ITS.
L'ELEGANCE DE SES FORMES
L'ELEGANZA DELLE SUE FORME
ЭЛЕГАНТНОСТЬ ФОРМ

La elegancia en sus formas y sutileza de sus curvas otorgan a este modelo un estilo ágil y dinámico.

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

Los materiales utilizados para su fabricación son el acero inoxidable forjado y el Polioximetileno (POM), de elegante acabado superficial y propiedades excelentes de dureza y resistencia a leñas y al envejecimiento. Indefectible a altas y bajas temperaturas (de -40°C hasta 150°C).

The elegance of its subtle curves gives this model an agile and dynamic style.

The Saeta series of knives are forged from a single piece of hardened, Taking an exclusive and high quality steel as a starting point: **NITRUM®**.

Manufactured from high-carbon forged stainless steel and polyoxymethylene (POM) it is highly resistant to impact, abrasion, and solvents and is able to withstand high and low temperatures between -40°C to 150°C.

L'élégance de ses formes et la subtilité de ses courbes donne à ce modèle un style agile et dynamique.

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®**.

Les matériaux utilisés pour sa fabrication sont l'acier inoxydable allié l'acier forgé et la polyoxyméthylène (POM), donnant une finition de surface et des propriétés excellentes de dureté et de résistances à l'eau de javel et au vieillissement. Indéformable aux hautes et basses températures (de -40 à +150°).

L'eleganza delle sue forme e la sottigliezza delle sue curve conferiscono a questo modello uno stile agile e dinamico.

Coltelli realizzati uniprezzo mediante 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.

Элегантность форм и изящность изгибов придают данной модели легкий и энергичный стиль.

Эти ножи изготавливаются из цельной заготовки методом традиционнойковки, в качестве материала используется эксклюзивная высококачественная сталь **NITRUM®**. В качестве материалов для производства этих ножей, используются нержавеющая сталь и Полиоксиметилен (POM), при элегантном внешнем покрытии обладает превосходными свойствами прочности и устойчивости к чистящим средствам, а также к устареванию. Не деформируется при высоких и низких температурах (от -40°C до 150°C).



Flexible / Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



174900

100 mm



Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



175000

125 mm



Verduras
Vegetable Knife
Office
Coltello Verdura
Нож для овощей



174600

170 mm



Lenguado
Sole Knife
Filet de Sole
Coltello Sogliola
Эксклюзивный Нож



174800

175 mm



Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
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 (POM)

SAETA



175100



155 mm



Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



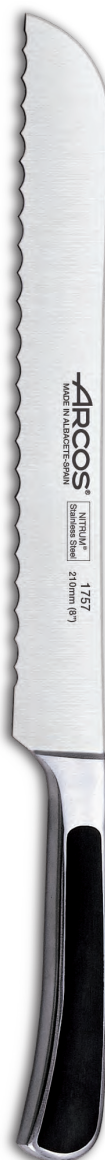
175400



200 mm



Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



175700



210 mm



Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож Для Хлеба



175600



250 mm



Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорока



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

Спаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)