

ARCOS[®]

MADE IN SPAIN - SINCE 1734



CATÁLOGO | 2017

CATALOGUE · CATALOGUE · CATALOGO · КАТАЛОГ

ARCOS[®]

Made in Spain - Since 1734

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

PAG
28

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE ·
COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

PAG
116

NAVAJAS PROFESIONALES · PROFESSIONAL POCKET KNIVES ·
COUTEAUX DE POCHE PROFESSIONNELS · LAME PROFESSIONALI ·
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

PAG
132

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA ·
СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

PAG
136

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES ·
COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI ·
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

PAG
150

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL TOOLS · OUTILS PROFESSIONNELS ·
UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

PAG
176

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ

PAG
190

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLES ·
PADELLE E CASSERUOLE · СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ

PAG
208

ACCESORIOS · ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКСЕССУАРЫ

PAG
224

ÍNDICE DE REFERENCIAS · PRODUCT REFERENCE INDEX ·
INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

PAG
236

Arcos Hermanos S.A está considerada como la primera empresa de cuchillería española con mayor proyección internacional alrededor de todo el mundo. La primera pieza que marca el inicio de la empresa ARCOS en el año 1734, son las primeras tijeras de la marca, creadas por Juan de Arcos y que actualmente se encuentran en el Museo de la Cuchillería de Albacete. Esta reliquia fue donada por los propietarios de ARCOS Hermanos, que quieren mostrar la belleza de esta pieza a todo el público.

Estas tijeras corresponden con la pieza más antigua y pertenecen al primer cuchillero de la familia ARCOS. Sus largas cuchillas y sus adornos nos transportan a la época de los inicios de ARCOS, junto con el grabado en una de sus hojas en el que se puede leer "Albacete 1734", prueba que demuestra que la empresa lleva un largo recorrido profesional.

En el Museo Arqueológico Nacional de Madrid se encuentran otras tijeras de escritorio, realizadas por Juan de Arcos Gallardo, que datan de 1745 y 1746. Otra pieza única que forma parte de la historia de Arcos. Esta empresa familiar cuyos productos se encuentran a la cabeza en el mercado de la cuchillería mundial, se siente muy orgullosa por su trayectoria y por haber traspasado fronteras hasta convertirse en lo que es hoy en día: una empresa líder en el sector de la cuchillería cuyo crecimiento no cesa. Más de 280 años de trabajo y reconocimientos colocan a la empresa ARCOS en una posición elevada en el mercado y con una confianza por parte de sus clientes que es cada vez mayor.

Arcos Hermanos S.A is considered as the first Spanish cutlery-knife making company being one of the most internationally recognised companies all around the world. The first piece which ushered in the commencement of the ARCOS company in 1734, were the first scissors of the brand, created by Juan de Arcos and which are currently found in the Museo de la Cuchillería de Albacete (Albacete Cutlery Museum). This relic was donated by the owners of ARCOS Hermanos who wanted to demonstrate the beauty of this piece to the general public.

These scissors correspond to the oldest piece and belong to the first knife of the ARCOS family. Its long blades and its embellishments convey one to the beginnings of ARCOS, together with the engraving in one of its blades in which one can read "Albacete 1734", evidence demonstrating that the company has come a very long way since then as demonstrated by its extensive professional background.

The National Archaeological Museum in Madrid has in its collection other pairs of scissors, made by Juan de Arcos Gallardo, dating back to 1745 and 1746. Another unique piece which is part of Arcos's history. This family-owned company, whose products are at the forefront of the world cutlery-knife making market, is very proud of its history and for having crossed borders to become what it is today: a leading company in the cutlery-knife making sector whose growth is never ending. 280 years of work and recognition positions the ARCOS company in a vantage point market position and with the confidence from its customers which is increasingly greater.

Arcos Hermanos S.A est considérée comme la société de coutellerie espagnole avec le plus grand rayonnement international du monde. La pièce qui marque les débuts de la société ARCOS, en 1734, correspond aux premiers ciseaux de la marque, créés par Juan de Arcos, de nos jours exposés au Musée de la Coutellerie, à Albacete. Les propriétaires d'ARCOS Hermanos ont fait don de cette relique pour permettre au grand public d'admirer la beauté de cette pièce.

Ces ciseaux sont la pièce la plus ancienne et ils appartiennent au premier coutelier de la famille ARCOS. Leurs longues lames et leurs décorations nous font voyager à l'époque de la naissance d'ARCOS, de même que la gravure sur l'une des lames, où l'on peut lire « Albacete 1734 », témoignant ainsi du long parcours professionnel de la société.

Le Musée Archéologique National de Madrid héberge également d'autres ciseaux de bureau réalisés par Juan de Arcos Gallardo, et qui datent de 1745 et 1746. Une autre pièce unique qui fait partie de l'histoire d'Arcos. Cette société familiale, dont les projets sont à la tête du marché mondial de la coutellerie, est très fière de sa trajectoire et d'avoir franchi les frontières pour devenir ce qu'elle est à présent : une société leader dans le domaine de la coutellerie et qui grandit sans arrêt. 280 ans de travail et de reconnaissances ont valu à la société ARCOS une haute place sur le marché et de plus en plus de confiance de la part de ses clients.

Arcos Hermanos S.A. è considerata la prima impresa di coltelleria spagnola e quella con la maggior proiezione internazionale nel mondo. Il primo pezzo prodotto dalla ditta ARCOS nel 1734, furono le prime forbici della marca, create da Juan de Arcos e che attualmente si trovano nel Museo della Coltelleria di Albacete. Questa reliquia fu donata dai proprietari di ARCOS Hermanos, che volevano mostrare la bellezza di questo pezzo a tutto il pubblico.

Queste forbici sono il prodotto più antico e appartengono al primo fabbricante di coltelli della famiglia ARCOS. Le loro lunghe lame e le loro decorazioni ci riportano all'epoca degli inizi di ARCOS, come l'incisione su una delle lame, che riporta la scritta "Albacete 1734" e che dimostra il lungo percorso professionale della ditta.

Nel Museo Archeologico Nazionale di Madrid si trovano altre forbici da scrivania, realizzate da Juan de Arcos Gallardo e che risalgono al 1745 e 1746. Costituiscono un altro pezzo unico della storia di Arcos. Questa impresa familiare, i cui prodotti si sono posizionati ai primi posti nel mercato della coltelleria mondiale, è molto orgogliosa della sua traiettoria e di aver superato le frontiere, fino a diventare ciò che è oggi: un'impresa leader del settore della coltelleria e in costante crescita. 280 anni di lavoro e di riconoscimenti posizionano la ditta ARCOS sugli scalini più alti del mercato e le conferiscono una fiducia particolare da parte dei suoi clienti, che cresce sempre più.

Компания Arcos Hermanos S.A считается первой испанской компанией по производству столовых приборов, которая вышла на международный рынок. Первые ножницы этой компании, изготовленные Хуаном де Аркос, и которые находятся в настоящее время в Музее столовых приборов в Альбасете, были первым предметом, ставшим основоположником компании ARCOS в 1734 году. Эта реликвия была подарена владельцами ARCOS Hermanos, которые хотят показать красоту уникального предмета всем желающим.

Ножницы принадлежали первому мастеру семьи ARCOS и считаются самым старым предметом. Длинные лезвия и орнамент, а также гравировка на одном из лезвий, где ясно читается «Альбасете 1734», переносят нас в эпоху становления компании ARCOS, демонстрируя тем самым, что компания прошла долгий профессиональный путь.

В Национальном археологическом музее Мадрида выставлены другие ножницы, изготовленные Хуаном де Аркос Гальярдо в 1745 и 1746 годах. Это еще один уникальный предмет, который является частью истории Arcos.

Семейная компания, чья продукция лидирует на международном рынке столовых приборов, гордится своей работой и историей, а также тем, что смогла пересечь границы и стать тем, чем она является сегодня: ведущая компания по изготовлению столовых приборов. Однако ее рост только продолжается. 280 лет существования, работы и признания компании ARCOS позволяют ей занять достойное место на рынке, а также иметь постоянно растущее количество благодарных клиентов.



ARCOS

G. ARCOS
ALBACETE

R. ARCOS
ALBACETE

ARCOS

ARCOS

ARCOS

1734

1875

1930

1950

1975

2007

1708

Juan de ARCOS Gallardo & María de la Cuesta

1742

Juan de ARCOS de la Cuesta & Ana Pastor

1745

Se encuentran unas tijeras de escritorio, realizadas por Juan de Arcos Gallardo, que datan de 1745
There are desk scissors, made by Juan de Arcos Gallardo, dating from 1745

1788

Justo ARCOS Pastor & Francisca Aparicio

1814

Isidro ARCOS Aparicio & Ana Aroca

1851

Leonardo Gregorio ARCOS & María Jesús Abía

1878

Roberto ARCOS Abía e Inocencia Villanueva

1925

Gregorio ARCOS Villanueva & Luisa Galliano Blasco

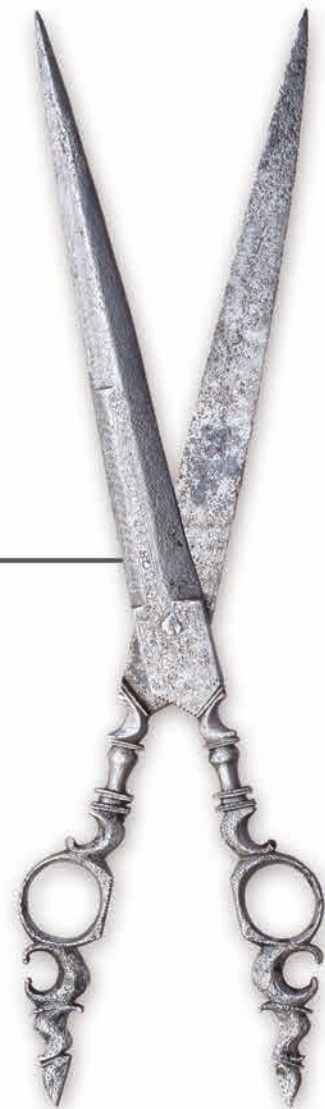
2017

Roberto, Pedro y Ana ARCOS lideran ARCOS
Roberto, Pedro y Ana ARCOS lead ARCOS

1734

Hallazgo de unas Tijeras de escritorio, realizadas por Juan de Arcos Gallardo que están fechadas en 1734, marcando el inicio de la trayectoria de ARCOS

In 1734, some desk scissors were found, made by Juan de Arcos Gallardo, dating the beginning of ARCOS





Desde su nacimiento Arcos Hermanos ha trabajado por la mejora constante del nivel de calidad de sus productos.

Un equipo humano con una formación excelente y una larga trayectoria profesional, se encarga de automatizar los procesos de trabajo para alcanzar el mejor rendimiento y control, y así lograr los máximos estándares de calidad. El Certificado ISO 9001:2008 lo corrobora y reconoce internacionalmente. Además, ARCOS dispone también de un Registro Sanitario (39.03065/AB), y la prestigiosa certificación norteamericana NSF (National Standard Food).

ARCOS HNOS. S.A. GARANTIZA SUS PRODUCTO DURANTE DIEZ AÑOS, contra todo defecto de fabricación, siempre que se haga uso racional de la pieza para el cual está fabricada.

Since our birth as a company, Arcos Hermanos has always strived for the constant improvement of quality in all its products.

Our highly specialized and well trained team of professionals constantly strives to improve our manufacturing processes and techniques in order to achieve the highest output and control with the highest quality standards.

This is how Arcos achieves our goal of the highest quality standards of all our products.

Our ISO 9001:2008 certification confirms and recognizes our international standards of quality control.

Arcos also has a national Registry Health Number (39.03065/AB) and has gained the prestigious certification from the NSF (National Standard Food), an American organization which certifies our products as suitable and safe to be in contact with food.

ARCOS HNOS. S.A. WARRANTS ITS PRODUCTS against defects in material and workmanship under normal and proper use FOR A PERIOD OF TEN YEARS.

Depuis sa naissance, Arcos Hermanos a constamment cherché à améliorer le niveau de qualité de ses produits.

Son équipe humaine, d'excellente formation, acquise à travers leur expérience professionnelle, se charge de l'automatisation des procédés de travail afin d'obtenir le meilleur rendement et contrôle permettant par conséquent d'atteindre les maximums standards de qualité.

Le Certificat ISO 9001:2008 reflète cette exigence de qualité reconnue mondialement.

ARCOS HNOS. S.A. GARANTIE QUE SES PRODUITS PENDANT DIX ANS, contre tout défaut de fabrication, dans un usage normal d'utilisation.

De plus, ARCOS dispose d'un Registre Sanitaire (39.03065/AB), et de la prestigieuse certification nord-américaine NSF (National Standard Food).

Fino dalla sua nascita, Arcos Hermanos ha lavorato con la finalità di migliorare costantemente il livello di qualità dei suoi prodotti.

Un gruppo umano con una formazione eccellente e una grande professionalità è incaricato della automatizzazione dei processi di lavorazione al fine di ottenere il massimo rendimento e controllo produttivo, unitamente al perfezionamento continuo e costante della qualità.

Il Certificato ISO 9001:2008 è a testimoniare questo riconoscimento internazionale.

Inoltre ARCOS si fregia del diploma emesso dal Registro Sanitario (39.03065/AB), unitamente alla prestigiosa esclusiva Certificazione U.S.A. NSF (National Standard Food)

ARCOS HNOS. S.A., in Avda Gregorio Arcos, s/n – ALBACETE-Spagna, GARANTISCE TUTTI I SUOI PRODOTTI PER 10 ANNI, contro tutti i difetti di fabbricazione, purché si faccia uso corretto dell'utensile per il quale lo stesso è stato prodotto.

С начала своего существования Аркос Эрманос работал над постоянным повышением уровня качества своей продукции.

Команда людей с превосходным образованием и долгим опытом профессиональной деятельности,

занимается автоматизацией процессов работы для достижения наилучшей производительности и контроля с целью получения максимальных стандартов качества.

Сертификат ИСО 9001:2008 подтверждает это и признан во всем мире.

Кроме того, АРКОС имеет Гигиенический сертификат (39.03065/AB), а также престижный американский пищевой сертификат NSF (National Standard Food).

При условии использования данного продукта по назначению, ДАЕТ ГАРАНТИЮ от производственного брака В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ.

DISEÑO e INNOVACIÓN

DESIGN AND INNOVATION · DESSIN ET INNOVATION · DESIGN E INNOVAZIONE · ДИЗАЙН И ИННОВАЦИИ

ARCOS HERMANOS es una empresa cuyo compromiso con el Diseño se ha visto reconocido a través de numerosos premios. Fuimos galardonados con el Premio Castilla-La Mancha de Diseño en el año 2007 y estuvimos nominados a los Premios Nacionales de Diseño, un galardón que se encuentra dentro de los más importantes dentro de nuestro país y que es otorgado por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y la Fundación Barcelona Centre de Disseny. El diseño es para nosotros una pieza fundamental en nuestro trabajo. Al igual que la innovación, que juega un papel crucial dentro de nuestra compañía y se ha convertido en una herramienta estratégica indispensable a la hora de trabajar. Queremos ofrecer nuevas alternativas que mejoren la vida de nuestros clientes. Un ejemplo de ello es el acero exclusivo **NITRUM®**, una apuesta que nos ha convertido en pioneros en utilizar este tipo de material.

ARCOS HERMANOS is a company whose commitment to design has been recognised with numerous awards. The company was awarded the Castile-La Mancha Design Awards in 2007 and was nominated for the National Design Awards, an award which is among one of the most important in our country and which is awarded by the Ministry of Industry, Tourism and Commerce and the BCF (Barcelona Centre de Disseny) Foundation. The design is for us a cornerstone in our work. Just like innovation, it plays a crucial role within our company and has become an indispensable strategic tool when it comes to working. We want to offer new alternatives which will improve the lives of our customers. One such example is the exclusive steel **NITRUM®**, a commitment which has made ARCOS pioneers in using this type of material.

ARCOS HERMANOS est une société très primée pour son engagement dans le Design. Nous avons reçu le Prix Castille-La Manche du Design en 2007 et nous avons été nominés aux Prix Nationaux Design, l'un des principaux prix en Espagne, décerné par le Ministère de l'Industrie, du Tourisme et du Commerce et par la Fondation Barcelona Centre de Disseny. Pour nous, le design est un élément essentiel dans notre travail. Il en est de même pour l'innovation, qui joue un rôle central dans notre société et qui est devenue un outil stratégique indispensable dans notre travail. Nous souhaitons proposer de nouvelles alternatives capables d'améliorer la vie de nos clients. L'acier exclusif **NITRUM®** en est un bon exemple, car c'est une mise qui a fait de nous des pionniers dans l'utilisation d'un matériau de cette nature.

L'impegno posto dalla ditta **ARCOS HERMANOS** nel Design è stato riconosciuto con molti premi. Nel 2007 ricevemmo il Premio Castilla-La Mancha di Design e fummo nominati ai Premi Nazionali di Design, un premio fra i più importanti nel nostro Paese e concesso dal Ministero dell'Industria, del Turismo e del Commercio e dalla Fondazione Barcelona Centre de Disseny. Per noi il design è un elemento fondamentale del nostro lavoro. Come l'innovazione, che gioca un ruolo fondamentale nella nostra compagnia ed è diventata uno strumento strategico indispensabile per il lavoro. Vogliamo offrire nuove alternative che migliorino la vita dei nostri clienti. Un esempio è l'acciaio esclusivo **NITRUM®**, una scommessa che ci ha fatti diventare dei pionieri nell'utilizzo di questo tipo di materiale.

ARCOS HERMANOS - это компания, чья дизайнерская работа была отмечена многочисленными наградами. Компания была удостоена награды за дизайн в провинции Кастилья ла Манча (Premio Castilla-La Mancha de Diseño) в 2007 году, а также была номинирована на получение Национальной награды за дизайн, которая является одной из самых важных в нашей стране, присуждаемой Министерством промышленности, туризма и торговли совместно с центральным фондом дизайна Барселоны (Fundació Barcelona Centre de Disseny). Дизайн является основной опорой нашей работы. Как и инновация, которая играет ключевую роль в нашей компании, уже ставшая незаменимым стратегическим инструментом выполнения работы. Мы хотим предложить новые альтернативы для улучшения жизни наших клиентов. Примером этого является эксклюзивная сталь **NITRUM®** - мы являемся лидером в использовании этого типа материала.

SERVICIO

SERVICE · SERVICE · SERVIZIO · СЕРВИС

Una estrecha relación con el cliente es uno de los pilares de nuestra empresa. Mantener un buen trato con ellos y satisfacer sus necesidades es algo en lo que hacemos mucho hincapié y por ello dedicamos un gran esfuerzo en el tema de logística. Un buen sistema de producción mejora los tiempos de preparación y envío, por eso ponemos toda nuestra confianza en las mejores compañías de mensajería urgente. Esto nos asegura que nuestros productos lleguen en las mejores condiciones y en los tiempos estimados.

A close relationship with the customer is one of the cornerstones of our company. Maintaining good customer service and meeting their needs is something in which we go to great lengths to lay considerable emphasis on and it is for this reason that we devote a great deal of effort as regards logistics. A good production system improves preparation and shipping times, that is why all our trust is placed in the best express courier companies. This ensures that our products arrive in the very best conditions and on-time as per scheduled delivery deadlines.

L'un des principaux piliers de notre société est la proximité des clients. L'entretien d'une bonne relation avec eux et la réponse à leurs besoins sont des éléments sur lesquels nous insistons ; c'est pour cette raison que nous consacrons de grands efforts en logistique. Un bon système de production permet d'améliorer les délais de préparation et d'expédition ; c'est pourquoi nous accordons toute notre confiance aux meilleures compagnies de messagerie express. Nous nous assurons ainsi que nos produits arrivent à destination dans les meilleures conditions et dans les délais estimés.

Uno stretto rapporto con il cliente è uno dei pilastri della nostra ditta. Insistiamo molto nel trattare bene i clienti e soddisfare le loro necessità e, per questa ragione, ci sforziamo molto nel campo della logistica. Un buon sistema di produzione migliora i tempi di preparazione ed invio, per questo abbiamo completa fiducia nelle migliori ditte di corrieri espressi. Ciò garantisce che i nostri prodotti arrivino nelle migliori condizioni e rispettando i tempi stimati.

Тесные взаимоотношения с клиентом является одним из основных опор нашей компании. Иметь хорошие отношения и удовлетворять их потребности - это то, чему мы придаем особое значение и прилагаем большие усилия для разработки оптимальной логистики. Хорошая производственная система улучшает время подготовки товара и доставки, поэтому мы доверяем только лучшим курьерским компаниям срочной доставки. Это дает гарантию того, что наши товары будут доставлены в наилучших условиях и в предполагаемое время доставки.

SOSTENIBILIDAD Y COMPROMISO

SUSTAINABILITY AND COMMITMENT · DURABILITÉ ET ENGAGEMENT · SOSTENIBILITÀ E IMPEGNO ·
УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ И ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

ARCOS Hermanos es una empresa que se construye sobre la base de la sostenibilidad y que trabaja por el progreso, defendiendo y comprometiéndonos por la conservación medioambiental. Nuestra preocupación por el bienestar de generaciones presentes y futuras se ve reflejada por el funcionamiento de nuestra cadena de producción y el uso máquinas de prensado de residuos para su posterior reciclado. La reducción de vertidos y nuestros sistemas de fabricación limpia son algo que nos caracteriza, además del uso de la energía solar para la fabricación de nuestros productos. Nuestro esfuerzo y compromiso fue premiado en 2013 gracias a nuestro Cuchillo ARCOS, proyecto de ecodiseño que recibió el Premio al Diseño para el Reciclaje. Además, ARCOS Hermanos trabaja por y para el compromiso social, haciendo del factor humano la pieza más importante que nos ayuda a avanzar y a estar en la posición en la que nos encontramos. Nuestra involucración con la comunidad, la buena comunicación interna con nuestros trabajadores y la estrecha colaboración con proveedores nos hacen buscar en todo momento mejorar y alcanzar nuestros objetivos.

ARCOS Hermanos is a company which is built on the basis of sustainability and that works towards progress, defending and committing ourselves to environmental conservation. Our concern for the well-being of present and future generations is reflected by the functioning of our production chain and the use of waste pressing machines for its subsequent recycling. The reduction of discharges and our clean manufacturing systems are something which characterises the company, in addition to the use of solar energy for the manufacture of our products. Our effort and commitment was awarded in 2013 thanks to our ARCOS Knife, an ecodesign project which received the Design for Recycling Award. Furthermore, ARCOS Hermanos works towards and for social commitment, making the human factor the most important part which helps the company to move forward and to be in the position in which we find ourselves. Our involvement with the community, good internal communication with our workers and the close knit collaboration with suppliers make the company seek at any given moment new ways to improve and obtain its objectives.

ARCOS Hermanos est une société bâtie sur la base de la durabilité et qui travaille pour le progrès, dans la défense et l'engagement envers la conservation de l'environnement. Notre souci du bien-être des générations actuelles et à venir est reflété dans le fonctionnement de notre chaîne de production et dans l'utilisation des compacteurs de déchets pour leur recyclage ultérieur. La réduction des rejets et nos systèmes de fabrication propre sont des signes qui nous caractérisent, de même que l'utilisation de l'énergie solaire dans la fabrication de nos produits. Nos efforts et notre engagement ont porté leurs fruits en 2013 avec notre couteau ARCOS, projet d'éco-conception ayant reçu le Prix du Design dans le Recyclage. En outre, ARCOS Hermanos travaille pour et envers l'engagement social en transformant le facteur humain en la pièce la plus importante qui nous aide à progresser et à occuper la place que nous avons actuellement. Notre implication dans la communauté, la bonne communication interne avec nos travailleurs et l'étroite collaboration avec nos fournisseurs nous poussent à tout moment à améliorer et à atteindre nos buts.

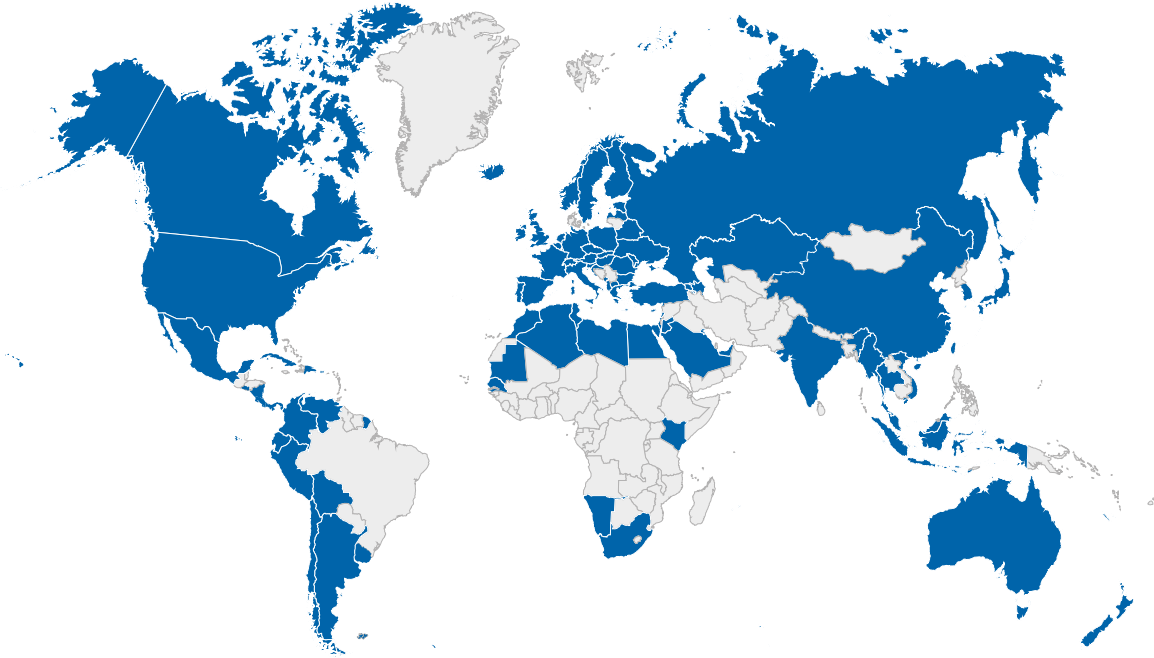
ARCOS Hermanos è una ditta fondata sulla base della sostenibilità e che lavora per il progresso, difendendo e impegnandosi nella conservazione dell'ambiente. La nostra preoccupazione per il benessere delle generazioni attuali e future si riflette sul funzionamento della nostra catena produttiva e sull'uso delle macchine per la compattazione dei rifiuti per il riciclaggio. Ci caratterizziamo per la riduzione degli scarichi e i nostri sistemi di produzione puliti, oltre che per l'utilizzo dell'energia solare nella fabbricazione dei nostri prodotti. Il nostro sforzo e il nostro impegno furono premiati nel 2013 grazie al nostro Coltello ARCOS, un progetto di eco-design che ricevette il Premio al Design per il Riciclaggio. ARCOS Hermanos, inoltre, lavora per l'impegno sociale, facendo del fattore umano l'elemento più importante che ci aiuta ad avanzare e a restare nella posizione che occupiamo. Questo coinvolgimento nella comunità, la buona comunicazione interna con i nostri dipendenti e la stretta collaborazione con i rifornitori ci portano a cercare di migliorare costantemente e a raggiungere i nostri obiettivi.

ARCOS Hermanos - это компания, которая следует принципам устойчивого развития и работает для достижения прогресса, борясь за охрану окружающей среды. Наша забота о благополучии нынешних и будущих поколений отражается в построении нашего производства и использования прессовых машин для утилизации отходов. Сокращение отходов производства и чистые производственные системы являются нашей отличительной чертой, наряду с использованием солнечной энергии для производства нашей продукции. Наши усилия и приверженность были вознаграждены в 2013 г. благодаря нашему ножу ARCOS - проект экодизайна, который был удостоен награды за дизайн для дальнейшей утилизации. Кроме того, ARCOS Hermanos работает согласно принципам социальной ответственности, опираясь на человеческий фактор, как на наиболее важную часть производства, которая помогает нам продвигаться вперед и добиваться успехов. Наша вовлеченная работа с сообществом, хорошая внутренняя связь с нашими сотрудниками и тесное сотрудничество с поставщиками помогают нам улучшать процессы и достигать наших целей.



ARCOS en el mundo

ARCOS WORLDWIDE · ARCOS DANS LE MONDE · ARCOS NEL MONDO · ARCOS B MIPE



ARCOS Hermanos tiene una superficie de trabajo dividida en diferentes plantas dentro de la provincia de Albacete (España). Podríamos decir que nuestra empresa no tiene fronteras, ya que podemos encontrar nuestros productos en cualquiera de los continentes. Operando en 94 países, ARCOS Hermanos distribuye sus piezas por todo el mundo, lo que nos convierte en la empresa líder de cuchillería, tanto profesional como de uso doméstico, cuyo nombre es conocido en todas partes. Queremos dejar nuestra huella y el éxito y calidad de nuestros productos nos hace viajar sin límites.

En la actualidad, cuenta con un equipo humano de cerca de 500 personas, que fabrican 1.100 modelos diferentes de cuchillos y una media de 75.000 piezas diarias. En una super cie de más de 30.000 m², dividida en distintas plantas en la provincia de Albacete (España), se levanta esta industria.

Trabaja con la última tecnología de fabricación y la actualiza constantemente, para que el nivel de calidad de cada producto sea siempre óptimo. Así pues, se consolida como empresa líder de cuchillería, tanto profesional como de uso doméstico.

ARCOS Hermanos has a work surface area divided into different plants within the province of Albacete (Spain). It can be said that our company has no borders, given that one can find our products in every continent. Operating in 94 countries, ARCOS Hermanos distributes its pieces worldwide, making us the leading cutlery-knife making company, both professional as well as national level, whose name is known everywhere. We want to leave our mark and the success and quality of our products confers on us the freedom of limitless movement.

Our team of almost ve hundred employees produces 1.100 di erent models of knives with a production average of 75,000 units per day. Our production process is divided between several factories located in the province of Albacete (Spain) with a total factory production area of over 30,000 square meters.

Because we work with the latest technologies and are constantly updating them to ensure the highest quality of our products, Arcos Hermanos, S.A. has become a Global leader in the development of professional and well as home cutlery.

ARCOS Hermanos a un espace de travail composé de plusieurs usines réparties dans la province d'Albacete (Espagne). Nous sommes en mesure d'affirmer que notre société n'a pas de frontières car nos produits se trouvent dans tous les continents. Présente dans 94 pays, ARCOS Hermanos distribue ses produits dans le monde entier, ce qui fait de nous la société leader dans le secteur coutellerie, tant professionnelle que domestique, sous un nom mondialement connu. Nous souhaitons laisser notre empreinte, et le succès et la qualité de nos produits nous font voyager sans aucune limite.

Nous comptons actuellement sur une équipe de plus de 500 personnes qui fabriquent 1.100 modèles di érents de couteaux dans une moyenne de 75.000 pièces par jour. C'est dans une super cie de plus de 30 000 m², divisée en plusieurs lieux et située dans la province d'Albacete en Espagne que s'élabore cette industrie.

Nous travaillons avec la dernière technologie de fabrication actualisée constamment, a n que le niveau de qualité de chaque produit soit toujours optimum. Ce qui nous assure la consolidation de notre entreprise comme leader, tant pour le monde professionnel que privé.

ARCOS Hermanos possiede una superficie di lavoro distribuita in varie installazioni nella provincia di Albacete (Spagna). Possiamo dire che la nostra impresa non ha frontiere, giacché possiamo trovare i nostri prodotti in tutti i continenti. ARCOS Hermanos è presente in 94 Paesi e distribuisce i suoi prodotti in tutto il mondo e ciò ci rende la ditta leader di coltelleria, sia di uso professionale come domestico, il cui nome è noto dappertutto. Vogliamo lasciare il nostro segno, e il successo e la qualità dei nostri prodotti ci fa viaggiare oltre tutti i confini.

Fabbricanti di coltelleria da piu' di 270 anni, attualmente la nostra Azienda puo' contare su un capitale umano di 500 persone., che attendono alla produzione di 1.100 modelli diversi di coltelli, ad una media di 75.000 pezzi al giorno. La super cie totale coperta delle varie divisioni produttive, in provincia di Albacete , si aggira sui 30.000mq coperti.

Lavoriamo avvalendoci delle ultimissime tecnologie di fabbricazione, aggiornate costantemente, per ottenere una uniformità assoluta di qualità per ciascun prodotto. Siamo inoltre consolidati e riconosciuti come la Impresa Leader sia nella produzione di coltelleria per uso professionale che casalingo.

Территория ARCOS Hermanos делится на различные производственные помещения в провинции Альбасете (Испания). Мы могли бы сказать, что наша компания не имеет границ, потому что наша продукция присутствует на любом континенте. Работая в 94 странах, товары ARCOS Hermanos присутствуют во всем мире, что превращает компанию в ведущего производителя столовых приборов, как для профессионального, так и для бытового использования с узнаваемым брендом во всем мире. Мы хотим оставить след в истории, а наш успех и качество нашей продукции позволяет нам пересекать границы.

на данный момент, располагает командой персонала более 500 человек, которые производят 1.100 различных моделей ножей и в среднем 75.000 изделий в день. Данное производство занимает площадь более 30.000 м², расположенное на различных заводах в провинции Альбасете (Испания).

Мы используем новейшие технологии производства и постоянно их обновляем, для достижения оптимального уровня качества каждого изделия. Таким образом, мы позиционируемся в качестве лидирующей компании по производству ножевых изделий, как для профессионального, так и для домашнего использования.



El concepto vanguardista e innovador que ha convertido a **Quique Dacosta** en un referente de la alta gastronomía, llega a ARCOS para combinarse con la tradición artesanal de sus productos y su avanzada tecnología. El cocinero, Doctor Honoris Causa en Bellas Artes, recibió en 2012 su tercera estrella Michelin para "Quique Dacosta Restaurante" y está presente en la prestigiosa lista "The World's 50 Best Restaurants". Es también propietario de los restaurantes El Poblet (una estrella Michelin), Vuelve Carolina y MercatBar en Valencia.

The avant-garde and innovative concept which has made **Quique Dacosta** a reference benchmark for haute cuisine, has come to ARCOS so as to combine the artisan tradition of his products with cutting-edge technology. Chef, Doctor Honoris Causa in Fine Arts, in 2012 he received this third Michelin star for his restaurant "Quique Dacosta Restaurant" and is included in the prestigious "The World's 50 Best Restaurants" list. He is also the owner of the restaurants - El Poblet (one Michelin star) and Vuelve Carolina and Mercatbar in Valencia.

Le concept d'avant-garde et d'innovation qui a fait de **Quique Dacosta** une véritable référence dans la gastronomie débarque au sein d'ARCOS pour se conjuguer à la tradition artisanale de ses produits et à sa technologie avancée. Le cuisinier, Docteur Honoris Causa des Beaux-Arts, s'est vu décerner sa troisième étoile Michelin en 2012 pour « Quique Dacosta Restaurante » et figure dans la prestigieuse liste « The World's 50 Best Restaurants ». Il est également propriétaire des restaurants El Poblet (une étoile Michelin), Vuelve Carolina et MercatBar à Valence.

Il concetto innovatore e all'avanguardia, che ha fatto di **Quique Dacosta** un riferimento nel mondo dell'alta gastronomia, arriva ad ARCOS per combinarsi con la tradizione artigianale dei suoi prodotti e la sua avanzata tecnologia. Il cuoco, Dottor Honoris Causa in Belle Arti, nel 2012 ricevette la sua terza stella Michelin per il "Quique Dacosta Ristorante" ed è presente nella prestigiosa lista "The World's 50 Best Restaurants". È anche proprietario dei ristoranti El Poblet (una stella Michelin), Vuelve Carolina e MercatBar a Valencia.

Авангардная и инновационная концепция, сделавшая **Кике Дакоста** личностью, на которую все ориентируются в мире высокой кухни, отражается теперь и в компании ARCOS в сочетании с ремесленной традицией и передовыми технологиями изготовления продукции. Повар, почетный доктор искусств, в 2012 году был удостоен своей третьей звезды Мишлен для ресторана "Quique Dacosta Restaurante", который, кроме того, значится в престижном списке «50 лучших ресторанов мира». Также ему принадлежат рестораны El Poblet (одна звезда Мишлен), Vuelve Carolina и MercatBar в Валенсии.



Arcos con **Andrés Iniesta**, natural de Fuentebilla (Albacete), unen fuerzas para proyectar el nombre de Albacete en todo el mundo.

Andrés Iniesta, Campeón del Mundo y bicampeón de Europa con la Selección Española de fútbol, dos veces Campeón del Mundo de Clubes, cuatro veces Campeón de la Champions League, siete veces Campeón de la Liga Española y tres de la Copa del Rey de Fútbol con el FC Barcelona.

Arcos with **Andrés Iniesta**, native of Fuentebilla (Albacete), join forces to disseminate the name of Albacete worldwide.

Andrés Iniesta, World Champion and two-time European Champion with Spain's national soccer team, two-time Club World Champion, four-time UEFA Champions League winner, seven-time Spanish League Champion and three-time Champion of the King's Soccer Cup with FC Barcelona.

Arcos, en collaboration avec **Andrés Iniesta**, originaire de Fuentebilla (Albacete, Espagne), unissent leurs forces pour promouvoir le nom d'Albacete dans le monde entier. Andrés Iniesta, Champion du Monde et double champion d'Europe avec la Sélection espagnole de football, trois fois Champion du Monde de Clubs, quatre fois Champion de la Champions League, septuple Champion de la Ligue espagnole et trois fois Champion de la Coupe du Roi de Football au FC Barcelone.

Arcos con **Andrés Iniesta**, nato a Fuentebilla (Albacete), collaborano per lanciare il nome di Albacete in tutto il mondo.

Andrés Iniesta, Campione del Mondo e due volte campione d'Europa con la Nazionale Spagnola di calcio, due volte vincitore della Coppa del mondo per club FIFA, quadruplo Campione della Champions League, sette volte Campione della Liga Española e tre volte della Copa del Rey con il Barcelona FC.

Аркас и **Андрес Иньеста**, родившийся в городке Фуэнтеальбилья (Альбасете), объединяют свои силы для того,

чтобы город Альбасете стал известным во всем мире. Андрес Иньеста, чемпион мира и двукратный чемпион Европы, выступивший в составе испанской футбольной сборной, двукратный чемпион мира среди клубов, трикратный чемпион Champions Ligue, шестикратный чемпион испанской лиги и двукратный чемпион Королевского кубка в составе футбольного клуба FC Barcelona.

PROCESOS Y MATERIALES

MATERIALS AND PROCESSES · PROCESSUS ET MATÉRIAUX · PROCEDIMENTI E MATERIALI · ПРОЦЕССЫ И МАТЕРИАЛЫ

	 FORJADO · FORGED FORGE · FORGIATO КОВАННЫЕ НОЖИ	 NITRUM [®] ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL ACIER INOXIDABLE ACSAO INOXIDÁVEL НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	 MANGO DE MADERA WOOD HANDLE MANCHE EN BOIS MANICO DI LEGNO ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА	 INYECCIÓN DIRECTA DIRECT INJECTION INIEZIONE DIRETTA ПРЯМАЯ ИНЪЕКЦИЯ	 DOBLE INYECCIÓN DOUBLE INJECTION DOUBBLE INIEZIONE ДВОЙНАЯ ИНЪЕКЦИЯ	 PLÁSTICO PLASTIQUE PLASTICA ПЛАСТИК	 REMACHES RIVETS RIVETS RIVETTI ЗАКЛЕПКИ	 NSF	 ICE PLUS	 BACTIPROOF SILVER
		Natural Natural Naturale НАТУРАЛЬНОЕ	Moldada Carved Modellisé Modellato Обработанное		Polipropileno + Elastómero Polypropylene + Elastomere Polipropilene + Elastomero Полипропилен + Эластомером	Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM) Polioximetilene (POM) Полиоксиметилен (POM)	Polipropileno Polipropileno Polipropilene Полипропилен			
KYOTO	●	●				●				●
NATURA	●	●	●					●		
RIVIERA	●	●				●		●	●	●
RIVIERA BLANC	●	●				●		●	●	●
CLÁSICA	●	●				●		●	●	
TANGO		●		●			●			●
UNIVERSAL		●				●		●	●	●
COLOUR PROF		●			●			●	●	●
2900		●		●			●	●		●
PALISANDRO		●	●					●		
REGIA		●				●		●		
MAITRE		●					●	●		
DÚO		●			●					
menorca		●		●			●			
NIZA		●		●			●			
LATINA		●	●					●		
NOVA		●		●			●			

FORJADO · FORGED · FORGÉ · FORGIATO · КОВАННЫЕ НОЖИ

Sometido al proceso de forja por deformación al rojo vivo del que resulta un cuchillo macizo de una sola pieza.
 Subjected to a red-hot deformation forging process whose results is a solid one-piece knife.
 Soumis à un processus de forgeage par déformation à blanc pour obtenir un couteau massif fait d'une seule pièce.
 Sottoposto a processo di forgiatura per deformazione al rosso vivo dalla quale si ottiene un coltello massiccio in un unico pezzo.
 Изготавливается по методу горячейковки, результатом которой становится цельный нож.



FORJADO · FORGED
 FORGE · FORGIATO
 КОВАННЫЕ НОЖИ

NITRUM®

Fórmula exclusiva de acero al nitrógeno que proporciona más dureza, mayor poder de corte y mejora la durabilidad del filo.
 Its exclusive nitrogen treated steel composition provides additional hardness, greater cutting power and improved cutting edge durability.
 Formule exclusive en acier à l'azote pour davantage de dureté, un plus haut pouvoir de coupe et un tranchant plus résistant.
 Formula esclusiva di acciaio al nitrogeno che conferisce maggiore durezza, più potere di taglio, e aumenta la durata del filo.
 Эксклюзивная формула азотистой стали придает большую прочность, большую режущую способность и улучшает долговечность лезвия.



MANGO DE MADERA · WOOD HANDLE · MANCHE EN BOIS · MANICO DI LEGNO · ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА

Mango del cuchillo fabricado en madera, lijado y pulido, con un acabado perfecto entre hoja, mango y remaches.
 Knife handle made from sanded and polished wood, with a perfect finish between the blade, handle and rivets.
 Manche du couteau fabriqué en bois, poncé et poli, avec une finition parfaite de la lame, du manche et des rivets.
 Manico del coltello fabbricato in legno, lisciato e levigato, con finiture perfette tra lama, manico e Rivetti.



MANGO DE MADERA
 WOOD HANDLE
 MANCHE EN BOIS
 MANICO DI LEGNO
 ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА

Рукоять ножа изготавливается из древесины, шлифуется и полируется, представляя идеальное соединение между всеми элементами: лезвием, рукоятью и заклепками.

INYECCIÓN · INJECTION · INIEZIONE · ИНЖЕКЦИЯ

El mango se solidifica alrededor de la espiga del cuchillo consiguiendo un conjunto hoja-cuchillo sólido, robusto e inseparable.
 The handle is solidified around the tang of the knife obtaining an integrated, solid and sturdy knife-blade set.
 Le manche est solidifié autour de la soie du couteau pour obtenir un ensemble lame-couteau solide, robuste et inséparable.
 Il manico si solidifica attorno al codolo del coltello, ottenendo un'unione tra lama e coltello solida, robusta e inseparabile.
 ИНЖЕКЦИЯ: Рукоять затвердевает вокруг хвостовика ножа, получая, таким образом, устойчивое, прочное и неразъемное соединение.



INYECCIÓN
 INJECTION
 INIEZIONE
 ИНЖЕКЦИЯ

DOBLE INYECCIÓN · DOUBLE INJECTION · DOBBA INIEZIONE · ДВОЙНАЯ ИНЖЕКЦИЯ

Mango compuesto por dos materiales diferentes que otorga al cuchillo resistencia y comodidad para el uso prolongado.
 A handle composed of two different materials which endows the knife with resistance and comfort for prolonged use.
 Manche composé de deux matériaux différents pour obtenir un couteau résistant et confortable pour un usage prolongé.
 Manico composto da due materiali diversi che conferiscono resistenza al coltello e garantiscono il comfort in caso di uso prolungato.
 В состав рукояти входят два различных материала, что придает ножу устойчивость и больший комфорт во время длительного использования.



DOBLE INYECCIÓN
 DOUBLE INJECTION
 DOBBA INIEZIONE
 ДВОЙНАЯ ИНЖЕКЦИЯ

PLÁSTICO · PLASTIC · PLASTIQUE · PLASTICA · ПЛАСТИК

Nuestro espíritu innovador nos lleva a colaborar con AIMPLAS (Instituto Tecnológico del Plástico) para conseguir los materiales más fiables.
 Our innovative spirit has led us to collaborate with AIMPLAS (Plastics Technology Centre) so as to obtain the most reliable materials.
 Notre esprit innovateur nous pousse à collaborer avec AIMPLAS (Institut technologique du Plastique) pour obtenir des matériaux plus fiables.
 Il nostro spirito innovatore ci ha spinti a collaborare con AIMPLAS (Istituto Tecnológico del Plástico) per ottenere i materiali più affidabili.
 Наш новаторский дух совместно с сотрудничеством с AIMPLAS (Технологический Институт пластиковых изделий) позволяет получить наиболее прочные материалы.



PLÁSTICO · PLASTIC · PLASTIQUE
 PLASTICA · ПЛАСТИК

NSF (National Standard Food)

Avalado por la prestigiosa certificación norteamericana NSF (National Standard Food) sobre salud alimentaria.
 Endorsed by the prestigious North American NSF (National Standard Food) certification on food safety.
 Ayant reçu la prestigieuse certification américaine NSF (National Standard Food) relative à la santé alimentaire.
 Garantito dalla prestigiosa certificazione americana NSF (National Standard Food) sulla salute alimentare.
 Продукция имеет престижную американскую сертификацию NSF (Национальный стандарт пищевых продуктов) при использовании с продуктами питания.



ICE PLUS®

Tratamiento térmico a -80°C aplicado al acero inoxidable que le proporciona especial resistencia al desgaste.
 -80°C Heat treatment applied to the stainless steel offering special resistance against wear and tear.
 Traitement thermique à -80°C appliqué sur l'acier inoxydable pour une résistance supérieure à l'usure.
 Trattamento termico a -80°C applicato all'acciaio inox che conferisce una particolare resistenza all'usura.
 Термическая обработка при температуре -80°C, применяемая к нержавеющей стали, обеспечивает особую устойчивость к износу.



ICE PLUS

БАКТИПРООФ СИЛВЕР®

Sistema anti-bacteriano aplicado al mango que reduce en un 99,9% la presencia de bacterias, hongos o moho.
 An anti-bacterial system combination applied to the handle which reduces by 99,9% the presence of bacteria, fungi or mould. Système anti-bactéries appliqué au manche, assurant une réduction de la présence de bactéries, de champignons et de moisissure de 99,9%.
 Sistema anti-batterico applicato al manico che riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi o ruggine.
 Антибактериальная обработка рукояти уменьшает на 99,9% наличие бактерий, грибов и плесени.



БАКТИПРООФ
 SILVER®

PROCESOS DE FABRICACIÓN

MANUFACTURING PROCESSES · PROCESSUS DE FABRICATION · PROCESSI DI FABBRICAZIONE · ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

el temple

THE TEMPER · TREMPE · LA TEMPRA · ЗАКАЛКА

El temple es la fase más importante en el proceso de fabricación de una herramienta de corte. Consiste en un tratamiento térmico del acero a una temperatura alta (aprox. 1070°C), manteniéndola durante un tiempo determinado (tiempo de austenización) y, a continuación, realizando un rápido enfriamiento a temperatura ambiente, obteniendo de este modo la transformación de la estructura molecular del acero (reacción martensítica), que se manifiesta con un aumento de la dureza del acero. La dureza es la cualidad física necesaria para obtener un buen poder y durabilidad del corte del cuchillo. Además, la correcta estructura interna del acero otorga una mayor resistencia a la corrosión. ARCOS realiza el tratamiento térmico de temple en hornos continuos de atmósfera controlada y, posteriormente, realiza un segundo tratamiento térmico –llamado revenido- que consiste en un calentamiento a 250°C, para eliminar cualquier tensión creada por el rápido enfriamiento del temple que pudiese producir fragilidad en el acero, garantizando las mismas propiedades mecánicas a lo largo de todo el filo de la herramienta.

The temper is the most important phase in the manufacturing process of a cutting tool. It consists of a thermal treatment of steel to a high temperature (around 1070°C), keeping it during a certain time (time of austenization) and then, carrying out a quick cooling up to room temperature, obtaining this way the transformation of the molecular structure of the steel (martensitic reaction), which becomes evident with an increase of the hardness of the steel. Hardness is the physical necessary quality to obtain a good power and cut durability from a knife. In addition, the right internal structure of the steel grants a major resistance to corrosion. ARCOS carries out the thermal treatment of temper in constant furnaces with controlled atmosphere and, later, carries out a second thermal treatment – so- called tempering - that consists of a warming to 250°C, in order to eliminate any tension made by the rapid cooling of the temper that could produce fragility in the steel, granting the same mechanical properties along the whole edge of the tool.

La trempe est la phase la plus importante du processus de fabrication d'un outil de coupe. La trempe ou trempage consiste à traiter thermiquement un matériau : l'acier est chauffé à une température élevée jusqu'à obtenir la température d'austénisation (environ 1070 °C), puis maintenu en température durant un temps déterminé (temps d'austénisation), un refroidissement rapide est ensuite réalisé, afin d'obtenir la transformation de la structure moléculaire de l'acier (réaction martensitique), qui se manifeste par une augmentation de la dureté de l'acier. La dureté est la qualité physique nécessaire à l'obtention d'un bon pouvoir et d'une bonne durabilité de coupe du couteau. De plus, une bonne structure interne de l'acier confère une meilleure résistance à la corrosion. ARCOS réalise le traitement thermique de trempe dans des fours continus à atmosphère contrôlée et, postérieurement, réalise un second traitement thermique, appelé revenu, qui consiste à chauffer la pièce à 250 °C, afin de réduire les contraintes internes créées durant la trempe susceptibles de fragiliser l'acier, garantissant les mêmes propriétés mécaniques tout le long du fil de l'outil.

La tempra è la fase piu' importante nel processo di fabbricazione di un utensile da taglio. Consiste nel trattamento termico dell'acciaio a una alta temperatura (circa 1070°C) e che viene mantenuta durante un tempo determinato (tempo di austenizzazione) e, in seguito producendo un rapido raffreddamento a temperatura ambiente, ottenendo in questo modo la trasformazione della struttura molecolare dell'acciaio (reazione martensitica) che si manifesta ottenendo un aumento della durezza dell'acciaio. La durezza è la qualità fisica necessaria per ottenere un buon potere e una durabilità nel tempo del taglio del coltello. Inoltre, la corretta struttura interna dell'acciaio ottiene una maggiore resistenza alla corrosione. ARCOS realizza il trattamento termico della tempra in forni continui ad atmosfera controllate, realizza una seconda fase di trattamento termico – chiamato rinvenimento – consistente in un riscaldamento fino a 250°C per eliminare qualsiasi tensione che potrebbe determinarsi con il raffreddamento rapido durante il processo di tempra, che puo' produrre fragilità nell'acciaio, garantendo le stesse proprietà meccaniche per tutta la lunghezza del filo dell'utensile.

Закалка — важнейший этап производства режущих инструментов. Она заключается в термической обработке стали при высокой температуре (прибл. 1070 °C) в течение определенного времени (время аустенизации) и последующем быстром охлаждении до температуры окружающей среды, которое вызывает изменение молекулярной структуры стали (мартенситная реакция) и повышает ее твердость. Твердость — это физическое свойство, которое необходимо для получения прочного ножа с хорошей режущей способностью. Кроме того, правильная внутренняя структура стали улучшает ее антикоррозионные свойства. ARCOS производит термическую закалку в печах непрерывного действия с контролируемой температурой, а затем выполняет вторичную термическую обработку, так называемый отпуск, который состоит в нагреве стали до 250 °C с целью снятия напряжения, которое возникает в результате быстрого охлаждения стали и делает ее хрупкой. Это обеспечивает однородность механических свойств по всей поверхности лезвия ножа.



FORJADO

PROCESS OF FORGE · FORGE · LA FORGIATURA · КОВКА

El proceso de forja consiste en la deformación del acero, que previamente ha sido calentado al rojo vivo, entre dos utillajes denominados “estampas de forja”, las cuales llevan grabadas la forma del cuchillo a conseguir. Para obtener dicha deformación, se utilizan prensas de gran tonelaje, ya que es necesario un fuerte golpe para conseguir que se inicie el flujo plástico del acero para deformarse y obtenerse la forma grabada en las estampas. De este proceso hay que destacar que el cuchillo resultante es macizo de una sola pieza, evitando las indeseadas zonas soldadas, pegadas o huecas que son sinónimos de cuchillos de baja calidad, porque son zonas de baja resistencia mecánica, roturas y puntos posibles de oxidación.

The process of forge consists of the deformation of the steel, which previously has been warmed to red-hot, between two tools called “prints of forge”, which have engraved the shape of the knife to be achieved. To obtain the above mentioned deformation, presses of great tonnage are used, since a strong blow is necessary to achieve that the plastic flow of the steel begins to be deformed and then becoming the form engraved in the prints. It is necessary in this process to distinguish that the resultant knife is a solid single piece, avoiding the unwanted welded, stuck and empty areas, which are synonymous of knives of low quality, because they are areas of low mechanical resistance, were breaks could be produced as well as potential points of oxidation.

Le procédé de forge consiste à déformer l'acier qui a été préalablement chauffé au rouge, entre deux outils appelés « étampes de forge », lesquelles donneront sa forme au couteau. Pour obtenir cette déformation, on utilise des presses de fort tonnage, dans la mesure où une forte pression est nécessaire pour obtenir l'écoulement plastique de l'acier qui, devenu malléable, prendra la forme donnée par les étampes. Le couteau obtenu est massif, coulé d'une seule pièce : on évite ainsi les points de soudure, de collage ou les creux indésirables qui caractérisent les couteaux de mauvaises qualité, lesquels offrent une faible résistance mécanique, ont une propension à la rupture et sont sujets à l'oxydation.

Il processo di forgiatura consiste nella deformazione dell'acciaio, che è stato preventivamente riscaldato a fuoco vivo, all'interno degli stampi denominati “stampi di forgiatura” che realizzano la forma determinata del coltello. Per ottenere questa deformazione, vengono utilizzate presse di grande tonnellaggio, in quanto è necessario un colpo forte al fine di realizzare la fusione plastica per la deformazione dell'acciaio e ottenere in questo modo la forma prefissata dallo stampo. Con questo processo ottiene così un coltello in acciaio massiccio uniprezzo, evitando le zone saldate indesiderate, incollate o vuote, che sono indicative di bassa qualità, in quanto sono zone di bassa resistenza meccanica, con possibilità pure di rotture o punti possibili di ossidazione.

Процесс ковки заключается в деформации предварительно нагретой докрасна стали, помещаемой между двумя половинами устройства, называемого «ковочным штампом», рабочие части которого имеют форму изготавливаемого ножа. Чтобы добиться этой деформации, используются тяжелые штампы, так как для пластической деформации стали и придания заготовке заданной формы необходим сильный удар. Говоря об этом процессе, следует отметить, что готовый нож представляет собой цельное изделие, которое не имеет нежелательных сварных швов, склеенных или полых участков, являющихся признаком ножей низкого качества, так как эти участки имеют низкую механическую прочность, легко ломаются и подвержены окислению.



PROCESOS DE FABRICACIÓN

MANUFACTURING PROCESSES · PROCESSUS DE FABRICATION · PROCESSI DI FABBRICAZIONE · ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

INYECCIÓN DIRECTA

DIRECT INJECTION · INJECTION DIRECTE · INIEZIONE DIRETTA · ПРЯМАЯ ИНЖЕКЦИЯ

La inyección directa consiste en la unión de la espiga del cuchillo con el plástico del mango consiguiendo un conjunto sólido, robusto e inseparable. No existen huecos por donde pueda entrar agua o restos de alimentos, por lo que es un proceso totalmente higiénico, cumpliendo normativas de sanidad y seguridad. Se inyecta el plástico en estado líquido (180°C aprox.), en el molde. Así el plástico se solidifica alrededor de la espiga del cuchillo formando un bloque único (hoja-mango).

Direct injection consists of the union of the knife's tang with the plastic of the handle obtaining a durable, sturdy and unbreakable set. There are no gaps through which water or food remains can enter, reason why it is a completely hygienic process, complying with health and safety regulations. The plastic is injected in a liquid state (approx 180 °C) into the mold. In this fashion the plastic solidifies around the knife's tang forming a single block (blade-handle).

L'injection directe consiste à assembler la soie du couteau au plastique du manche, de sorte à obtenir un ensemble solide, robuste et inséparable. Il n'y a pas de creux susceptibles de laisser pénétrer l'eau ou les restes d'aliments ; c'est donc un processus complètement hygiénique, conforme aux exigences de santé et sécurité. Le plastique à l'état liquide (180 °C environ) est introduit dans un moule. Le plastique est solidifié autour de la soie du couteau, de sorte à former un seul bloc (lame-manche).

L'iniezione diretta consiste nell'unione del codolo del coltello con la plastica del manico, ottenendo un insieme solido, robusto e indivisibile. Non ci sono vuoti in cui possano entrare acqua o resti di alimenti, perciò è un processo completamente igienico, che rispetta le normative di sanità e sicurezza. Si inietta la plastica allo stato liquido (180°C circa) nello stampo. In questo modo la plastica si solidifica attorno al codolo del coltello, formando un blocco unico (lama-manico).

Прямая инъекция заключается в креплении хвостовика ножа к пластику рукоятки, получая, таким образом, устойчивое, прочное и неразъемное соединение. Полное отсутствие пустот, в которые может попасть вода или остатки пищи, позволяет добиться абсолютной гигиеничности, и, таким образом, выполнять санитарные нормативы и нормы безопасности. Жидкий пластик (при температуре 180°C) вводится в пресс-форму. Пластик затвердевает вокруг хвостовика ножа, образуя единый блок (лезвие-рукоять).

DOBLE INYECCIÓN

DOUBLE INJECTION · DOUBLE INJECTION · DOPPIA INIEZIONE · ДВОЙНАЯ ИНЖЕКЦИЯ



La doble inyección es un proceso especial para formar el mango de un cuchillo, donde utilizamos una máquina de inyección directa con dos husillos. Este sistema de doble inyectado nos permite usar dos plásticos diferentes en el mango. En Arcos hemos desarrollado dos series con esta técnica: Colour Prof y Dúo. En ambas series inyectamos en la parte interior POLIPROPILENO, material duro que otorga fuerza y seguridad en la unión de mango-hoja; y CAUCHO en la parte exterior, material blando y no higroscópico (no absorbe líquidos), que otorga al cuchillo un tacto suave y una forma ergonómica, para que se adapte a la mano y sea cómodo para un uso prolongado.

Double injection is a special process that shapes the knife handle, where we use a direct injection moulding machine with two spindles. This double injection system enables us to use two different plastic materials for the handle. Arcos has developed two series with this technique: Colour Prof and Duo. In both series POLYPROPYLENE, a hard material that strengthens the joint between the blade and the handle, as well as making it safer, is injected into the interior of the handle and RUBBER, a material which is soft and non-hygroscopic (it does not absorb liquid), is moulded onto the exterior. This provides the knife with a soft feel and an ergonomic shape, so it can adapt to the hand and feel comfortable for prolonged use.

La double injection est un processus spécial employé dans la formation du manche du couteau, dans lequel on utilise une machine à injection directe avec deux broches. Ce système de double injection permet d'utiliser deux plastiques différents pour le manche. Au sein d'Arcos, nous avons mis au point deux gammes fondées sur cette technique : Colour Prof et Dúo. Dans les deux gammes, pour la partie intérieure, on injecte du POLYPROPYLENE, un matériau dur qui donne de la force et de la sécurité au niveau du joint entre le manche et la lame ; et pour la partie extérieure, du CAOUTCHOUC, un matériau flexible et hygroscopique (qui n'absorbe pas les liquides), rendant le couteau doux au toucher et lui dotant d'une forme ergonomique, qui s'adapte à la main et garantit le confort en cas d'utilisation prolongée.

La doppia iniezione è un processo speciale che serve per dare la forma al manico del coltello, in cui viene utilizzata una macchina per l'iniezione diretta con due mandrini. Questo sistema a doppia iniezione ci permette di utilizzare due diversi tipi di plastica. Ad Arcos abbiamo creato due serie utilizzando questa tecnica: Colour Prof e Duo. In entrambe le serie iniettiamo POLIPROPILENE nella parte interna, un materiale duro che garantisce l'unione solida e sicura tra il manico e la lama. Inoltre nella parte esterna si inietta GOMMA, un materiale morbido e igroscopico (non assorbe liquidi), che conferisce al coltello una forma ergonomica e una sensazione piacevole al tatto, per permettere una buona adattabilità alla mano e assicurare maggiore comodità anche in caso di uso prolungato.

Двойная инъекция является особым процессом производства рукоятки ножа, при котором используется специальное оборудование прямого впрыскивания с двумя шпинделями. Данная система двойной инъекции позволяет использовать два различных типа пластмасс для производства рукоятки.

Компания Arcos разработала две серии с использованием данной техники: Colour Prof и Dúo. В обеих сериях во внутреннюю часть вводится ПОЛИПРОПИЛЕН - твердый материал, обеспечивающий прочность и безопасность в месте соединения рукоятки с лезвием ножа; а КАУЧУК с наружной стороны, который является мягким и гигроскопичным материалом (не впитывающим жидкости), делает нож приятным на ощупь и придает ему адаптируемую к руке эргономичную форму, что создает удобство при длительном использовании.

PROCESOS DE FABRICACIÓN

MANUFACTURING PROCESSES · PROCESSUS DE FABRICATION · PROCESSI DI FABBRICAZIONE · ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

NITRUM®

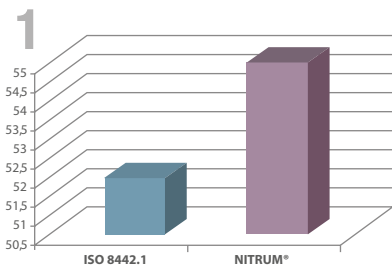
NITRUM® es la fórmula de acero al nitrógeno, ecológica y disponible solamente en los cuchillos ARCOS. **NITRUM®** proporciona más dureza¹, mayor poder de corte² y mejora la durabilidad del filo³. Su nueva microestructura marca la diferencia en el rendimiento de los cuchillos, tanto para un uso profesional como doméstico. El proceso de producción de **NITRUM®** respeta el medioambiente. El nitrógeno se encuentra en la atmósfera, y su proceso de enriquecimiento no tiene efectos negativos en el aire, agua o tierra.

NITRUM® is a Nitrogen enriched, eco-friendly stainless steel formula, available exclusively on ARCOS knives. With its improved hardness¹, enhanced cutting power², improved edge durability³, and improved Microstructure, **NITRUM®** can make the difference in the performance of knives for both professional and non-professional users. The **NITRUM®** production process is friendly with the environment. Nitrogen is readily available in the atmosphere, and its stainless steel enrichment process has no negative effect on the air, water or soil.

NITRUM® est la formule d'acier à l'azote, écologique et disponible seulement dans les couteaux ARCOS. **NITRUM®** confère plus de dureté¹, un plus grand pouvoir de coupe² et une meilleure durabilité du fil³. Sa nouvelle microstructure marque la différence en terme de rendement des couteaux destinés à être utilisés tant dans le cadre professionnel que domestique. Le procédé de production du **NITRUM®** respecte l'environnement. L'azote est présent dans l'atmosphère, et son procédé d'enrichissement n'a aucun impact sur l'air, l'eau ou la terre.

NITRUM® è la formula di acciaio al nitrogeno, ecologica ed disponibile soltanto nei coltelli ARCOS. **NITRUM®** Produce piu' durezza¹ maggior potere di taglio² e migliora la durabilità nel tempo del filo³. La sua nuova microstruttura marca la differenza nel rendimento dei coltelli, sia nell'utilizzo professionale che casalingo. Il processo di produzione del **NITRUM®** è ecocompatibile. Il nitrogeno è presente nella atmosfera ed il suo processo di arricchimento non produce effetti negativi nell'aria, nell'acqua e nella terra.

NITRUM® — это новая формула экологически чистой азотистой стали, которая используется только для производства ножей ARCOS. **NITRUM®** повышает твердость, режущую способность² и долговечность лезвия³. Ее новая микроструктура значительно улучшает свойства ножей как профессионального, так и бытового назначения. Сталь **NITRUM®** производится с соблюдением экологических правил. Азот находится в атмосфере, и процесс его обогащения не загрязняет воздух, воду и почву.



TEST DE DUREZA	ISO 8442.1
HARDNESS TEST	ISO 8442.1
TEST DE DURETÉ	ISO 8442.1
TEST DI DUREZZA	ISO 8442.1
ИСПЫТАНИЕ НА ТВЕРДОСТЬ	ISO 8442.1

¹ Mejora la Dureza:

NITRUM® sobrepasa la norma ISO 8442-1 en más de 3 HRC.

¹ Improved Hardness:

NITRUM® exceeds the ISO 8442-1 norm by more than 3 HRC.

¹ Améliore la dureté:

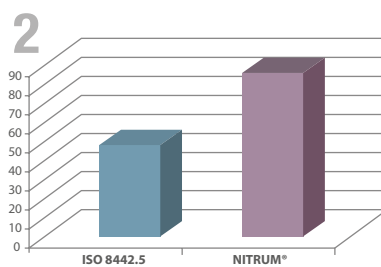
NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-1 de plus de 3 HRC (dureté Rockwell).

¹ Migliora la Durezza:

NITRUM® supera la norma 8442.1 di oltre 3 HRC.

¹ Повышенная твердость:

NITRUM® превышает требования стандарта ISO 8442-1 более чем на 3 HRC.



PODER DE CORTE INICIAL	ISO 8442.5
INITIAL CUTTING POWER I	ISO 8442.5
POUVOIR DE COUPE INITIAL CONFORME	ISO 8442.5
TEST DI DUREZZA	ISO 8442.5
НАЧАЛЬНАЯ РЕЖУЩАЯ СПОСОБНОСТЬ	ISO 8442.5

² Mayor Poder de Corte Inicial:

NITRUM® supera la norma ISO 8442-5 en más de un 70%.

² Enhanced Initial Cutting Power:

NITRUM® tested 70% higher than the ISO 8442-5 norm.

² Pouvoir de coupe initial supérieur:

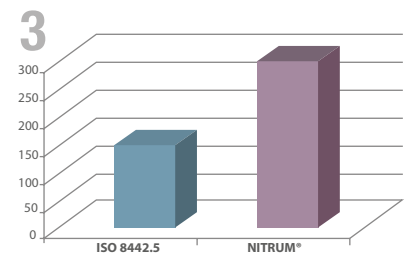
NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-5 de plus de 70 %.

² Maggior Potere di Taglio Iniziale:

NITRUM® supera la norma ISO 8442.5 di oltre il 70%.

² Повышенная начальная режущая способность:

NITRUM® превосходит требования стандарта ISO 8442-5 более чем на 70 %.



DURABILIDAD DEL FILO	ISO 8442.5
CUTTING EDGE RETENTION (EDGE DURABILITY)	ISO 8442.5
TEST DE DURETÉ ISO	ISO 8442.5
TEST DI DUREZZA ISO	ISO 8442.5
ИСПЫТАНИЕ НА ТВЕРДОСТЬ ISO	ISO 8442.5

³ Durabilidad:

NITRUM® supera en más de un 200% la norma ISO 8442-5.

³ Edge Durability:

NITRUM® supera en más de un 200% la norma ISO 8442-5.

³ Durabilité:

NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-5 de plus de 200 %.

³ Durabilità:

NITRUM® supera di oltre il 200% la norma ISO 8442.5.

³ Острота и долговечность:

NITRUM® превосходит требования стандарта ISO 8442-5 более чем на 200 %.

PROCESOS DE FABRICACIÓN

MANUFACTURING PROCESSES · PROCESSUS DE FABRICATION · PROCESSI DI FABBRICAZIONE · ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

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 antimicrobiano permanece constante durante toda la vida útil del cuchillo.

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.

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 anti-microbes restent constantes pendant toute la vie utile du couteau.

ICE PLUS

TRATAMIENTO TÉRMICO SUB-CERO "ICE-PLUS"

El tratamiento térmico sub-cero "Ice-Plus", aplicado en la serie Colour-Prof, consiste en un enfriamiento a -80°C, tras realizar el tradicional temple, con el objetivo de mejorar la estructura del acero inoxidable, eliminando el pequeño porcentaje de austenita residual. La estructura de acero que se obtiene otorga propiedades especiales al cuchillo, tanto de resistencia al impacto como al desgaste.

"ICE-PLUS" SUB-ZERO HEAT TREATMENT

The "Ice-Plus" sub-zero heat treatment applied to the Colour-Prof series consists in cooling material to -80°C, after the traditional tempering has been carried out, with the aim of improving the structure of the stainless steel, eliminating the small percentage of residual austenite. The structure of the steel that is obtained provides the knives with special properties which makes them resistant to both impact and wear.

TRAITEMENT THERMIQUE SUB-ZÉRO "ICE-PLUS"

Le traitement thermique sub-zéro "Ice-Plus" appliqué à la gamme Colour-Prof consiste dans un refroidissement à -80°C après la réalisation de la trempe traditionnelle, afin d'améliorer la structure de l'acier inoxydable, moyennant l'élimination du bas pourcentage d'austénite résiduelle. La structure en acier obtenue dote le couteau de certaines propriétés spéciales, aussi bien en termes de résistance aux chocs que d'usure.



Alta tecnología para una protección bacteriostática total de nuestros cuchillos.

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 microorganismi 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 reduce 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.

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.



ICE PLUS

TRATTAMENTO TERMICO SOTTOZERO "ICE-PLUS"

Il trattamento termico sottozero "Ice-Plus", che viene applicato alla serie Colour-Prof, consiste nel raffreddamento dell'acciaio inox a -80°C al fine di migliorarne la struttura, eliminando la scarsa percentuale di austenite residua al termine del processo di tempra.

La risultante struttura in acciaio conferisce al coltello speciali proprietà di resistenza, sia all'impatto che all'usura.

ТЕРМООБРАБОТКА SUB-ZERO "ICE-PLUS"

Термообработка Sub-Zero "Ice-Plus", применяемая в серии Colour-Prof представляет собой обработку, при которой материал, после традиционной закалки, охлаждают до -80°C с целью совершенствования структуры нержавеющей стали, удаляя при этом небольшой процент остаточного аустенита. Получаемая стальная конструкция придает особые свойства ножу, как ударопрочности, так и изнашиваемости.

REMACHES

STAINLESS STEEL RIVETS · RIVETS · RIVETTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE · ЗАКЛЕПКИ

El compromiso de mejora continua, que caracteriza a ARCOS desde su fundación, ha permitido la innovación constante de sus productos. Una de las mejoras ha consistido en la utilización de remaches de Acero Inoxidable, en lugar de los remaches de aluminio, utilizados hasta ahora. Estos nuevos remaches, además de mejorar el montaje de los mangos, gracias a una mayor fuerza de sujeción, aumentan extraordinariamente la resistencia a la corrosión, garantizando que nunca se suelten los mangos de los cuchillos por este fenómeno.

A commitment for continuous improvement, one of the main features of ARCOS from its foundation, has allowed the constant innovation of our products; being our achievement the use of Stainless Steel rivets, instead of aluminium rivets, as usual till now. These new rivets, apart from improving the assembly of handles thanks to a major subsection strength, increase extraordinarily their resistance to corrosion, guaranteeing that handles never come loosen from the knives due to this reason.

La politique en matière d'innovation qui caractérise ARCOS a contribué de manière continue à l'amélioration de ses produits. La amélioration a consisté à préférer les rivets en acier inoxydable aux rivets en aluminium utilisés jusqu'alors. Ces nouveaux rivets, non seulement améliorent le montage des manches grâce à une meilleure force de serrage, mais augmentent également sensiblement la résistance à la corrosion ; les manches des couteaux ne risquent donc pas de présenter du jeu ou de se désolidariser de leur support sous l'effet de ce phénomène.

La ricerca per migliorare continuamente, che caratterizza ARCOS sin dal momento della sua fondazione, ha ottenuto il risultato di una innovazione continua dei suoi prodotti. La miglioramento ottenuto, è stato l'inserimento di rivetti in acciaio inossidabile, sostituendo quelli in alluminio precedentemente utilizzati. Questi nuovi rivetti, oltre a migliorare e facilitare il montaggio dei manici, grazie ad una maggiore forza di assoggettamento, aumentano enormemente la resistenza alla corrosione, non permettendo mai il distacco del manico dalla lama, effetto questo dovuto principalmente alla corrosione stessa.

Стремление к совершенствованию, которое характеризует ARCOS с момента основания компании, лежит в основе постоянного внедрения в производство инновационных решений. Последнее из них состоит в использовании заклепок из нержавеющей стали, вместо алюминиевых заклепок, которые применялись до недавнего времени. Новые заклепки не только улучшают качество монтажа рукояток благодаря более надежному креплению, но и значительно увеличивают сопротивление к коррозии, что полностью исключает возможность отделения рукояток от лезвия по этой причине.



PULIDO DE MANGO

HANDLE POLISHING · POLISSAGE DES MANCHES · PULITURA DEI MANICI · ПОЛИРОВКА РУКОЯТОК

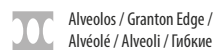
Los mangos deben de tener cualidades ergonómicas, y proporcionar la máxima comodidad a los usuarios, tanto profesionales como domésticos. El cuchillo tiene que simular ser una prolongación del brazo, y obtener una perfecta adherencia, para evitar cualquier tensión innecesaria durante el uso del cuchillo. Para obtener el mejor resultado, ARCOS realiza distintas fases de lijado y pulido a los mangos, para obtener un óptimo y suave acabado superficial y un igualado perfecto entre el acero de la hoja y el material del mango y remaches.

Handles must have ergonomic qualities, and provide the maximum ease of use to professional and domestic users. A knife has to simulate to be a prolongation of our arm, and the handle must obtain a perfect adherence, to avoid any unnecessary tension during the use of the knife. To achieve the best results, ARCOS carries out different phases of sanded and polishing to its handles, in order to obtain an ideal and soft surface finish, as well as a perfect level between the steel of the blade and the material and rivets of each handle.

Les manches doivent être ergonomiques, et offrir un maximum de confort aux utilisateurs, aussi bien professionnels que domestiques. Le couteau doit être le prolongement du bras, le manche doit offrir une préhension parfaite, afin de prévenir toute tension inutile durant l'utilisation du couteau. Pour obtenir un résultat optimal, ARCOS réalise différentes phases de ponçage et de polissage des manches pour obtenir une finition superficielle agréable et un alignement parfait entre l'acier de la lame, le matériau du manche et les rivets.

I manici devono avere qualità ergonomiche ed ottenere la massima comodità all'uso, sia professionale che domestico. Il coltello deve simulare il prolungamento del braccio, ed il manico deve ottenere pure una aderenza perfetta, onde evitare qualsiasi tensione durante l'utilizzo del coltello. Per ottenere un risultato migliore, ARCOS compie fasi distinte di lavorazione per lisciare e pulire i manici, al fine di ottenere una rifinitura dolce ed ottima e una armonizzazione perfetta fra l'acciaio della lama, il materiale del manico ed i rivetti.

Рукоятки должны иметь эргономическую форму и быть максимально удобными для профессионального и бытового использования. Нож должен быть как бы продолжением руки, и рукоятка должна идеально прилегать к руке, чтобы избежать любого ненужного напряжения во время выполнения операций с ножом. Для получения лучших результатов ARCOS использует несколько этапов шлифовки и полировки рукояток. Это позволяет получать гладкую мягкую поверхность с плавным переходом между сталью лезвия и материалом рукоятки и заклепками.



NATURA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole - Coltello Sogliola - Эксклюзивный Нож

154710 PAG 35
160 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

290422 PAG 73
130 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

290423 PAG 73
130 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

290431 PAG 73
130 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

292021 PAG 74
150 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

290824 PAG 74
250 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

290828 PAG 74
250 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

290622 PAG 75
180 mm



UNIVERSAL

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Tomatero - Tomato Knife - Tomate - Coltello Pomodoro - Нож для помидоров

289104 PAG 52
130 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

290522 PAG 73
150 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

290523 PAG 73
150 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

292131 PAG 73
200 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

290724 PAG 74
200 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

290728 PAG 74
200 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

290621 PAG 75
180 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож


290623 PAG 75
180 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole - Coltello Sogliola - Эксклюзивный Нож


293122  **PAG 75**
170 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

290031  **PAG 76**
100 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur - Coltello Disosso - Обвалочный Нож

291200  **PAG 76**
140 mm




 291200  291222  291223  291225

2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Tenedor - Carving Fork - Fourchette - Forchettone - Вилка

290324  **PAG 76**
180 mm




290324

2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Carnicero - Butcher knife - Boucher - Coltello Macellaio - Нож для Мяса


292822  **PAG 77**
300 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Carnicero - Butcher knife - Boucher - Coltello Macellaio - Нож для Мяса


292823  **PAG 77**
300 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane - Нож Для Хлеба

291431  **PAG 76**
200 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для Овощей

290100  **PAG 76**
100 mm




 290100  290121  290122  290123  290125

2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Fambre - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож для Окорка


293822  **PAG 79**
400 mm



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Jamoner - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорка

291100  **PAG 79**
240 mm



 291100  291125

2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Jamoner - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорка

293900  **PAG 79**
280 mm



 293900  293925

2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Salami/Queso - Salami/Cheese - Salami/Fromage - Salame/Formaggio - салами/сыр

298700  **PAG 79**
360 mm



 298700  298725

NOVEDADES

NEWS · NOUVELLES · NOTIZIE · НОВОСТИ

2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Salami/Queso - Salami/Cheese - Salami/Fromage - Salame/Formaggio - салями/сыр

298800  PAG 79
410 mm





 298800  298825

2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Espátula - Spatula - Spatule - Spatola - Лопаточка

299600  PAG 86
125 x 90 mm


 299600  299625



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Filetera - Steak Cleaver - Couperet à Filet - Sfilettare - Разделочный Нож Для Мяса

298023 
2 mm
260 mm
≈520 gr




PAG 82

2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Espátula - Spatula - Spatule - Spatola - Лопаточка

299700  PAG 86
125 x 120 mm


 299700  299725



2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Espátula - Spatula - Spatule - Spatola - Лопаточка

299131  PAG 86
250 mm



MAITRE

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов


150300  PAG 95
100 mm



NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mondador - Peeling Knife - Office - Spelucchino - Нож для Чистки Овощей и Фруктов

188300  PAG 113
188301
60 mm


 188300 / 188301  188321  188322  188323  188325



NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mondador - Peeling Knife - Office - Spelucchino - Нож для Чистки Овощей и Фруктов

188600  PAG 113
188601
100 mm


 188600 / 188601  188621  188622  188623  188624  188625  188628  188631  188632  188633



NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mondador - Peeling Knife - Office - Spelucchino - Нож для Чистки Овощей и Фруктов

188400  PAG 113
188401
80 mm

 188400 / 188401  188421  188422



NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mondador Perlado - Paring Serrated Knife - Office Cranté - Spelucchino Seghettato - Нож для Чистки Овощей и Фруктов

188610  PAG 113
100 mm


 188610  188611  188612  188613  188614  188615  188618



NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mondador - Peeling Knife - Office - Spelucchino - Нож для Чистки Овощей и Фруктов

188500  PAG 113
188501
85 mm


 188500 / 188501  188521  188522  188523  188524  188525  188528



NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для Чистки Овощей и Фруктов

188200  PAG 114
70 mm



NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mesa - Table Knife - Table - Coltello Tavola - Cron

18880

110 mm



PAG
114



■ 188800 ■ 188821 ■ 188822 ■ 188823 ■ 188824 ■ 188825

NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Queso - Cheese Knife - Fromage - Coltello Formaggio - Сыр

188700

100 mm



PAG
114



NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Juego de Mondadores - Paring Knives Set - Set Offices - Set Speluchinos - Нож для Чистки Овощей и Фруктов

189000



PAG
114



1883 1884

189000

NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Juego de Mondadores - Paring Knives Set - Set Offices - Set Speluchinos - Нож для Чистки Овощей и Фруктов

189100



PAG
114

6 Piezas / Pièces / Pièces / Pezzi / Предметов



1886

189100

NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Juego de Mondadores - Paring Knives Set - Set Offices - Set Speluchinos - Нож для Чистки Овощей и Фруктов

189421

189422



PAG
115



1883 1886

189421

189422

NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Juego de Mondadores - Paring Knives Set - Set Offices - Set Speluchinos - Нож для Чистки Овощей и Фруктов

189500



PAG
115



1883

1886

188610

189500

NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Juego de Mondadores - Paring Knives Set - Set Offices - Set Speluchinos - Нож для Чистки Овощей и Фруктов

189621

189622



PAG
115



1883 1886 188611

189621

189622

NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Juego de Mondadores - Paring Knives Set - Set Offices - Set Speluchinos - Нож для Чистки Овощей и Фруктов

189700



PAG
115



1813

1885

188610

189700



CUCHILLOS de mesa

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchara Lunch - Lunch Spoon - Cuillère Lunch - Cucchiaino Frutta - Ложка для Ланча

701800  **PAG 119**

150 mm



CUCHILLOS de mesa

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchara Lunch - Lunch Spoon - Cuillère Lunch - Cucchiaino Frutta - Ложка для Ланча

371400  **PAG 120**

150 mm



CUCHILLOS de mesa

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Chuletero - Macheta - Steak Knife - Cleaver - Steak - Couperet - Coltello Bistecca - Mannaietta - Острый Столовый Нож · Мясицкий Нож

374610  **PAG 123**

90 mm 
195 mm 



CUCHILLOS de mesa

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Tenedor - Steak Fork - Fourchette - Forchetta Bistecca - Вилка

374710  **PAG 123**

195 mm 



CUCHILLOS de mesa

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

373200  **PAG 120**

110 mm 
220 mm 



CUCHILLOS de mesa

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

373700  **PAG 125**

115 mm 
230 mm 



CUCHILLOS de mesa

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

373723  **PAG 125**

115 mm 
230 mm 



CUCHILLOS de mesa

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

373728  **PAG 125**

115 mm 
230 mm 



CUCHILLOS de mesa

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Mesa - Table Knife - Table - Coltello Tavola - Cron

373624  **PAG 124**

100 mm 
215 mm 



CUCHILLOS de mesa

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Mesa - Table Knife - Table - Coltello Tavola - Cron

373631  **PAG 124**

100 mm 
215 mm 



CUCHILLOS de mesa

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Mesa - Table Knife - Table - Coltello Tavola - Cron

373632  **PAG 124**

100 mm 
215 mm 



TABLAS

CUTTING BOARDS · PLANCHES A DECOUPER · TAGLIERI · ДОСКИ

693610 PAG
32 x 25 cm 165



TABLAS

CUTTING BOARDS · PLANCHES A DECOUPER · TAGLIERI · ДОСКИ

693510 PAG
32 x 15 cm 165



TABLAS

CUTTING BOARDS · PLANCHES A DECOUPER · TAGLIERI · ДОСКИ

693810 PAG
32 x 12 cm 165



TACOS

BLOCKS · BLOCS · СЕРПИ · ПОДСТАВКИ

Taco Universal - Universal Block - Bloc Universel - Ceppo Universale Fraggio - Универсальная Подстав

793800 PAG
280 x 215 x 90 mm 171



GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Pinza de Emplatar - Plating Tongs - Pince à Dresser - Pinza per Servire - Кухонный пинцет

606500 PAG
140 mm 186



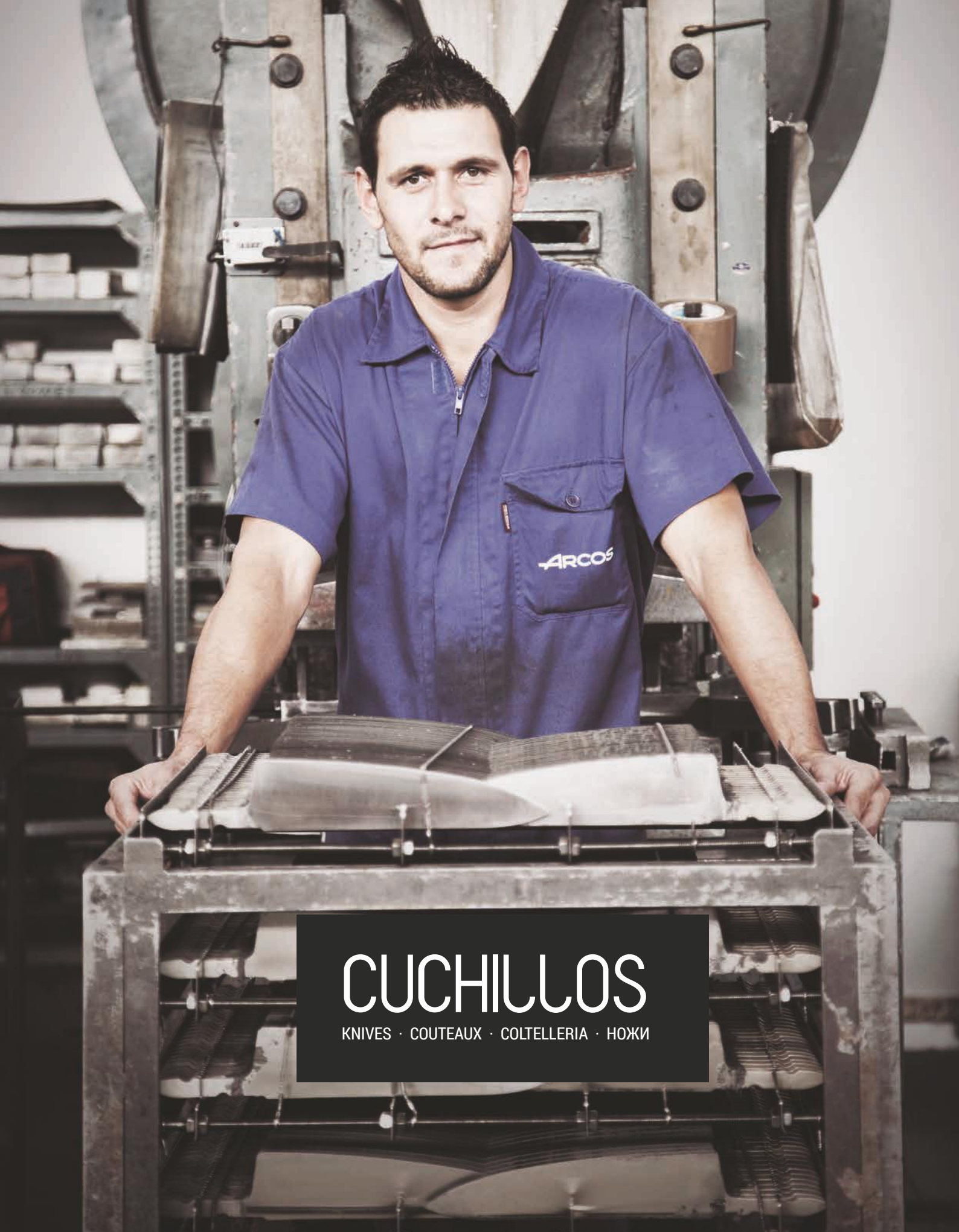
ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

Soporte de Jamón - Ham Holder - Support Jambon - Supporto Prosciutto Fraggio - Подставка для окорока

693900 PAG
530 x 386 x 190 mm 232





ARCOS

CUCHILLOS

KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

KYOTO

PAG
30



NATURA

PAG
34



RIVIERA

PAG
36



RIVIERA BLANC

PAG
40



CLÁSICA

PAG
44



TANGO

PAG
48



UNIVERSAL

PAG
50



COLOUR PROF

PAG
64



2900

PAG
70



PALISANDRO

PAG
88



REGIA

PAG
92



MAITRE

PAG
94



DÚO

PAG
98



MEJORCA

PAG
100



NIZA

PAG
104



LATINA

PAG
108



NOVA

PAG
112



KYOTO

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Fabricado en una sola pieza junto al mango mediante forja, en un acero exclusivo y de elevada calidad NITRUM®. Su doble afilado garantiza un corte profesional.

Manufactured in a single piece together with the handle via forging, in an exclusive and high quality NITRUM® stainless steel. Its double-sharpened blade ensures a professional cut.

Fabriqué en une seule pièce forgée avec le manche, dans un acier exclusif et haute qualit  NITRUM®. Son affûtage double permet d'assurer une découpe professionnelle.

Fabbricati in modo che costituiscano un pezzo unico assieme al manico tramite la fucinatura, in un acciaio esclusivo e di alta qualit  NITRUM®. La loro doppia affilatura garantisce un taglio professionale.

Изготавливается из цельной отливки путем традиционного процессаковки из эксклюзивного материала: стали высшего качества NITRUM®. Двойная заточка высокого ценится профессионалами.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

El metal contrasta con el negro en un mango sólido y de líneas novedosas, fabricado en Polioximetileno (POM), con una alta resistencia a detergentes y a temperaturas extremas.

The metal contrasts with the black in a solid and innovative lines handle, manufactured from Polyoxymethylene (POM), and highly resistant to detergents and extreme temperatures.

Le m tal et le noir produisent un contraste sur un manche solide avec des lignes innovantes, fabriqué en Polyoxyméthylène (POM), hautement résistant aux détergents et aux températures extrêmes.

Il metallo contrasta con il nero di un manico solido e con linee innovative, fabbricato in Polioossimetilene (POM), ad alta resistenza ai detersivi e alle temperature estreme.

Металл контрастирует с черной рукояткой в современном дизайнерском исполнении. Рукоятка изготовлена из полиоксиметилена (ПОМ), обладает высокой устойчивостью к чистящим средствам и экстремальным температурам.

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ



PACKAGING / УПАКОВКА

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


FORJADO · FORGED
FORG  · FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ


BACTIPROOF®

 Flexible / Flessibile / Гибкие

 Alveolos / Granton Edge / Alveol  / Alveoli / Гибкие

 Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный



Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

KYOTO



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

178500

145 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur - Coltello Disosso - Обвалочный Нож

178300

210 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

178400

240 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

178900

160 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

179000

160 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

178800

185 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM®	NITRUM® Forged Stainless Steel	Acier Inoxydable Forgé NITRUM®	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®	Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (POM)

KYOTO



178600

250 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока

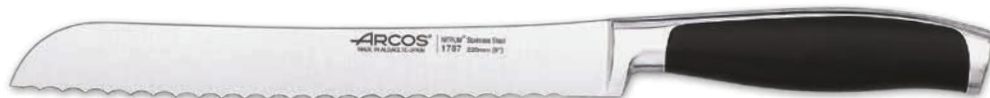


178700

220 mm



Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane -
Нож Для ХлеБа



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetileno (POM)

Полиоксиметилен (POM)

179200

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



1853

1780

1789

1783

1787

1786



Caja Regalo

Gift Box

Boite Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetileno (POM)

Полиоксиметилен (POM)



Madera de Haya

Beechwood

Bois de Hêtre

Legno di Faggio

Буковое Дерево



ARCOS[®]
MADE IN ALBACETE, SPAIN

NITRAL[®] Stainless Steel
1798 185mm (7")

901

25g
25g
25g
25g
25g
25g
25g

NATURA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El Acero Inoxidable Forjado NITRUM® y su fabricación en una sola pieza forjada proporciona una robustez y una capacidad de corte excelentes.

The NITRUM® forged stainless steel and its manufacture in a single forged piece provides excellent sturdiness and cutting capacity.

L'Acier Inoxydable Forgé NITRUM® et sa fabrication en une seule pièce forgée lui octroient de la robustesse et une excellente capacité de découpe.

L'Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® e la sua fabbricazione in un solo pezzo forgiato, danno una robustezza e una capacità di taglio eccellenti.

Нержавеющая ковванная сталь NITRUM®, а также цельнокованное производство гарантирует прочность и обеспечивает превосходную режущую способность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

La calidez de su madera y su audaz diseño son su principal seña de identidad. En su forma reside su encanto.

The warmth of its wood and its bold design are its principal hallmark. In its shape lies its charm.

La chaleur de son bois et son design audace sont ses principaux signes d'identité. Son charme réside dans sa forme.

I suoi segni distintivi sono il calore del legno e il suo ardito design. Il suo fascino risiede nella sua forma.

Теплота древесины и смелый дизайн являются ее визитной карточкой. Рукоять придает особое очарование этой серии.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Cálida madera noble de PALISANDRO con un excelente acabado superficial.

Warm ROSEWOOD hardwood with an excellent surface finish.

La chaleur du bois noble de PALISSANDRE avec une excellente finition de surface.

Caldo legno nobile di PALISSANDRO, con una eccellente rifinitura superficiale.

Теплота благородного ПАЛИСАНДРОВОГО дерева имеет качественную конечную отделку поверхности.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

La corrosión nunca afectará a estos remaches machihembrados en acero inoxidable.

Corrosion will never affect these stainless steel tongue-and-groove rivets.

Ces rivets emboîtables en acier inoxydable seront toujours à l'abri de la corrosion.

La corrosione non intaccherà mai questi rivetti maschio-femmina in acciaio inossidabile.

Заклепки из нержавеющей стали гарантируют высокую антикоррозийную устойчивость.

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ



PACKAGING / УПАКОВКА

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



FORJADO · FORGED
FORGÉ · FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ



MANGO DE MADERA
WOOD HANDLE
MANCHE EN BOIS
MANICO DI LEGNO
ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА



Flexible / Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный



Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

NATURA



155010

100 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

155110

125 mm

Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для овощей

155310

160 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

155410

160 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

new

154710

160 mm

Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole - Coltello Sogliola - Эксклюзивный Нож

155810

180 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

155710

200 mm

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane - Нож Для Хлеба

155510

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

155610

250 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорка



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®

Madera de Palisandro

Rosewood

Bois Palisandre

Legno Palissandro

Палисандровое Дерево

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

RIVIERA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Una sola pieza forjada en Acero Inoxidable Forjado NITRUM® para garantizar un corte profesional y gran durabilidad.

Forged in a single NITRUM® forged stainless steel piece for ensuring a professional cut and long-lasting durability.

Une seule pièce forgée en Acier Inoxydable Forgé NITRUM® pour assurer une découpe professionnelle et une haute durabilité.

Un unico pezzo fucinato in Acciaio Inossidabile Fucinato NITRUM® per garantire un taglio professionale e una gran durevolezza.

Цельнокованное лезвие изготовлено из нержавеющей стали NITRUM®. Уникальная сталь, которая гарантирует долговечность в использовании и профессиональную режущую способность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Destaca por su forma estilizada, que se ajusta perfectamente a la mano. Su acabado refinado y su alta resistencia a la corrosión lo convierten en una pieza estrella.

Noteworthy for its stylised shape, which perfectly fits and adjust to the curve of one's hand. Its refined and highly rust resistant finish making it the star attraction of the collection.

Il se distingue pour sa forme stylisée, parfaitement adaptée à la main. Sa finition raffinée et sa haute résistance à la corrosion en font une pièce vedette.

Risalta per la sua forma stilizzata, che si adatta perfettamente alla mano. La sua rifinitura raffinata e la sua alta resistenza alla corrosione, ne fanno un prodotto eccellente.

Стилизованная форма рукояти полностью адаптируется к форме руки. Отличается изысканной отделкой и высокой антикоррозийной устойчивостью.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Mango estilizado totalmente ergonómico sin renunciar al estilo. Gran comodidad de uso.

Completely ergonomic stylised handle without sacrificing style. Greater user comfort.

Manche stylisé entièrement ergonomique sans renoncer au style. Très confortable à utiliser.

Manico stilizzato, completamente ergonomico, senza rinunciare allo stile. Grande comodità d'uso.

Легкость округлых линий в сочетании с эргономикой рукояти может быть стильной и эта серия является тому отличным примером. Удобство и комфортное использование.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Remaches machihembrados de acero inoxidable, resistentes a la corrosión.

Rust resistant stainless steel tongue-and-groove rivets.

Rivets emboitables en acier inoxydable, résistants à la corrosion.

Rivetti maschio-femmina di acciaio inossidabile, resistenti alla corrosione.

Шпунтованные заклепки из нержавеющей стали гарантируют высокую антикоррозийную устойчивость.



PACKAGING / УПАКОВКА

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



FORJADO · FORGED
FORGÉ · FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ



BACTIPROOF®



Flexible / Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный



Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

RIVIERA



230200

100 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

230500

130 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistessa - Острый столовый Нож

230600

150 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

232000

130 mm

Tomatero - Tomato Knife - Tomate - Coltello Pomodoro - Нож помидоров для

232800

145 mm

Queso - Cheese Knife - Fromage - Coltello Formaggio - Сыр

233300

180 mm

Tenedor - Carving Fork - Fourchette - Forchettone - Вилка

233200

140 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

233500

180 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)

RIVIERA

233400

150 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож

233600

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож

233700

250 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож

233800

300 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож

231500

130 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож

232900

170 mm

Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole -
Coltello Sogliola - Эксклюзивный Нож

233000

200 mm

Fileteador - Fillet Knife - Découper - Coltello
Cucina - Нож для Филе

231300

200 mm

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane -
Нож Для Хлеба



CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetileno (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)

RIVIERA



231000 

250 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока

231100 

300 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

234200

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА

234300

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



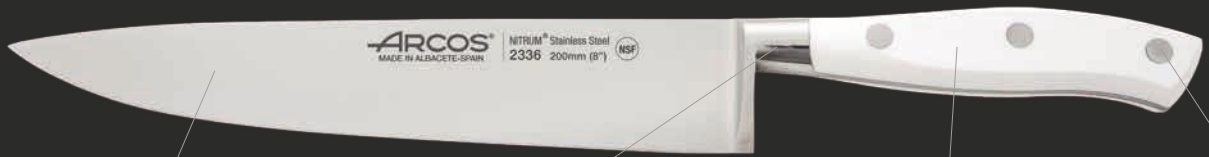
2302 2334 2336 2313 2310 2784

1853 2302 2336 2313 2310

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)
	Madera de Haya	Beechwood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Буковое Дерево

RIVIERA BLANC

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

De Acero Inoxidable Forjado NITRUM® fabricada en una sola pieza. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad.

Manufactured in a single NITRUM® forged stainless steel piece. Exclusive high performance and durable steel.

En Acier Inoxydable Forgé NITRUM® fabriqué en une seule pièce. Acier exclusif haute performance et haute durabilité.

In Acciaio Inossidabile Fucinato NITRUM®, fabbricato in un solo pezzo. Esclusivo acciaio di alto rendimento e gran durevolezza.

Выкованное из цельного бруска лезвие из нержавеющей стали NITRUM®. Эксклюзивная сталь высокой прочности и долговечности.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Nuevo mango en color blanco, forjado en una sola pieza, con una elegante virola de estilo francés.

New white handle, forged in a single piece, with an elegant French style ferrule.

Nouveau manche en blanc, forgé en une seule pièce, avec une mitre élégante de style français.

Nuovo manico di color bianco, fucinato in un solo pezzo, con un elegante supporto in stile francese.

Новая цельнокованная рукоять белого цвета выполнена с элегантной шейкой в стиле «французенка».

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Cachas de polioximetileno (POM), indeformable a temperaturas extremas. y resistente a productos químicos.

Polyoxymethylene (POM) grips, incapable of being deformed at extreme temperatures and resistant to chemicals.

Plaquettes en Polyoxyméthylène (POM), indéformable sous l'effet des températures extrêmes et résistant aux produits chimiques.

Scaglie di Poliossimetilene (POM), indeformabile a temperature estreme e resistente ai prodotti chimici.

Плaшки рукоятки выполнены из полиоксиметилена (ПОМ), который не деформируется при экстремальных температурах и устойчив к чистящим средствам.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Libre de corrosión gracias a sus remaches machihembrados de acero inoxidable.

Corrosion-free thanks to its stainless steel tongue-and-groove rivets.

Libre de corrosion grâce à ses rivets emboîtés en acier inoxydable.

Non intaccabile dalla corrosione, grazie ai suoi rivetti maschio-femmina di acciaio inossidabile.

Высокая антикоррозийная устойчивость благодаря использованию заклепок из нержавеющей стали.

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ



PACKAGING / УПАКОВКА

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



FORJADO · FORGED
FORGÉ · FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ



BACTIPROOF®



Flexible / Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé /
Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato /
Жемчужный



Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

RIVIERA BLANC



230224
100 mm
Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

230524
130 mm
Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistessa - Острый столовый Нож

230624
150 mm
Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

232024
130 mm
Tomatero - Tomato Knife - Tomate - Coltello Pomodoro - Нож помидоров для

232824
145 mm
Queso - Cheese Knife - Fromage - Coltello Formaggio - Сыр

233324
180 mm
Tenedor - Carving Fork - Fourchette - Forchetone - Вилка

233224
140 mm
Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

233524
180 mm
Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
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 (ПОМ)

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

RIVIERA BLANC

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

233824

300 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож

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

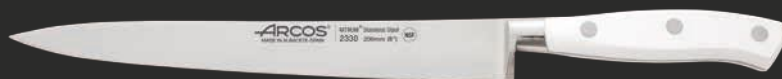
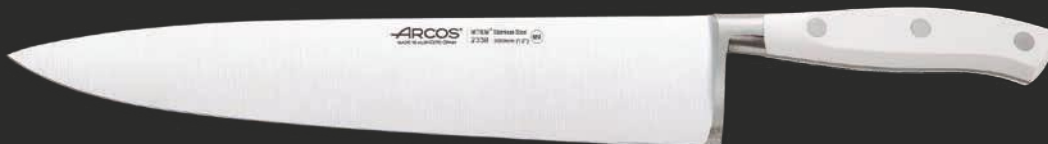
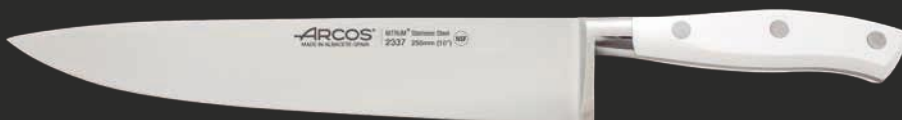
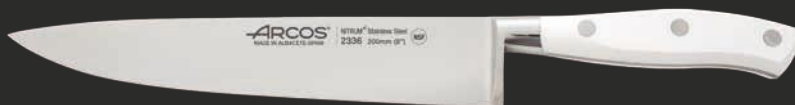


231324

200 mm



Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane -
Нож Для Хлеба



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)

RIVIERA BLANC



231024

250 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока

231124

300 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

234424

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА

234524

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)
	Madera de Haya Lacada en Color Negro	Beechwood With Black Color Lacquer	Bois de Hêtre Couleur Laqué Noir	Legno di Faggio Laccato Nero	Лакированная Буковое Дерево цвета Черный

CLÁSICA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El Acero Inoxidable Forjado NITRUM®, exclusivo de ARCOS le confiere unas cualidades de dureza extraordinarias.

The NITRUM® forged stainless steel, exclusive to ARCOS imbues it with extraordinary qualities of hardness.

L'Acier Inoxydable Forgé NITRUM®, exclusif d'ARCOS lui confère une dureté extraordinaire.

L'Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®, esclusivo di ARCOS, conferisce delle qualità di durezza straordinaria.

Кованная нержавеющая сталь NITRUM® - эксклюзивный материал компании ARCOS, обладает высокой степенью прочности.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Sus formas clásicas y remate redondeado de gran belleza y solidez hacen de este cuchillo uno de los más demandados por profesionales.

Its classical shape and rounded finish of great beauty and sturdiness makes this knife one of the most demanded knives by chefs.

Ses formes classiques et sa finition arrondie d'une grande beauté et très solide font de ce couteau l'un des préférés des professionnels.

Le sue forme classiche e la rifinitura smussata, di una gran bellezza e solidità, rendono questo coltello uno dei più richiesti dai professionisti.

Ее классические формы и округлые заклепки необычайной красоты, а также прочность, превратили этот нож в один из самых востребованных профессиональными поварами.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Cachas de polioximetileno (POM), con un cuidado acabado, de gran dureza y resistencia a leñas.

Polyoxymethylene (POM) grips, with an immaculate finish, highly durable and alkali resistant.

Plaquettes en polyoxyméthylène (POM), avec une finition soignée, d'une grande dureté et hautement résistant à la javel.

Scaglie di Polioisometilene (POM), con una rifinitura accurata, di gran durezza e resistenza alle liscivie.

Плашки рукояти из полиоксиметилена (ПОМ) обладают высокой прочностью, устойчивы к чистящим средствам и уникальны в своем дизайне.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Remaches de tipo machihembrado de acero inoxidable, altamente resistentes a la corrosión.

Highly rust resistant stainless steel tongue-and-groove type rivets.

Rivets de type emboîtable en acier inoxydable, hautement résistants à la corrosion.

Rivetti di tipo maschio-femmina di acciaio inossidabile, altamente resistenti alla corrosione.

Шпунтованные заклепки из нержавеющей стали гарантируют высокую антикоррозийную устойчивость.

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ



PACKAGING / УПАКОВКА

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



FORJADO · FORGED
FORGE · FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ



Flexible / Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный



Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

CLÁSICA



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

255600

130 mm

Tomatero - Tomato Knife - Tomate - Coltello Pomodoro - Нож помидоров для

256200

140 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur - Coltello Disosso - Обвалочный Нож

256500

160 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur - Coltello Disosso - Обвалочный Нож



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)

CLÁSICA

256300

160 mm

Tenedor - Carving Fork -
Fourchette - Forchettone - Вилка



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



CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)

CLÁSICA



256700

250 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока



256800

300 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

257000

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)
Madera de Nogal	Walnut	Bois de Noyer	Legno di Noce	Ореховое Дерево

TANGO

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Hoja de Acero Inoxidable NITRUM® de extraordinaria calidad y poder de corte., la hoja y la espiga están fabricadas en una sola pieza, dotando al conjunto de una solidez extraordinaria.

NITRUM® stainless steel blade of extraordinary quality and cutting power, the blade and tang are manufactured from a single piece, imbuing the set with an extraordinary sturdiness.

Lame en acier inoxydable NITRUM® d'une qualité extraordinaire et à haut pouvoir de coupe. Le manche et la soie sont fabriqués en une seule pièce pour doter l'ensemble d'une solidité extraordinaire.

Lama di Acciaio Inossidabile NITRUM® con una straordinaria qualità e potenza di taglio. La lama e il codolo sono fabbricati un solo pezzo, conferendo all'insieme una solidità straordinaria.

Лезвие из нержавеющей стали NITRUM® отличного качества и режущей способности. Лезвие и хвостовик выполнены в виде одной детали, что придает предмету чрезвычайную прочность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Diseño innovador y elegante. Mango de Polipropileno y sin remaches, en el que destaca la espiga interior completa visible que sujeta su base.

Innovative and elegant design. Rivet free and polypropylene handle, in which the completely visible inner tang that holds its base is highlighted.

Conception innovante et élégante. Manche en Polypropylène sans rivets. À souligner, la soie intérieure complète et visible qui fixe la base.

Design innovatore ed elegante. Manico in Polipropilene e senza rivetti, sul quale risalta un codolo interno completo visibile che fissa la sua base.

Инновационный и элегантный дизайн. В рукоятки из полипропилена без заклепок на первый план выходит полностью видимый хвостовик, который находится внутри рукоятки и соединяет основу.

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ



PACKAGING / УПАКОВКА

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



BACTIPROOF®



Flexible / Flessibile / Гибкие




Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие




Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный



 Flexible / Flessibile / Гибкие

 Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

 Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

TANGO



220100

100 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

221200

120 mm

Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для овощей

220400

160 mm

Cocina - Kitchen Knife - Cuisine - Coltello - Cucina - Кухня

220600

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

220500

170 mm

Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole - Coltello Sogliola - Эксклюзивный Нож

221500

180 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

221300

200 mm

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane - Нож Для Хлеба

221800

240 mm

Jamoner - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорочка



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polipropileno

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

UNIVERSAL

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El acero exclusivo NITRUM® de su hoja le confiere una durabilidad fuera de serie.

The exclusive NITRUM® stainless steel of its blade imbues it with exceptional durability.

L'acier NITRUM® exclusif de sa lame le dote d'une durabilité sans pareil.

L'acciaio esclusivo NITRUM® della sua lama conferisce una durezza da fuori serie.

Лезвие из эксклюзивной нержавеющей стали NITRUM® обеспечивает исключительную прочность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Predominio de las líneas rectas, está pensado para el uso diario sin renunciar al diseño.

Predominance of the straight lines designed with everyday use in mind without sacrificing design.

Prédominance des lignes droites, conçu pour une utilisation quotidienne, mais sans jamais renoncer au design.

Prevalenza di linee rette, pensato per un uso quotidiano, senza rinunciare al design.

Преобладание прямых линий, продуманных для повседневного использования, не забывая о дизайне.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Sus cachas de Polioximetileno (POM), lo hacen resistente a productos químicos y temperaturas extremas.

Its Polyoxymethylene (POM) grips makes it highly resistant to chemicals and extreme temperatures.

Ses plaquettes en Polyoxyméthylène (POM) le rendent résistant aux produits chimiques et aux températures extrêmes.

Le sue scaglie di Polioossimetilene (POM) lo rendono resistente ai prodotti chimici e alle temperature estreme.

Плашки рукояти из полиоксиметилена (ПОМ) делают его устойчивым к воздействию чистящих средств и экстремальных температур.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Dispone de remaches machihembrados de acero inoxidable anti-corrosión.

Having rust resistant stainless steel tongue-and-groove rivets.

Doté de rivets emboîtés en acier inoxydable anticorrosion.

Possiede rivetti maschio-femmina di acciaio inossidabile anti corrosione.

Шпунтованные заклепки из нержавеющей стали обеспечивают антикоррозийную устойчивость.

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ ▶



Flexible / Flessibile / Гибкие



Semiflexible / Semi-flexible / Semi-Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Segheettato / Жемчужный

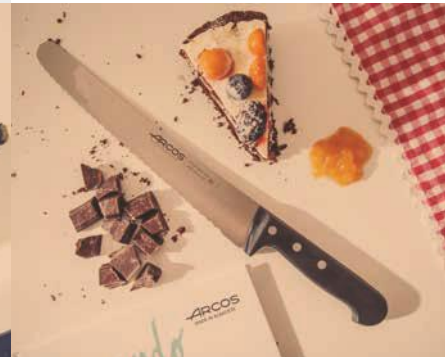


PACKAGING / УПАКОВКА









NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOXIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ






BACTIPROOF®





-  **280004**
 60 mm
 Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов
-  **280104**
 75 mm
 Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов
-  **281004**
 75 mm
 Mondador - Paring Knife - Office - Disosso - Нож для чистки овощей и Фруктов
-  **282504**
 130 mm
 Deshuesador - Boning Knife - Désosseur - Disosso - Обвалочный Нож
-  **282604**
 160 mm
 Deshuesador - Boning Knife - Désosseur - Spelucchino - Обвалочный Нож
-  **282704** 
 160 mm
 Fileteador - Fillet Knife - Filet de Sole - Coltello Pesce Filettare - Нож для Филе
-  **281104**
 100 mm
 Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для овощей

 Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
 Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
 Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (POM)

UNIVERSAL

281204

130 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



281304

150 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



281404

170 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



281504

190 mm

Trinchante - Carving Knife - Découper -
Coltello Trinchante - Разделочный Нож



new

289104

130 mm

Tomatero - Tomato Knife - Tomate -
Coltello Pomodoro - Нож для помидоров



284100

160 mm

Tenedor - Carving Fork - Fourchette -
Forchettone - Вилка



281704

140 mm

Cocina - Prep Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



284604

150 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



284704

170 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetileno (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)



284804

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



284204

170 mm

Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole -
Coltello Sogliola - Нож для плоской рыбы



281604

145 mm

Queso - Cheese Knife - Fromage - Coltello
Formaggio - Сыр



280204

100 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



280304

120 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



280404

155 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



280504

175 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



280604

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL



280601

200 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



280704

250 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



280804

300 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



282904

150 mm



Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



283004

175 mm



Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



283104

200 mm



Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



283204

250 mm



Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



283304

300 mm



Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)



CUCHILLOS ESTILO JAPONÉS
JAPANESE STYLE KNIVES
COUTEAUX STYLE JAPONAIS
COLTELLI STILE GIAPPONESE
ЯПОНСКИЕ НОЖИ

UNIVERSAL



286004
170 mm
Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож



289804
170 mm
Deba - Deba Knife - Deba - Coltello Deba - Deba Нож



289704
175 mm
Usuba - Usuba Knife - Usuba - Coltello Usuba - Usuba Нож



289904
240 mm
Yanagiba - Yanagiba Knife - Yanagiba - Coltello Yanagiba - Yanagiba Нож

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)



283904
250 mm
Pastelero - Pastry Knife - Genoise - Coltello Pane - Нож для Филе



284304
300 mm
Pastelero - Pastry Knife - Genoise - Coltello Pane - Нож для Филе

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

UNIVERSAL

282104
200 mm

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane -
Нож Для ХлеБа

282204
250 mm

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane -
Нож Для ХлеБа

284004
290 mm

Salmón - Salmon Knife - Saumon - Coltello
Salmone - Лосось

282004
290 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока

283704
300 mm

Salmón - Salmon Knife - Saumon -
Coltello Salmone - Лосось

283804
300 mm

Fiambre - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож для Окорока

281801
240 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока

281804
240 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока



CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)



281901

280 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока



281904

280 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)



286400

125 x 90 mm

Espátula - Spatula - Spatule Triangulaire - Spatola - Лопаточка



286500

125 x 120 mm

Espátula - Spatula - Spatule Triangulaire - Spatola - Лопаточка



286600

160 mm

Espátula - Spatula - Spatule à Lasagne - Spatola - Лопаточка



Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL

286104

205 mm



Espátula - Spatula - Spatule - Spatola -
Лопаточка



286204

250 mm



Espátula - Spatula - Spatule - Spatola -
Лопаточка



286304

300 mm



Espátula - Spatula - Spatule - Spatola -
Лопаточка



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)

282404

3 mm



160 mm



≈ 310 gr



Macheta - Cleaver - Feuille - Mannaietta -
Мясницкий Нож



Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)

288200

4 mm



160 mm



≈ 460 gr



Macheta - Cleaver - Feuille - Mannaietta -
Мясницкий Нож



Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)



288300

4 mm

180 mm

≈ 480 gr

Macheta - Cleaver - Feuille - Mannaietta -
Мясницкий Нож

	Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)



288100

4 mm

180 mm

≈ 850 gr

Macheta Murciana - Cleaver - Feuille -
Mannaietta - Мясницкий Нож



288400

2,5 mm

200 mm

≈ 390 gr

Macheta - Cleaver - Feuille - Mannaietta -
Мясницкий Нож

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL

287800

4 mm
220 mm
≈ 835 gr



Macheta - Cleaver - Feuille - Mannaietta -
Мясницкий Нож



287900

4 mm
250 mm
≈ 1000 gr



Macheta - Cleaver - Feuille - Mannaietta -
Мясницкий Нож



287300

2 mm
260 mm
≈ 580 gr



Filetera - Steak Cleaver - Couperet à Filet -
Sfilettare - Разделочный Нож Для Мяса



287400

2 mm
280 mm
≈ 700 gr



Filetera - Steak Cleaver - Couperet à Filet -
Sfilettare - Разделочный Нож Для Мяса



CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetileno (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)



286700

4 mm

275 mm

≈645 gr

Carnicero - Butcher knife - Boucher - Coltello Scannare - Нож для Мяса



286800

4 mm

300 mm

≈735 gr

Carnicero - Butcher knife - Boucher - Coltello Scannare - Нож для Мяса



287000

2 mm

300 mm

≈535 gr

Pescadero - Fishmonger Knife - Poisson - Coltello da Pesce - Мясцкий Нож



287100

2 mm

290 mm

≈ 515 gr

Pescadero - Fishmonger Knife - Poisson - Coltello da Pesce - Мясцкий Нож



287200

2 mm

320 mm

≈ 590 gr

Pescadero - Fishmonger Knife - Poisson - Coltello da Pesce - Мясцкий Нож



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)



790900

400 mm



Corta-Quesos / Cheese Knife / Coupe Fromage / Taglia-Formaggio / Лопатка для резки сыра



792300

260 mm



Corta-Quesos / Cheese Knife / Coupe Fromage / Taglia-Formaggio / Лопатка для резки сыра



792400

290 mm



Corta-Quesos / Cheese Knife / Coupe Fromage / Taglia-Formaggio / Лопатка для резки сыра

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

285600

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



1853

2811

2814

2806

2821

2818



	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)
	Madera de Haya	Beechwood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Буковое Дерево

285100

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



1853 2824 2811 2814 2821 2818

285700

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



2811 2842 2813 2806 2821



Caja Regalo

Gift Box

Boite Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная Упаковка



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®



Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polyoximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)



Madera de Pino / Pine / Bois de Pin / Legno di Pino / Сосновое Дерево



Madera de Nogal / Walnut / Bois de Noyer / Legno di Noce / Ореховое Дерево

285800

Set Cocina - Kitchen Set - Ensemble de
Cuisine - Set Cucina - Кухонный Набор



2811 2806



285500

Set Jamonero - Slicing Set - Ensemble
Jambon - Set Prosciutto - Набор для
Окорки



7821 2818



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®



Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polyoximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)

COLOUR PROF

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El exclusivo Acero Inoxidable NITRUM® proporciona un corte profesional y una larga durabilidad.

The exclusive NITRUM® stainless steel provides professional cutting and lasting durability.

L'Acier Inoxydable NITRUM® exclusif assure une découpe professionnelle et une haute durabilité.

L'esclusivo Acciaio Inossidabile NITRUM® fornisce un taglio professionale e una lunga durevolezza.

Эксклюзивная нержавеющая сталь NITRUM® гарантирует профессиональную режущую способность и долговечность в использовании.

MANGO HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Núcleo duro de Polipropileno recubierto por un caucho especialmente cómodo de usar, totalmente ergonómico, antideslizante e impermeable. Resistente a la deformación por temperaturas extremas.

Rubber-coated hard polypropylene hard core, especially convenient to use, fully ergonomic, non-slip and waterproof. Resistant to deformation due to extreme temperatures.

Noyau dur en Polypropylène recouvert d'un caoutchouc particulièrement confortable à utiliser, entièrement ergonomique, antidérapant et imperméable. Résistant à la déformation sous l'effet des températures extrêmes.

Nucleo duro di Polipropilene rivestito da un caucciù particolarmente comodo da usare, completamente ergonomico, antiscivolo e impermeabile. Resistente alla deformazione dovuta alle temperature estreme.

Твердая основа из полипропилена имеет каучуковое покрытие, особенно удобное в использовании, полностью эргономичное, не скользящее и гигиеничное. Нож устойчив к воздействию экстремальных температур.

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ ▶



Flexible / Flessibile / Гибкие



Semiflexible / Semi-flexible /
Semi-Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé /
Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato /
Жемчужный



PACKAGING / УПАКОВКА

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



BASTIPROOF®



ICE PLUS



DOBLE INYECCIÓN
DOUBLE INJECTION
DOUBLE INJECTION
DOPPIA INIEZIONE
ДВОЙНАЯ ИНЪЕКЦИЯ



MANGOS IDENTIFICATIVOS

IDENTIFICATION HANDLES · IDENTIFICATION DES MANCHES · IDENTIFICAZIONE DEI MANICI · ИДЕНТИФИЦИРУЮЩИЕСЯ РУЧКИ

IDENTIFICADORES DE COLORES:

El mango de cada cuchillo identifica el tipo de alimentos en el que se va a emplear, mediante el uso de unos tapones de polipropileno de distintos colores se consigue un perfecto control higiénico-sanitario tal como especifican las normas europeas sanitarias de control alimentario.

COLOUR IDENTIFICATION SYSTEM:

Thanks to the colour of the knife handle one can know what type of food to use. This differentiation is made thanks to the polypropylene plugs of different colours which enable a comprehensive hygienic-sanitary control, complying with European hygiene of foodstuffs health regulations.

IDENTIFICATION DES COULEURS:

La couleur du manche du couteau permet de savoir le type d'aliments auxquels il est destiné. Ce type de distinction est possible grâce à des bouchons en Polypropylène de différentes couleurs permettant un contrôle hygiénique-sanitaire exhaustif, conformément aux normes de santé européennes dans le cadre du contrôle alimentaire.

IDENTIFICAZIONE DEI COLORI:

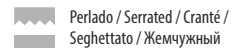
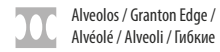
Grazie al colore del manico del coltello, possiamo sapere per quali tipi di alimenti sia indicato. Questa differenziazione è data da dei tappi di Polipropilene di vari colori, che consentono un controllo igienico-sanitario completo, rispettando le norme europee sanitarie di controllo dell'alimentazione.

ИНДИКАТОРЫ ЦВЕТОВ:

Благодаря цвету рукоятки ножа можно узнать, для каких продуктов используется нож. Данное различие стало возможным благодаря кнопкам различных цветов, которые позволяют тщательное слежение за гигиеной и проведение санитарного контроля, соблюдения европейских стандартов контроля качества пищевых продуктов.

			ALIMENTOS COCINADOS / COOKED MEATS / VIANDES CUITES ET CHARCUTERIES ALIMENTI CUCINATI / ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПИЩА
			CARNE / RAW MEAT / VIANDES CRUES / CARNE / МЯСО
			PESCADO / RAW FISH / POISSONS CRUS / PESCE / РЫБА
			ENSALADAS Y FRUTAS / SALADS AND FRUITS / FRUITS ET SALADES FRUTTA O MACEDONIE / ФРУКТЫ И САЛАТЫ
			VERDURAS / RAW VEGETABLES / LÉGUMES CRUS / VERDURE / ОВОЩИ
			PASTELERÍA Y LÁCTEOS / BAKERY AND DAIRY PRODUCTS LAITAGES, PAINS ET VIENNOISERIES / PANE E PASTICCERIA S / КОНДИТЕРСКИЕ И МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

COLOUR PROF



240100

150 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса

240200

180 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса

240300

200 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса

240500

250 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса

240600

300 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса

240700

350 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса

240800

350 mm

Pescadero - Fishmonger Knife - Poisson -
Coltello da Pesce - Мясницкий Нож



CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Icon	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno Recubierto con Elastómero	Polypropylene Covered by Elastomer	Polypropylène Recouvert d'Elastomère	Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Полипропилен Покрытый Эластомером

COLOUR PROF



241000

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож

241100

250 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож

241200

300 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож

240000

80 mm

Mondador - Paring Knife - Office -
Spelucchino - Нож для чистки
овощей и Фруктов

244100

130 mm

Carnicero - Sticking knife - Saigner -
Coltello Scannare - Нож для Мяса

243000

150 mm

Carnicero - Sticking knife - Saigner -
Coltello Scannare - Нож для Мяса

241400

130 mm

Carnicero - Butcher knife - Saigner -
Coltello Scannare - Нож для Мяса

241500

160 mm

Carnicero - Butcher knife - Saigner -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno Recubierto con Elastómero

Polypropylene Covered by Elastomer

Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Полипропилен Покрытый Эластомером

COLOUR PROF

241600

180 mm

Carnicero - Butcher knife - Saigner -
Coltello Scannare - Нож для Мяса

241700

200 mm

Carnicero - Butcher knife - Saigner -
Coltello Scannare - Нож для Мяса

243100

170 mm

Lenguado - Sole Knife - Filet de
Sole - Coltello Sogliola - Нож для
Плоской Рыбы

243200

190 mm

Fileteador - Fillet Knife - Dénerver -
Coltello Filettare Pesce - Нож для Филе

242200

140 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож

242000

130 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож

242100

150 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож

242300

150 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож



CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Icon	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno Recubierto con Elastómero	Polypropylene Covered by Elastomer	Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Полипропилен Покрытый Эластомером

COLOUR PROF



- 242500**
200 mm

Fileteador - Fillet Knife - Filet de Sole - Coltello Filettare Pesce - Нож для Филе
- 245400**
180 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож
- 242800**
250 mm

Pastelero - Pastry Knife - Genoise - Coltello Pane - Нож для Кондитерских Изделий
- 243500**
300 mm

Pastelero - Pastry Knife - Genoise - Coltello Pane - Нож для Кондитерских Изделий
- 242900**
360 mm

Fiambre - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож для Окороча
- 242600**
300 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окороча
- 242700**
300 mm

Salmón - Salmon Knife - Saumon Alvéolé - Coltello Salmone - Лосось

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno Recubierto con Elastómero	Polypropylene Covered by Elastomer	Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Полипропилен Покрытый Эластомером

2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Especialmente diseñado para profesionales en exclusivo Acero Inoxidable NITRUM® muy adecuado para un uso prolongado, su proceso de fabricación garantiza una unión entre mango y hoja permanente.

Specially designed for professionals in exclusive NITRUM® stainless steel very suitable for prolonged use, its manufacturing process ensures a permanent union between the blade and handle.

Spécialement conçu pour les professionnels en Acier Inoxydable NITRUM® exclusif, très approprié pour un usage prolongé, son processus de fabrication assure une union permanente entre le manche et la lame.

Appositamente progettato per i professionisti, in esclusivo Acciaio Inossidabile NITRUM®, altamente indicato per un uso prolungato, il suo processo di fabbricazione garantisce una unione permanente fra il manico e la lama.

Специально разработанные для профессиональных поваров, изготовленные из эксклюзивной нержавеющей стали NITRUM®, ножи отлично подходят для длительного использования. Производственный процесс гарантирует отличное соединение между рукояткой и лезвием.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Inyectado en Polipropileno Copolímero (PP), material plástico antideslizante extraordinariamente resistente a golpes y temperaturas extremas. Los colores del mango garantizan un mejor control higiénico-alimentario.

Injected in Polypropylene Copolymer (PP-C), non-slip extraordinarily shock and extreme temperature resistant plastic material. The colours of the handle ensure a better hygienic-food control.

Iniettato in Polipropilene Copolimero (PP), un materiale plastico antidérapant incroyablement résistant aux coups et aux températures extrêmes. Les couleurs du manche permettent de garantir un plus haut contrôle de l'hygiène alimentaire.

Iniettato con Polipropilene Copolimero (PP), materiale plastico antiscivolo straordinariamente resistente agli urti e alle temperature estreme. I colori del manico garantiscono un miglior controllo igienico-alimentare.

Приборы из полипропилена (ПП) - не скользящего пластика, изготовленные по системе инъекции, устойчивы к ударам и экстремальным температурам. Разноцветные рукояти обеспечивают лучший контроль санитарного состояния и контроль за пищевыми продуктами.

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ ▶



Flexible / Flessibile / Гибкие



Semiflexible / Semi-flexible / Semi-Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный



PACKAGING / УПАКОВКА

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



BACTIPROOF®



NSF



MANGOS IDENTIFICATIVOS

IDENTIFICATION HANDLES · IDENTIFICATION DES MANCHES · IDENTIFICAZIONE DEI MANICI · ИДЕНТИФИЦИРУЮЩИЕСЯ РУЧКИ

IDENTIFICADORES DE COLORES:

Gracias al color del mango del cuchillo podemos saber para qué tipo de alimentos se va a utilizar, permitiendo así un control higiénico-sanitario exhaustivo y el cumplimiento de las normas europeas sanitarias de control de la alimentación.

COLOUR IDENTIFICATION SYSTEM:

Thanks to the colour of the knife handle one can know what type of food to use, therefore enabling a comprehensive hygienic-sanitary control, complying with European hygiene on foodstuffs health regulations.

IDENTIFICATION DES COULEURS:

La couleur du manche nous permet de savoir le type d'aliments pour lequel le couteau sera employé, pour assurer un contrôle exhaustif de l'hygiène alimentaire, conformément aux normes sanitaires de contrôle de l'alimentation.

IDENTIFICAZIONE DEI COLORI:

Grazie al colore del manico del coltello, possiamo sapere per quali tipi di alimenti sia indicato, consentendo di avere un controllo igienico-sanitario completo e nel rispetto delle norme sanitarie europee per il controllo dell'alimentazione.

ИНДИКАТОРЫ ЦВЕТОВ:

Благодаря различным по цвету рукояткам ножа можно узнать для каких пищевых продуктов он используется, обеспечивая тем самым тщательный санитарно-гигиенический контроль и следование европейским стандартам контроля пищевых продуктов.

			ALIMENTOS COCINADOS / COOKED MEATS / VIANDES CUITES ET CHARCUTERIES ALIMENTI CUCINATI / ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПИЩА
			VERDURAS Y FRUTAS / RAW VEGETABLES AND FRUITS FRUITS ET LÉGUMES CRUS / VERDURE / ФРУКТЫ И ОВОЩИ
			CARNE / RAW MEAT / VIANDES CRUES / CARNE / МЯСО
			PESCADO / RAW FISH / POISSONS CRUS / PESCE / РЫБА
			PASTELERÍA Y LÁCTEOS / BAKERY AND DAIRY PRODUCTS LAITAGES, PAINS ET VIENNOISERIES / PANE E PASTICCERIA S / КОНДИТЕРСКИЕ И МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
			MULTIUSOS / UTILITY KNIFE / COUTEAUX MULTIFONCTIONS MULTIUSOS / НОЖ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ
			VERDURAS / RAW VEGETABLES / LÉGUMES CRUS / VERDURE / ОВОЩИ
			ALÉRGENOS/ ALLERGENS / ALLERGÈNES / ALLERGENI / АЛЛЕРГЕНЫ

2900



Flexible / Flessibile / Гибкие



Semiflexible / Semi-flexible / Semi-Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

292900

130 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



292900 292922 292923 292925



293000

150 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



293000 293022 293023 293025



294600

160 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



294600 294622 294623 294625



294700

180 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



294700 294722 294723 294725



294800

200 mm

Carnicero - Butcher knife - Boucher
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



294800 294822 294823 294825



291500

160 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



291500 291522 291523 291525



291600

180 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



291600 291622 291623 291625



291700

210 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



291700 291722 291723 291725



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®



Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен



291800 291822 291823 291825

291800

250 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



291900 291922 291923 291925

291900

300 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



290400 290421 **new** 290422 **new** 290423 290425 **new** 290431

290400

130 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



290500 290521 **new** 290522 **new** 290523 290525

290500

150 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня

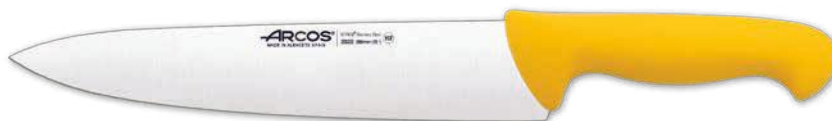


292100 292121 292122 292123 292124 **new** 292125 292128 292131

292100

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Поварской Нож



292200 292221 292222 292223 292224 292225 292228

292200

250 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Поварской Нож



292300 292321 292322 292323 292325

292300

300 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Поварской Нож



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®



Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

2900

292000

150 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Поварской Нож



new
292000 292021 292022 292023 292025

290700

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Поварской Нож



new
290700 290721 290722 290723 290724 290725 290728

290800

250 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Поварской Нож



new
290800 290821 290822 290823 290824 290825 290828

290900

300 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Поварской Нож



new
290900 290921 290922 290923 290925

295800

170 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Affettare - Нож для тонкой
нарезки Afetare



new
295800 295822 295823 295825

295900

200 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Affettare - Нож для тонкой
нарезки Afetare



new
295900 295922 295923 295925

296000

250 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Affettare - Нож для тонкой
нарезки Afetare



new
296000 296022 296023 296025



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®



Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

new new new
 290600 290621 290622 290623 290625



290600

180 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku -
 Coltello Santoku - Поварской Нож

new
 293100 293122 293123 293125



293100

170 mm

Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole -
 Coltello Sogliola - Эксклюзивный Нож

295200 295222 295223 295225



295200

190 mm

Fileteador - Fillet Knife - Filet de
 Sole - Coltello Filettare Pesce - Нож
 для Филе

295100 295122 295123 295125



295100

200 mm

Fileteador - Fillet Knife - Filet de
 Sole - Coltello Filettare Pesce - Нож
 для Филе

295500 295522 295525



295500

250 mm

Trinchante - Carving Knife -
 Tranchelard - Coltello Trinciante -
 Разделочный Нож

292400 292422 292423 292425



292400

350 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
 Coltello Macellaio - Нож для тонкой
 нарезки Afetare

292500 292522 292523 292525



292500

350 mm

Pescadero - Fishmonger Knife -
 Poisson - Coltello da Pesce -
 Мясницкий Нож

Funda Display Display Sleeve Carte Display Упаковка Дисплей

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel Acier Inoxydable NITRUM® Acciaio Inossidabile NITRUM® Нержавеющая Сталь NITRUM®
 Polipropileno Polypropylene Polypropylène Polipropilene Полипропилен

2900

291400
200 mm

Panero - Bread Knife - Pain -
Coltello Pane - Нож Для Хлеба



- 291400 291424 291425 **new** 291431

290300
180 mm

Tenedor - Carving Fork - Fourchette -
Forchettone - Вилка



- 290300 **new** 290324 290325

290000
100 mm

Mondador - Paring Knife - Office -
Spelucchino - Нож для чистки
овощей и Фруктов



- 290000 290021 290022 290023 290025 **new** 290031

290100
100 mm

Verduras - Vegetable Knife - Office -
Coltello Verdura - Нож для Овощей

new



- 290100 290121 290122 290123 290125

294400
130 mm

Deshuesador - Boning Knife -
Désosseur - Coltello Disosso -
Обвалочный Нож



- 294400 294422 294425

291200
140 mm

Deshuesador - Boning Knife -
Désosseur - Coltello Disosso -
Обвалочный Нож

new



- 291200 291222 291223 291225

291300
140 mm

Deshuesador - Boning Knife -
Désosseur - Coltello Disosso -
Обвалочный Нож



- 291300 291322 291323 291325

Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

294000 294022 294025



294000

140 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож

294100 294122 294124 294125



294100

160 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож

294500 294521 294522 294523 294524 294525



294500

160 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож

295300 295322 295323 295325



295300

160 mm

Despellejar - Skinning Knife - Dépouiller -
Coltello Danese - Освежевать

295400 295422 295423 295425



295400

190 mm

Despellejar - Skinning Knife -
Dépouiller - Coltello Danese -
Освежевать

292600 292622 292623 292625



292600

200 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса

292700 292721 292722 292723 292725



292700

250 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса

new 292800 **new** 292822 292823 292825



292800

300 mm

Carnicero - Butcher Knife -
Boucher - Coltello Macellaio -
Нож для Мяса



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®



Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

2900

293200
250 mm

Pastelero - Pastry Knife - Genoise -
Coltello Pane - Нож для Кондитерских
Изделий

■ 293200 □ 293224 ■ 293225



295000
250 mm

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello
Pane - Нож Для ХлеБа

■ 295000 ■ 295022 □ 295024 ■ 295025 ■ 295028



293700
300 mm

Pastelero - Pastry Knife - Genoise -
Coltello Pane - Нож для Кондитерских
Изделий

■ 293700 □ 293724 ■ 293725



293600
350 mm

Pastelero - Pastry Knife - Genoise -
Coltello Pane - Нож для Кондитерских
Изделий

■ 293600 □ 293624 ■ 293625



293300
300 mm

Salmón - Salmon Knife - Saumon -
Coltello Salmone - Лосось

■ 293300 ■ 293322 ■ 293323 ■ 293325



294900
250 mm

Fiambre - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окороча

■ 294900 ■ 294922 □ 294924 ■ 294925 ■ 294928










293400
300 mm


Fiambre - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окороча

■ 293400 ■ 293422 □ 293424 ■ 293425



Icon	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

 <p>■ 293500 ■ 293522 ■ 293525</p>	<p>293500 350 mm</p> <p>Fiambre - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож для Окорока</p>
 <p>new ■ 293800 ■ 293822 ■ 293825</p>	<p>293800 400 mm</p> <p>Fiambre - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож для Окорока</p>
 <p>new ■ 291100 ■ 291125</p>	<p>291100 240mm</p> <p>Jamoner - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока</p>
 <p>new ■ 293900 ■ 293925</p>	<p>293900 280 mm</p> <p>Jamoner - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока</p>
 <p>■ 295700 ■ 295725</p>	<p>295700 300 mm</p> <p>Salami - Salami Knife - Couteau pour Salami - Coltello Salami - Нож для Саями</p>
 <p>new ■ 298700 ■ 298725</p>	<p>298700 360 mm</p> <p>Salami/Queso - Salami/Cheese - Salami/Fromage - Salame/Formaggio - саями/сыр</p>
 <p>new ■ 298800 ■ 298825</p>	<p>298800 410 mm</p> <p>Salami/Queso - Salami/Cheese - Salami/Fromage - Salame/Formaggio - саями/сыр</p>

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

2900

296100

4 mm
190 mm
≈ 550 gr

Macheta - Cleaver - Couperet -
Mannaietta - Мясницкий Нож



■ 296100 ■ 296122 ■ 296123 ■ 296125

296700

4 mm
200 mm
≈ 530 gr

Macheta - Cleaver - Couperet -
Mannaietta - Мясницкий Нож



■ 296700 ■ 296722 ■ 296723 ■ 296725

297200

4 mm
200 mm
≈ 600 gr

Macheta - Cleaver - Couperet -
Mannaietta - Мясницкий Нож



■ 297200 ■ 297222 ■ 297225

297500

4 mm
240 mm
≈ 700 gr

Macheta - Cleaver - Feuille -
Couperet - Мясницкий Нож



■ 297500 ■ 297522 ■ 297525

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



297600 297622 297625

297600

3 mm
180 mm
≈380 gr

Macheta - Cleaver - Feuille - Couperet à Filet - Мясницкий Нож



297700 297722 297725

297700

3 mm
220 mm
≈510 gr

Macheta - Cleaver - Feuille - Couperet à Filet - Мясницкий Нож



296200 296222 296225

296200

4 mm
220 mm
≈720 gr

Hachuela - Cleaver - Feuille - Mannaietta - Мясницкий Нож



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

2900

296300

4 mm

250 mm

≈930 gr

Hachuela - Cleaver - Feuille - Mannaietta
- Мясницкий Нож



296300 296322 296325

296400

4 mm

270 mm

≈1040 gr

Hachuela - Cleaver - Feuille - Mannaietta
- Мясницкий Нож



296400 296422 296425

298000

2 mm

260 mm

≈520 gr

Filetera - Steak Cleaver - Couperet à Filet -
Sfilettare - Разделочный Нож Для Мяса



298000 298022 **new** 298023 298025

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



298200 298222 298225

298200

2 mm
280 mm
≈600 gr



Filetera - Steak Cleaver - Couperet à Filet -
Sfilettare - Разделочный Нож Для Мяса



298100 298122 298125

298100

3 mm
260 mm
≈700 gr



Filetera - Steak Cleaver - Couperet à Filet -
Sfilettare - Разделочный Нож Для Мяса



298300 298322 298325

298300

3 mm
280 mm
≈800 gr



Chuletera - Chop Cleaver - Couperet à
Côtelette - Bistessa - Разделочный Нож
Для Мяса

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

2900

298500

2,5 mm
200 mm
≈390 gr

Macheta - Cleaver - Couperet -
Mannaietta - Мясницкий Нож



■ 298500 ■ 298525



298600

3 mm
215 mm
≈585 gr

Macheta - Cleaver - Couperet -
Mannaietta - Мясницкий Нож



■ 298600 ■ 298625



297000

2 mm
290 mm
≈410 gr

Pescadero - Fishmonger Knife - Poisson -
Coltello da Pesce - Мясницкий Нож



■ 297000 ■ 297023 ■ 297025



297100

2 mm
320 mm
≈490 gr

Pescadero - Fishmonger Knife - Poisson -
Coltello da Pesce - Мясницкий Нож



■ 297100 ■ 297123 ■ 297125



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



296800 296822 296825

296800

- 4 mm
- 275 mm
- ≈540 gr

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



296900 296922 296925

296900

- 4 mm
- 300 mm
- ≈610 gr

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



297800 297825

297800

- 4 mm
- 360 mm
- ≈740 gr

Cuchillo Roma - Roma Knife - Couteau à
Battre - Coltello Roma - Нож Поварской
Roma



297900 297925

297900

- 4 mm
- 255 mm
- ≈580 gr

Cuchillo Golpe - Pound Knife - Couteau
Feuille - Coltello da Colpo - Нож Для
Рубки Golpe



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

2900

299600

125 x 90 mm

Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка



■ 299600 ■ 299625

new



299700

125 x 120 mm

Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка



■ 299700 ■ 299725

new



299000

200 mm

Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка



■ 299000 □ 299024 ■ 299025



299100

250 mm

Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка



■ 299100 □ 299124 ■ 299125 ■ 299131

new



299200

300 mm

Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка



■ 299200 □ 299224 ■ 299225



	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



NUEVO COLOR DE MANGO PARA ALÉRGICOS

NEW COLOURED HANDLE FOR ALLERGENS · UNE NOUVELLE COULEUR DE MANCHE POUR SIGNALER LES ALLERGÈNES · NUOVO COLORE DEL MANICO PER ALLERGENI · НОВЫЙ ЦВЕТ РУКОЯТИ ДЛЯ ОСОБОЙ ИДЕНТИФИКАЦИИ

ARCOS presenta su propuesta de color de mango identificativo apto para el sistema de HACCP, con el fin de hacer la vida más fácil a aquellas personas que tienen algún tipo de alergia alimentaria. Una iniciativa pensada por ARCOS para evitar la contaminación cruzada, algo muy común en nuestras cocinas. Su mango de color fucsia nos indica que al hacer uso del mismo debemos evitar el contacto con otros alimentos alérgicos o superficies en las que anteriormente tocó un alimento que pueda afectar a la salud de la persona alérgica. Con esta propuesta, ARCOS busca concienciar de este problema que afecta a tanta gente y que debemos tener tan presente a la hora de tratar los alimentos.

ARCOS presents its identifying coloured handle design suitable for the HACCP system, so as to make life easier for those persons who suffer from food allergies. An initiative designed by ARCOS in order to avoid cross contamination, something which is very common in our kitchens. Its fuchsia handle shows that when one is using the knife is that contact with other food allergens or surfaces on which food has previously rested on that may affect the health of the allergy sufferer must be avoided. With this concept, ARCOS seeks to raise awareness of this problem which affects so many people and that must borne in mind when it comes to food.

ARCOS présente un nouveau manche dont la couleur sert d'élément d'identification, dans le but de simplifier la vie des personnes souffrant d'une quelconque intolérance alimentaire (gluten, lactose, etc.). Une initiative prise par ARCOS pour éviter la contamination croisée, un phénomène qui se produit très fréquemment dans nos cuisines. Son manche couleur fuchsia nous indique qu'au moment de nous en servir, nous devons éviter tout contact avec d'autres aliments allergènes ou des surfaces ayant été en contact auparavant avec un aliment pouvant nuire à la santé de la personne allergique. Au moyen de cette innovation, ARCOS cherche à mettre en évidence un problème qui concerne de nombreuses personnes et dont nous devons tenir compte au moment de manipuler les aliments. De plus, ce produit satisfait les exigences d'identification HACCP.

ARCOS presenta la sua proposta per il colore che indica il manico adatto per il sistema di HACCP, al fine di semplificare la vita alle persone che hanno qualche tipo di allergia alimentare. Un'iniziativa di ARCOS per evitare il contagio incrociato, che è molto comune nelle nostre cucine. Il suo manico color fucsia indica che, utilizzando, dobbiamo evitare il contatto con altri alimenti allergeni o con superfici che abbiano precedentemente toccato un alimento che possa danneggiare la salute della persona allergica. Con questa proposta ARCOS cerca di sensibilizzare rispetto a questo problema, che riguarda molte persone e che dobbiamo tenere presente al momento di trattare gli alimenti.

ARCOS представляет новое предложение для идентификации ножа по цвету рукояти, чтобы улучшить качество жизни тем, кто страдает каким-либо типом пищевой непереносимости (глютен, лактоза и т.д.). Новая инициатива, разработанная компанией ARCOS, помогает избежать перекрестного загрязнения, так часто встречающегося на наших кухнях. Рукоять цвета фуксии указывает на то, что при использовании этого ножа следует избегать работы с прочими пищевыми продуктами, которые могут вызвать аллергию, или поверхностями, которых ранее касались продукты, влияющие на здоровье человека с аллергией или пищевой непереносимостью. Благодаря этому предложению, компания ARCOS стремится повысить осведомленность домашних об этой проблеме, которая затрагивает большое количество людей, и которая должна учитываться при работе с продуктами. Кроме того, данное предложение отвечает требованиям идентификации HACCP (анализ рисков по критической контрольной точке АРККТ).



290031
100 mm

290431
130 mm

292131
200 mm

291431
200 mm

299131
250 mm

PALISANDRO

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Líneas clásicas en exclusivo Acero Inoxidable NITRUM®, muy duradero y con gran poder de corte.

Classic lines in exclusive NITRUM® stainless steel, very durable and great cutting power.

Des lignes classiques en Acier Inoxydable NITRUM® exclusif, très durable et à haut pouvoir de coupe.

Linee classiche in esclusivo Acciaio Inossidabile NITRUM®, con una gran durezza e potenza di taglio.

Классический дизайн ножей, изготовленных из эксклюзивной нержавеющей стали NITRUM®, отличаются прочностью и отличной режущей способностью.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Su mango de madera noble Palisandro pulido y su diseño de corte clásico hacen de este cuchillo uno de los más elegantes.

Its polished rosewood hardwood handle and its classic cut design make this knife one of the most elegant.

Leur manche en bois noble de Palissandre poli et leur design aux lignes classiques font de ce couteau l'un des plus élégants.

Il suo manico di legno nobile di Palissandro e il suo design classico rendono questo coltello uno dei più eleganti.

Его рукоять, выполненная из благородной полированной древесины палисандра, а также его классический дизайн превращают этот нож в один из самых элегантных.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

La madera noble Palisandro permite un mecanizado y pulido que le confieren un acabado superficial excelente.

The Rosewood Hardwood allowing all kinds of machining and polishing processes, conferring an excellent surface finish.

Le bois noble de Palissandre permet un usinage et un polissage apportant une finition de surface excellente.

Il legno nobile di Palissandro consente una molatura e una lucidatura che gli conferiscono una rifinitura superficiale eccellente.

Древесина палисандрового дерева отлично подвергается процессам обработки и полировки, чем достигается совершенное внешнее покрытие.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Son remaches son de acero inoxidable altamente resistente a la corrosión.

The rivets are manufactured from highly rust resistant stainless steel.

Les rivets sont en acier inoxydable, hautement résistant à la corrosion.

I rivetti sono di acciaio inossidabile altamente resistente alla corrosione.

Заклепки из нержавеющей стали гарантируют высокую антикоррозийную устойчивость.



PACKAGING / УПАКОВКА

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



MANGO DE MADERA
WOOD HANDLE
MANCHE EN BOIS
MANICO DI LEGNO
ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ



Flexible / Flessibile / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный





Flexible / Flessibile /
Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté /
Seghettato / Жемчужный

PALISANDRO



263000

100 mm

Mondador - Paring Knife - Office -
Spelucchino - Нож для чистки
овощей и Фруктов

263100

120 mm

Verduras - Vegetable Knife - Steak - Coltello
Verdura - Нож для Овощей

263200

155 mm

Cocinero - Paring Knife - Office - Coltello
Cucina - Поварской Нож

263300

175 mm

Cocinero - Paring Knife - Office - Coltello
Cucina - Поварской Нож

263400

200 mm

Cocinero - Paring Knife - Office - Coltello
Cucina - Поварской Нож

263600

250 mm

Cocinero - Paring Knife - Office -
Coltello Cucina - Поварской Нож

270800

75 mm

Mondador - Paring Knife - Office -
Spelucchino - Нож для чистки
овощей и Фруктов

271000

100 mm

Verduras - Vegetable Knife - Steak - Coltello
Verdura - Нож для Овощей



Funda Hoja

Plastic Sheath

Gaine

Coprilama

Пластиковый Футляр



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®



Madera de Palisandro

Rosewood

Palisandre

Legno Palissandro

Палисандровое Дерево

PALISANDRO

262100

110 mm

Verduras - Vegetable Knife - Steak -
Coltello Verdura - Нож для Овощей



262300

135 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



262400

155 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



262700

170 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



260200

170 mm

Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



260300

200 mm

Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



260400

250 mm

Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

	Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Madera de Palisandro	Rosewood	Palisandre	Legno Palissandro	Палисандровое Дерево

PALISANDRO



271500
 200 mm
 Panero - Bread Knife - Pain - Coltello
 Páne - Нож Для ХлеБа



273200
 245 mm
 Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
 Prosciutto - Нож Для Окорока



272300
 275 mm
 Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
 Prosciutto - Нож Для Окорока

	Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Madera de Palisandro	Rosewood	Palisandre	Legno Palissandro	Палисандровое Дерево



276900
 3 mm
 160 mm
 ≈310 gr
 Macheta - Cleaver - Couperet -
 Mannaietta - Мясницкий Нож



277000
 3 mm
 180 mm
 ≈380 gr
 Macheta - Cleaver - Couperet -
 Mannaietta - Мясницкий Нож

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Madera de Jatoba	Jatoba Wood	Jatoba Bois	Legno Jatoba	Ятоба Дерево

REGIA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Está fabricada en Acero Inoxidable NITRUM®, un material exclusivo que garantiza gran durabilidad.

Manufactured from NITRUM® stainless steel, an exclusive material which guarantees great durability.

Fabriquée en Acier Inoxydable NITRUM®, un matériau exclusif assurant une haute durabilité.

Fabbricata in Acciaio Inossidabile NITRUM®, un materiale esclusivo che garantisce una gran durevolezza.

Изготовлен из нержавеющей стали NITRUM®: эксклюзивный материал, обеспечивающий долговечность изделия.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Exquisita elegancia en este mango que combina el negro y el dorado conformando un conjunto de líneas clásicas.

Exquisite elegance in this handle which combines black and gold becoming a set of classic lines.

L'élégance exquise de ce manche combine le noir et la couleur or pour obtenir un ensemble aux lignes classiques.

La squisita eleganza di questo manico combina il nero e il dorato, formando un insieme di linee classiche.

Изысканная элегантность этой рукояти выражается в классических линиях сочетания черного и золотого.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Fabricadas en Polioximetileno (POM), un material plástico de extraordinaria durabilidad y resistencia.

Manufactured from Polyoxymethylene (POM), a plastic material of extraordinary durability and resistance.

Fabriquées en Polyoxyméthylène (POM), un matériau plastique avec une durabilité et une résistance extraordinaires.

Fabbricate il Polioossimetilene (POM), un materiale plastico di straordinaria durevolezza e resistenza.

Изготовлены из полиоксиметилена (POM) - пластичного материала необычайной прочности и долговечности.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Remaches machihembrados y virola en latón dorado, de alta resistencia a la corrosión.

Tongue-and-groove rivets and ferrule manufactured from gold brass, highly rust resistant.

Rivets emboîtés et mitre en laiton doré, hautement résistant à la corrosion.

Rivetti maschio-femmina e supporti in ottone dorato, con una gran resistenza alla corrosione.

Шпунтованные заклепки и тисненная золотой латуны шейка обладают высокой антикоррозийной стойкостью.



PACKAGING / УПАКОВКА

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

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ



Flexible / Flessibile / Гибкие





170600
250 mm

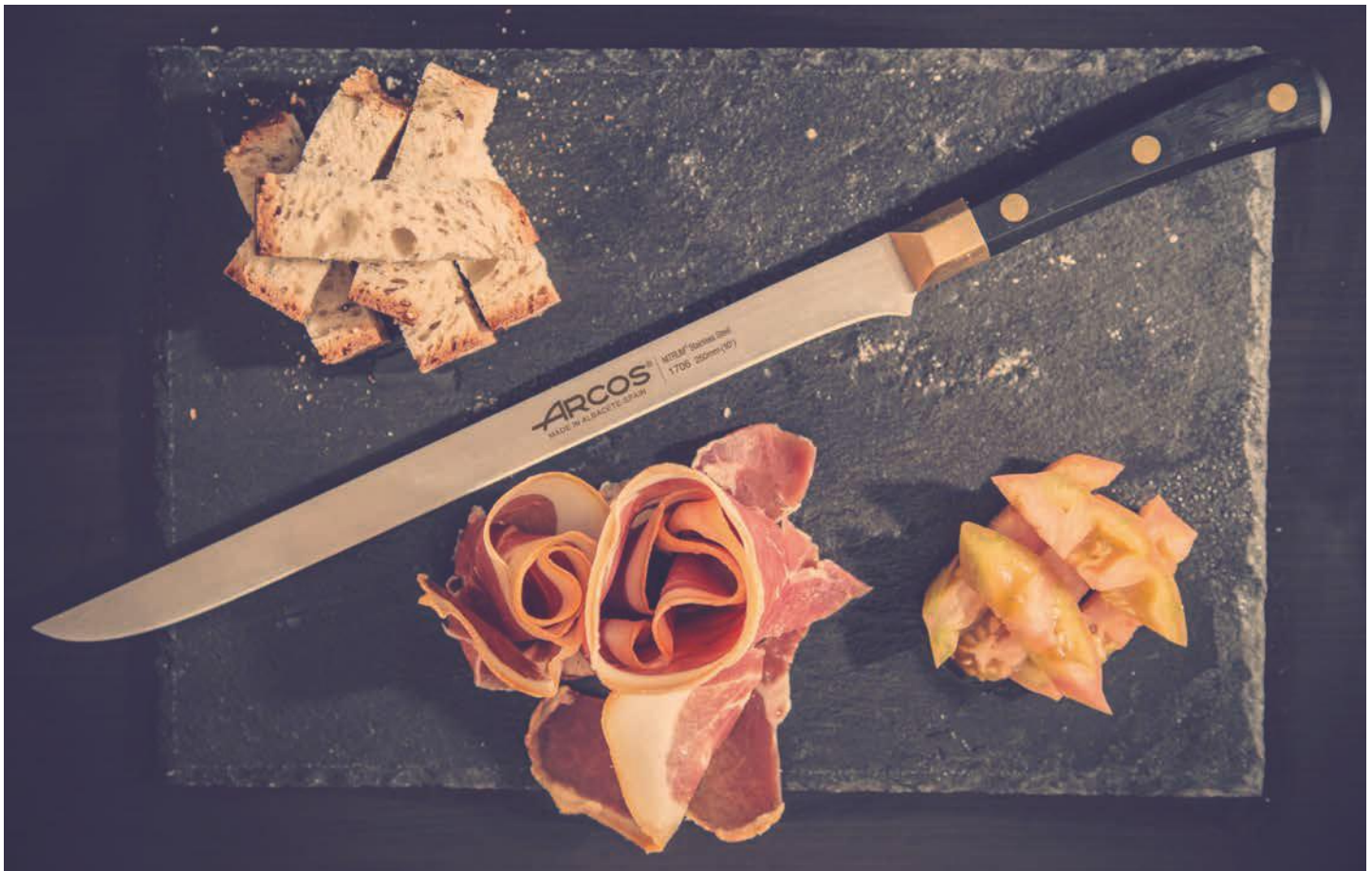
Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окорока



171000
300 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окорока

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)



MAITRE

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El Acero Inoxidable NITRUM® exclusivo de su hoja lo hace muy resistente, perfecto para el uso cotidiano.

The exclusive NITRUM® stainless steel of its blade makes it very resistant, perfect for everyday use.

L'Acier Inoxydable NITRUM® exclusif de la lame le dote d'une haute résistance, idéal pour l'usage quotidien.

L'esclusivo Acciaio Inossidabile NITRUM® della sua lama lo rende resistente, perfetto per un utilizzo quotidiano.

Лезвие из эксклюзивной нержавеющей стали NITRUM® наделяет его большей прочностью, что способствует наилучшему применению данных изделий для ежедневного использования в домашних условиях.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Las formas redondeadas de su mango de Polipropileno y su ligereza lo hacen perfecto para el uso diario.

The rounded shapes of its Polypropylene handle and its lightness make it perfect for everyday use.

Les formes arrondies de son manche en Polypropylène et sa légèreté en font un couteau idéal pour l'usage quotidien.

Le forme smussate del suo manico di Polipropilene e la sua leggerezza lo rendono perfetto per un utilizzo quotidiano.

Округлые формы его полипропиленовой рукоятки и небольшой вес делают его идеальным для ежедневного использования.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

El material plástico del que están hechas es muy ligero y resistente al trabajo diario.

The plastic material from which they are manufactured is very light and resistant to everyday work.

Le matériau plastique dont elles sont faites est très léger et résistant à l'usage quotidien.

Il materiale plastico di cui sono fatte è molto leggero e resistente al lavoro quotidiano.

Пластик, используемый для производства рукоятки, очень легкий и устойчив к повседневной работе.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Libres de corrosion gracias al acero inoxidable en el que están fabricados.

Corrosion free thanks to the stainless steel from which they are manufactured from.

Libres de corrosion grâce à l'acier inoxydable dont ils sont faits.

Protetti dalla corrosione grazie all'acciaio inossidabile di cui sono fatti.

Обладают антикоррозийными свойствами благодаря нержавеющей стали, из которой они изготовлены.



PACKAGING / УПАКОВКА



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



Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный



Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

MAITRE



150200

80 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

new



150300

100 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



150500

100 mm

Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для Овощей



150700

150 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



150800

180 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



150900

220 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



151500

160 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur - Coltello Disosso - Обвалочный Нож



151600

170 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku Coltello Santoku - Поварской Нож



Blister

Blister

Blister

Blister

Блистер



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

MAITRE

151000

215 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



151400

210 mm

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello
Pane - Нож для Хлеба



151200

275 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окорочка



	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

152000

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей

CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен
	Madera de Pino	Pine	Bois de Pin	Legno di Pino	Сосновое Дерево

152100

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен
	Madera de Pino	Pine	Bois de Pin	Legno di Pino	Сосновое Дерево

151900

Set Jamonero - Slicing Set -
Ensemble Jambon - Set Prosciutto -
Набор для Окороча



152600

Set Cocina - Kitchen Set -
Ensemble de Cuisine - Set Cucina -
Кухонный Набор



	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

DÚO

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Su exclusivo Acero Inoxidable NITRUM® lo hacen un cuchillo extremadamente duradero con un poder de corte profesional.

Its exclusive NITRUM® stainless steel makes it an extremely durable knife with professional cutting power.

L'Acier Inoxydable NITRUM® exclusif dote ce couteau d'une dureté extrêmement élevée et d'un pouvoir de découpe professionnel.

L'esclusivo Acciaio Inossidabile NITRUM® lo rende un coltello estremamente durevole, con una potenza di taglio professionale.

Благодаря эксклюзивной нержавеющей стали NITRUM® нож гарантирует долговечность в использовании и профессиональную режущую способность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Su mango especial ergonómico está compuesto por un núcleo duro de Polipropileno (PP) que sujeta la espiga, formando un conjunto inseparable, recubierto todo de un caucho especial impermeable, que lo hace especialmente cómodo y resistente a altas temperaturas.

Its special ergonomic handle is composed of a hard polypropylene (PP) core which holds the tang, forming an unbreakable set, all coated with a special impermeable rubber, which makes it especially comfortable and resistant to high temperatures.

Le manche ergonomique spécial est composé d'un noyau dur en Polypropylène (PP) fixant la soie, pour obtenir un ensemble inséparable, le tout recouvert d'un caoutchouc imperméable spécial qui le rend particulièrement confortable et résistant aux hautes températures.

Il suo manico ergonomico speciale è costituito da un nucleo duro di Polipropilene (PP) che fissa il codolo, formando un insieme inseparabile, rivestito completamente da uno speciale caucciù impermeabile, che lo rende particolarmente comodo e resistente alle alte temperature.

Специальная эргономичная рукоять состоит из прочной полипропиленовой основы, которая удерживает хвостовик, образуя неразрывное целое, а покрытие специальным водонепроницаемым каучуком делает ее особенно комфортной в использовании и устойчивой к высокой температуре.

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ



PACKAGING / УПАКОВКА

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



DOBLE INYECCIÓN
DOUBLE INJECTION
DOBLE INIEZIONE
DOPPIA INIEZIONE
ДВОЙНАЯ ИНЖЕКЦИЯ



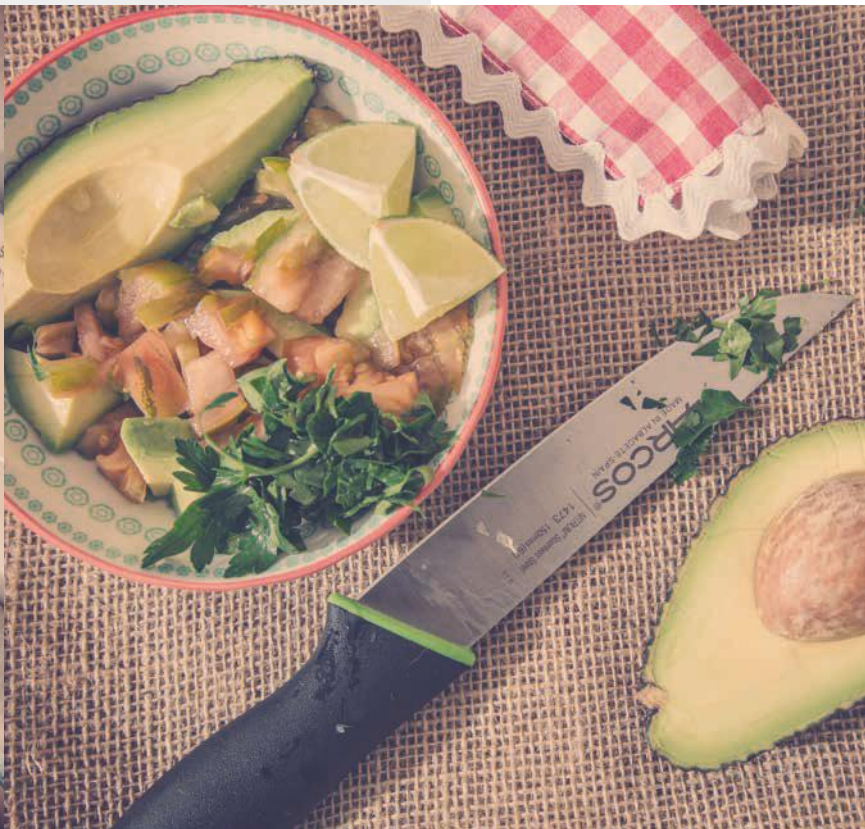
Flexible / Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный



Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

DÚO



147100
85 mm
Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

147200
110 mm
Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для Овощей

147300
150 mm
Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

147400
200 mm
Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

147700
200 mm
Panero - Bread Knife - Pain - Coltello - Pane - Нож для ХлеБа

147800
180 mm
Santoku - Santoku Knife - Santoku Coltello Santoku - Поварской Нож

147600
240 mm
Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno Recubierto con Elastómero	Polypropylene Covered by Elastomer	Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Полипропилен Покрытый Зластомером

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

menorca

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El Acero Inoxidable NITRUM® en el que está fabricada su hoja permite un uso diario prolongado con un poder de corte excelente.

The NITRUM® stainless steel from which its blade is manufactured from allows for an extended everyday use with excellent cutting power.

L'Acier Inoxydable NITRUM® dans lequel sa lame est fabriquée permet un usage quotidien prolongé avec un excellent pouvoir de coupe.

L'Acciaio Inossidabile NITRUM® di cui è fatta la lama consente un utilizzo quotidiano prolungato, con un'eccellente potenza di taglio.

Нержавеющая сталь NITRUM® этого лезвия позволяет использовать этот нож ежедневно в течение длительного времени и наслаждаться отличной режущей способностью.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Extraordinariamente ligero, con un diseño ergonómico, se caracteriza por su alta adherencia y comodidad de uso, está fabricado en Polipropileno, un material altamente resistente a productos químicos y temperaturas extremas.

Extraordinarily lightweight, with an ergonomic design, which is characterised by its high adhesion and user comfort, and is manufactured from Polypropylene, a material highly resistant to chemicals and extreme temperatures.

Incroyablement léger, avec un design ergonomique, il se distingue pour sa haute adhérence et son confort, fabriqué en Polypropylène, un matériau hautement résistant aux produits chimiques et aux températures extrêmes.

Eccezionalmente leggero, con un design ergonomico, si caratterizza per la sua grande aderenza e comodità d'uso; è fabbricato in Polipropilene, un materiale altamente resistente ai prodotti chimici e alle temperature estreme.

Рюкзаги, изготовленные из полипропилена, известного своей высокой устойчивостью к моющим средствам и экстремальным температурам, характеризуются своим удобством, обладают эргономичным дизайном, полностью адаптируются к форме руки, имеют необычайно малый вес и отличную внешнюю обработку.

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

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



Flexible / Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный



PACKAGING / УПАКОВКА



Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

menorca



145000
75 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



145200
100 mm

Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для Овощей



145100
130 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



145300
150 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



145400
190 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



Blister

Blister

Blister

Blister

Блистер



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



145900

180 mm



Santoku - Santoku Knife - Santoku -
Coltello Santoku - Поварской Нож



145800

200 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



145700

200 mm



Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane
- Нож для Хлеба



145600

240 mm



Jamoner - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окорочка



145500

280 mm



Jamoner - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окорочка



Blister

Blister

Blister

Blister

Блистер



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®



Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен



NIZA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Formas sencillas en exclusivo Acero Inoxidable NITRUM® con un rendimiento extraordinario y gran durabilidad, perfecto para el uso cotidiano.

Simple shapes in exclusive NITRUM® stainless steel with an extraordinary performance and great durability, perfect for everyday use.

Des formes simples en Acier Inoxydable NITRUM® exclusif, avec une performance extraordinaire et à haute durabilité, idéal pour une utilisation quotidienne.

Forme semplici in esclusivo Acciaio Inossidabile NITRUM®, con un rendimento straordinario e una gran durevolezza, perfetto per l'utilizzo quotidiano.

Простые формы из эксклюзивной нержавеющей стали NITRUM® высокой прочности и долговечности, идеально подходит для повседневного использования.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Fabricado en Polipropileno (PP), un material higiénico muy ligero y resistente a golpes, productos químicos y altas temperaturas.

Manufactured from Polypropylene (PP), a very lightweight and shock, chemicals and high temperatures resistant hygienic material.

Fabriqué en Polypropylène (PP), un matériau hygiénique très léger et résistant aux coups, aux produits chimiques et aux hautes températures.

Fabbricato in Polipropilene (PP), un materiale igienico, molto leggero e resistente agli urti, ai prodotti chimici e alle alte temperature.

Легкая рукоятка изготовлена из полипропилена (ПП), пластикового гигиеничного материала с превосходной устойчивостью к ударам, моющим средствам и экстремальным температурам.

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

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



Flexible / Flessibile / Гибкие



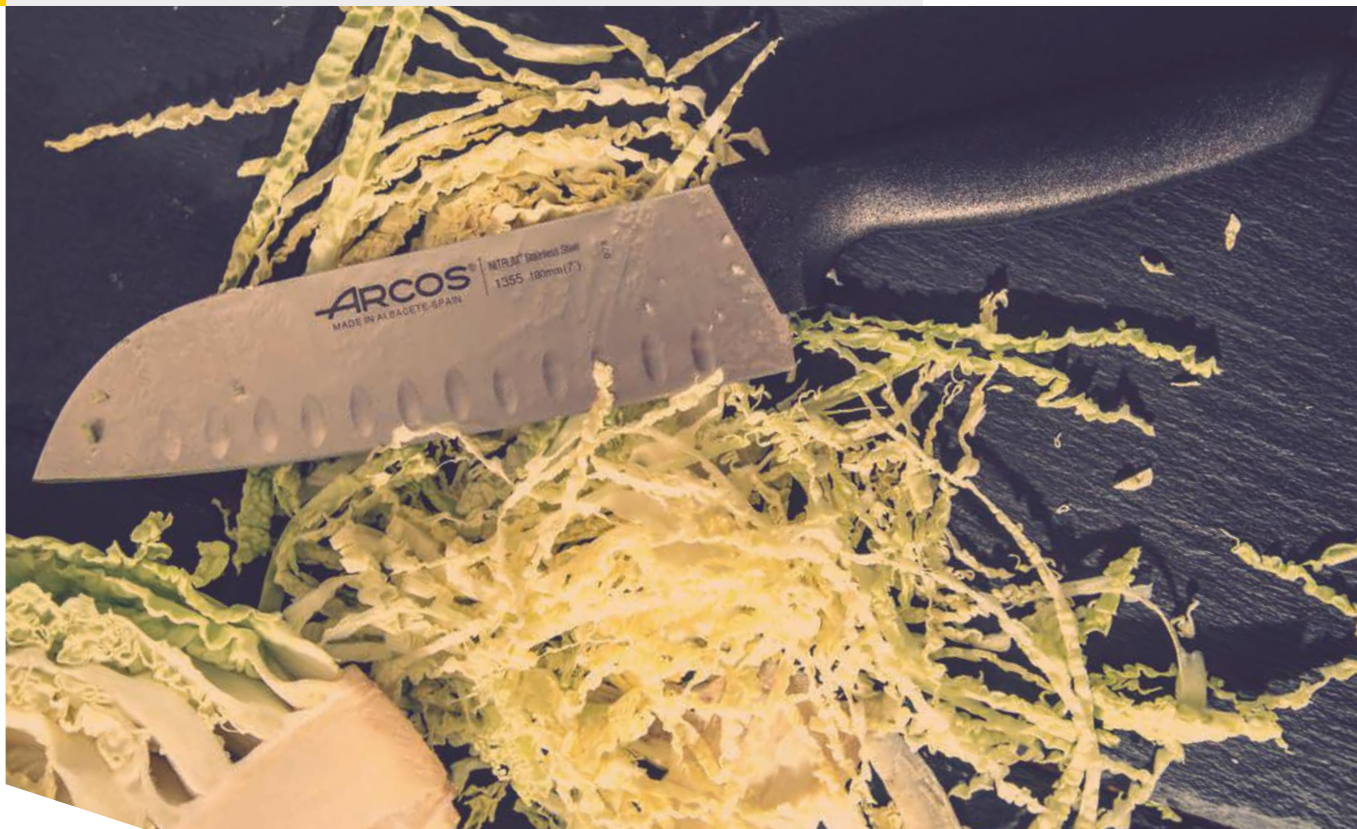
Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный



PACKAGING / УПАКОВКА





134900
130 mm
Cuchillo Multiusos Curvo - Curved
Multipurpose Knife - Couteau Multifonction
Courbé - Coltello Multiuso Curvo - Нож
многоцелевой изогнутый

135000
85 mm
Mondador - Paring Knife - Office -
Spelucchino - Нож для чистки овощей и
Фруктов

135200
110 mm
Verduras - Vegetable Knife - Steak - Coltello
Verdura - Нож для Овощей

135300
150 mm
Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello
Cucina - Кухня

135400
200 mm
Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello
Cucina - Кухня

135800
200 mm
Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож

135500
180 mm
Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello
Santoku - Поварской Нож

135700
200 mm
Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane -
Нож для ХлеБа

135600
240 mm
Jamoneo - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож для Окороча

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

136100

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей

CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен
	Madera de Caucho	Rubber Wood	Bois de Caoutchouc	Legno di Caucciù	Каучуковое Дерево

136700

Set Jamonero - Slicing Set -
Ensemble Jambon - Set Prosciutto -
Набор для Окорка



	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



ARCOS
MADE IN ALBACETE-SPAIN

NITRUM Stainless Steel
1349 135mm (5 1/4)
NSF

LATINA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



HOJA BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El acero inoxidable martensítico rico en Cromo de su hoja la hace muy resistente a la corrosión. La dureza mínima de este acero es de 52 HRC.

The martensitic rich in chromium stainless steel of its blade makes it highly rust resistant. The minimum hardness of this steel is 52 HRC.

L'acier inoxydable martensitique riche en Chrome de la lame la dote d'une haute résistance à la corrosion. Ce type d'acier a une dureté minimale de 52 HRC.

L'acciaio inossidabile martensitico, ricco di Cromo, della sua lama lo rende altamente resistente alla corrosione. La durezza minima di questo acciaio è di 52 HRC.

Лезвие из нержавеющей мартенситной стали с повышенным содержанием хрома, что придает дополнительную прочность и антикоррозийную устойчивость. Минимальная прочность этой стали - 52 HRC.

MANGO HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Está fabricado en madera comprimida, con láminas de resina que lo hacen resistente al lavavajillas y con una notable durabilidad y dureza.

It is manufactured from compressed wood, with resin laminates making it dishwasher safe and with a remarkable durability and hardness.

Fabriqué en bois comprimé, avec des feuilles de résine pour résister au lave-vaisselle et le doter d'une durabilité et d'une dureté importantes.

È fabbricato in legno compresso, con lamina di resina che lo rendono resistente ai lavaggi in lavastoviglie e lo dotano di una notevole durezza e durezza.

Изготовлена из прессованной древесины с прокладкой из пластин смолы для улучшения устойчивости при мытье в посудомоечной машине, а также делает их более прочными и долговечными.

REMACHES RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Acero inoxidable para los remaches de estampación que forman un conjunto perfectamente montado y muy duradero.

Stainless steel for the tooling rivets that make up a perfectly assembled and very durable set.

Acier inoxydable des rivets d'estampage pour obtenir un ensemble parfaitement assemblé et très durable.

Acciaio inossidabile per i rivetti stampati, che formano un insieme perfettamente montato e molto durevole.

Изготовленные из нержавеющей стали, штампованные заклепки придают дополнительную долговечность изделию.



PACKAGING / УПАКОВКА



MANGO DE MADERA
WOOD HANDLE
MANCHE EN BOIS
MANICO DI LEGNO
ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ



Flexible / Flessibile / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный





Flexible / Flessibile /
Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté /
Seghettato / Жемчужный

LATINA



100100 / 100101

65 mm

Mondador - Paring Knife - Office
Spelucchino - Нож для чистки
овощей и Фруктов



102700 / 102701

90 mm

Mantequilla - Butter Knife - Beurre -
Coltello Burro - Масло Сливочное



102500 / 102501

105 mm

Queso - Cheese Knife - Fromage -
Coltello Formaggio - Сыр



100400 / 100401

105 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello
Bistessa - Острый столовый Нож



100500 / 100501

105 mm

Verduras - Vegetable Knife - Steak -
Coltello Verdura - Нож для Овощей



Caja / Box / Boite / Scatola / Коробка: **100100, 102700, 102500, 100400, 100500.**

Blister / Blister / Blister / Blister / Блистер: **100101, 102701, 102501, 100401, 100501.**



Acero Inoxidable

Stainless Steel

Acier Inoxydable

Acciaio Inossidabile

Нержавеющая Сталь


Madera Comprimida

Pack-Wood

Bois Comprimé

Legno Compresso

Прессованное Дерево

100800 / 100801
130 mm 

Cocina - Utility Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Кухня



100600 / 100601
130 mm 

Cocina - Utility Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Кухня



100700 / 100701
155 mm 

Cocina - Utility Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Кухня



101500 / 101501
170 mm 



Panero - Bread Knife - Pain - Coltello
Pain - Нож для Хлеба





101300 / 101301
250 mm 

Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окорока



 Caja / Box / Boite / Scatola / Коробка: **100800, 100600, 100700, 101500, 101300.**
 Blister / Blister / Blister / Blister / Блистер: **100801, 100601, 100701, 101501, 101301.**

	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Madera Comprimida	Pack-Wood	Bois Comprimé	Legno Compresso	Прессованное Дерево



NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

new



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Acero Inoxidable NITRUM® de alta resistencia y durabilidad, especialmente diseñada para pelar frutas y tubérculos.

Highly resistant and durable NITRUM® stainless steel, specifically designed for peeling fruits and root vegetables.

Acier Inoxydable NITRUM® haute résistance et haute durabilité, spécialement conçue pour l'épluchage des fruits et des tubercules.

Acciaio Inossidabile NITRUM® ad alta resistenza e durezza, particolarmente progettata per pelare frutta e tuberi.

Изготовленные из нержавеющей стали высокой прочности и долговечности NITRUM®, ножи специально разработаны для очистки фруктов и овощей.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Su nuevo mango, más ergonómico y moderno, aporta distinción y ligereza. Fabricado en Polipropileno (PP), un material plástico higiénico de alta resistencia a golpes y temperaturas extremas.

Its new, more contemporary and ergonomic handle, conferring distinction and lightness. Manufactured from Polypropylene (PP), a shock and extreme temperatures resistant plastic hygienic material.

Son nouveau manche, plus ergonomique et moderne, le dote de distinction et de légèreté. Fabriqué en Polypropylène (PP), un matériau plastique hygiénique et hautement résistant aux coups et aux températures extrêmes.

Il suo nuovo manico, più ergonomico e moderno, conferisce distinzione e leggerezza. Fabricato in Polipropilene (PP), un materiale plastico igienico ad alta resistenza agli urti e alle temperature estreme.

Его новая рукоять, более эргономичная и современная, придает новый вид и обеспечивает легкость в использовании. Изготовленная из полипропилена (ПП) - не скользящего гигиенического пластика, по системе инъекции, данная рукоять устойчива к ударам и экстремальным температурам.



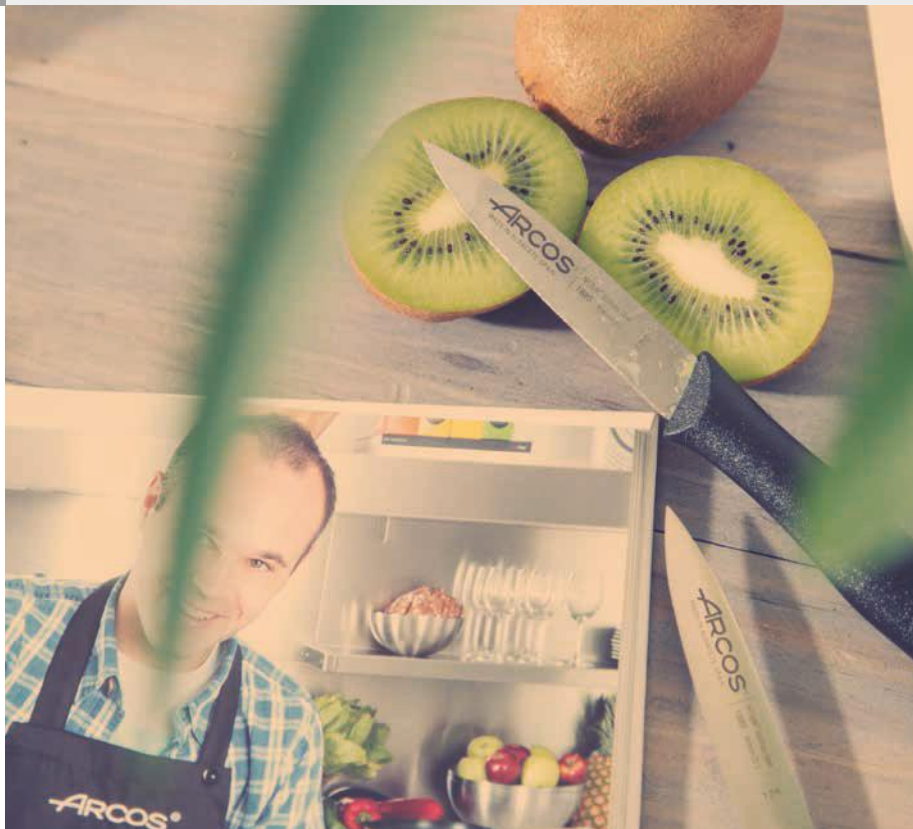
PACKAGING / УПАКОВКА



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

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

 Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato /
 Жемчужный



Perlado / Serrated / Cranté /
Seghettato / Жемчужный

NOVA

new



■ 188300 / 188301 ■ 188321 ■ 188322 ■ 188323 ■ 188325

188300 / 188301

60 mm

Mondador - Peeling Knife - Office -
Spelucchino - Нож для Чистки
Овощей и Фруктов



new



■ 188400 / 188401 ■ 188421 ■ 188422

188400 / 188401

80 mm

Mondador - Peeling Knife - Office -
Spelucchino - Нож для Чистки
Овощей и Фруктов



new



■ 188500 / 188501 ■ 188521 ■ 188522 ■ 188523 ■ 188524 ■ 188525 ■ 188528

188500 / 188501

85 mm

Mondador - Peeling Knife - Office -
Spelucchino - Нож для Чистки
Овощей и Фруктов



new



■ 188600 / 188601 ■ 188621 ■ 188622 ■ 188623 ■ 188624 ■ 188625 ■ 188628 ■ 188631 ■ 188632 ■ 188633

188600 / 188601

100 mm

Mondador - Peeling Knife - Office -
Spelucchino - Нож для Чистки
Овощей и Фруктов



new



■ 188610 ■ 188611 ■ 188612 ■ 188613 ■ 188614 ■ 188615 ■ 188618

188610

100 mm

Mondador Perlado - Paring Serrated
Knife - Office Cranté - Spelucchino
Seghettato - Нож для Чистки
Овощей и Фруктов



Caja Expositora / Display Box / Boite Présentoir / Scatola Expo / Нож для чистки овощей и Фруктов.

Blister / Blister / Blister / Blister / Блистер: **188301, 188401, 188501, 188601.**



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

188200

70 mm

Mondador - Paring Knife - Office -
Spelucchino - Нож для Чистки
Овощей и Фруктов

new



■ 188200

188700

105 mm

Queso - Cheese Knife - Fromage -
Coltello Formaggio - Сыр

new



■ 188700

188800

110 mm

Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Слон

new



■ 188800

■ 188821

■ 188822

■ 188823

■ 188824

■ 188825



Caja Expositora / Display Box / Boite Présentoir / Scatola Expo / Нож для чистки овощей и Фруктов.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

189000

Juego de Mondadores - Paring Knives Set -
Set Offices - Set Spelucchinos - Нож для
Чистки Овощей и Фруктов

new

new



1883

1884



189000



189100

189100

Juego de Mondadores - Paring Knives Set -
Set Offices - Set Spelucchinos - Нож для
Чистки Овощей и Фруктов



1886

6 Piezas / Pieces / Pièces / Pezzi /
Предметов



Blister

Blister

Blister

Blister

Блистер



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

189421 / 189422

Juego de Mondadores - Paring Knives Set
- Set Offices - Set Spelucchinos - Нож для
Чистки Овощей и Фруктов

new



1883

1886

189421

189422

new

189500

Juego de Mondadores - Paring Knives Set -
Set Offices - Set Spelucchinos - Нож для
Чистки Овощей и Фруктов



189500

1883

1886

188610

189621 / 189622

Juego de Mondadores - Paring Knives Set -
Set Offices - Set Spelucchinos - Нож для
Чистки Овощей и Фруктов

new



1883

1886

188611

189621

189622

new

189700

Juego de Mondadores - Paring Knives Set -
Set Offices - Set Spelucchinos - Нож для
Чистки Овощей и Фруктов



189700

1813

1885

188610



Bliстер

Bliстер

Bliстер

Bliстер

Блистер



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен



CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA
DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA ·
СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

PAG
118



JUEGO CHULETEROS

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA ·
СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

PAG
129



La durabilidad de los materiales con los que están hechos estos utensilios es extraordinaria, algo que es esencial ya que son una pieza que no podría faltar en la mesa cada día. La cuchara, el cuchillo y tenedor nos acompañan en todo momento, convirtiéndose en un elemento fundamental que acompaña a su vez a muchos otros utensilios de una cubertería en su totalidad.

The durability of the materials with which these utensils are manufacture from is extraordinary, something that is essential given that they are items which cannot be missing from the table on a daily basis. The knife, fork and spoon - a trio which is with us at any given moment, becoming a fundamental element which likewise paired with many other utensils of a cutlery set in its entirety.

La durabilité des matériaux dont ces ustensiles sont fabriqués est extraordinaire, une caractéristique essentielle car ces éléments ne peuvent pas manquer à table au quotidien. La cuillère, le couteau et la fourchette nous accompagnent à tout moment pour devenir un élément essentiel qui accompagne de nombreux autres ustensiles dans un jeu de couverts complet.

La durevolezza dei materiali di cui sono fatti gli utensili è straordinaria, una caratteristica essenziale per degli elementi che non possono mancare sulla tavola di tutti i giorni. Il cucchiaio, il coltello e la forchetta ci accompagnano sempre e sono degli elementi fondamentali, assieme a molti altri utensili, per una posateria completa.

Необходимо отметить экстраординарную прочность материалов, из которых изготавливаются приборы. Это основная характеристика, поскольку столовые приборы присутствуют на столе ежедневно. Ложка, нож и вилка необходимы нам постоянно и стали уже основным элементом повседневной жизни из всего разнообразия столовых приборов.

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



HOJA

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Hojas de acero inoxidable martensítico, con alto contenido en Cromo, con unas excelentes características mecánicas.

Martensitic stainless steel blades, with high chromium content, with excellent mechanical properties.

Lames en acier inoxydable martensitique, à haut contenu en Chrome, avec d'excellentes caractéristiques mécaniques.

Lame in acciaio inossidabile martensitico, con un alto contenuto di Cromo, possiedono delle eccellenti caratteristiche meccaniche.

Слои нержавеющей мартенситной стали с высоким содержанием хрома и с отличными механическими характеристиками.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

En función del modelo, los mangos están hechos de diferentes materiales. Existe una gran variedad: láminas de madera comprimida impregnadas en resina fenólica, acero inoxidable y polipropileno. Materiales resistentes al agua y tienen una gran dureza, para que la pieza no se vea afectada por el uso continuado del lavavajillas. Los remaches pueden ser de goma de acero inoxidable, de latón o machihembrados de aluminio, dependiendo del modelo.

Depending on the model, the handles are made from different materials. There is a great variety: compressed laminated wood impregnated in phenol resin, stainless steel and polypropylene. Water resistant and highly durable materials, that is why the piece is not affected by continued dishwasher use. Rivets can be manufactured from stainless steel, brass or aluminium tongue-and-groove, depending on the model.

En fonction du modèle, les manches sont faits de différents matériaux. Il y a une grande variété : les feuilles en bois imprégnées de résine phénolique, l'acier inoxydable et le polypropylène. Des matériaux résistants à l'eau et dotés d'une haute dureté, pour protéger l'ensemble contre les effets de l'utilisation habituelle du lave-vaisselle. Les rivets peuvent être du type goutte de cire, en acier inoxydable, en laiton ou emboîtables en aluminium, en fonction du modèle.

I manici sono fatti di vari materiali, secondo il modello. È disponibile una gran varietà: lamina di legno compresso impregnate di resina fenolica, acciaio inossidabile e polipropilene. Materiali resistenti all'acqua e con una gran durezza, in modo che il pezzo non si rovini lavandolo ripetutamente in lavastoviglie. I rivetti possono essere a goccia di cera di acciaio inossidabile, di ottone o maschio-femmina di alluminio, secondo il modello.

В зависимости от модели, рукоятки выполнены из различных материалов. Существует большое разнообразие материалов: слои прессованной древесины, пропитанные фенольной смолой, нержавеющая сталь и полипропилен. Водостойкие материалы с высокой прочностью, которые предполагают использование в посудомоечной машине. Заклепки могут быть в виде нарощенной из нержавеющей стали капли, латуни или алюминия, в зависимости от модели.



PACKAGING / УПАКОВКА



HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный





new

375500 

 110 mm
 220 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

376500

 110 mm
 220 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

375800 

 110 mm
 220 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

702000 

 110 mm
 220 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

565600 

 115 mm
 235 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

702100 

200 mm

Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistecca - Вилка

701900 

210 mm

Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table -
Cucchiaio Tavola - Ложка

701800 

150 mm

Cuchara Lunch - Lunch Spoon - Cuillère Lunch -
Cucchiaio Frutta - Ложка для Ланча



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



MONOBLOCK DE UNA PIEZA

Acero Inoxidable

Tenedor/Cuchara: Acero Inoxidable 18/10

MONOBLOCK OF ONE PIECE

Stainless Steel

Steak Fork/ Table Spoon: Stainless Steel 18/10

MONOBLOC D'UNE PIÈCE

Acier Inoxydable

Fourchette/ Cuillère Table: Acier Inoxydable 10/18

MONOBLOCCO UNIPEZZO

Acciaio Inossidabile

Forchetta Bistecca/ Cucchiaio Tavola: Acciaio Inossidabile 18/10

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сталь

Вилка/ Ложка: Нержавеющая Сталь 18/10

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

373200

110 mm [D]
220 mm [L]

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож

new



371500 / 371501

110 mm [D]
220 mm [L]

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



371600 / 371601

200 mm [L]

Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistessa - Вилка



371700

205 mm [L]

Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table -
Cucchiaio Tavola - Ложка



371400

150 mm [L]

Cuchara Lunch - Lunch Spoon - Cuillère Lunch -
Cucchiaino Frutta - Ложка для Ланча

new



372500

110 mm [D]
225 mm [L]

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



372600

225 mm [L]

Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistessa - Вилка



372700

120 mm [D]
240 mm [L]

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



Caja
Display 371501, 371601.

Box
Display 371501, 371601.

Boite
Display 371501, 371601.

Scatola
Display 371501, 371601.

Коробка
Дисплей 371501, 371601.



Acero Inoxidable NITRUM®
Tenedor/Cuchara: Acero Inoxidable
18/10

NITRUM® Stainless Steel
Steak Fork/ Table Spoon: Stainless
Steel 18/10

Acier Inoxydable NITRUM®
Fourchette/ Cuillère Table: Acier
Inoxydable 10/18

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Forchetta Bistessa/ Cucchiaio Tavola:
Acciaio Inossidabile 18/10

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Вилка/ Ложка: Нержавеющая Сталь
18/10

Madera Comprimida

Pack-Wood

Bois Comprimé

Legno Compresso

Прессованное Дерево

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



740009

115 mm
230 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



805109

110 mm
220 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Bistessa - Кухня

	Caja Granel 805109	Box Bulk 805109	Boite Vrac 805109	Scatola Sfuso 805109	Коробка Без Упаковки 805109
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полипропилен



460100

110 mm
200 mm

Postre - Sweet Knife - Dessert -
Coltello Frutta - Десерт



460400

125 mm
225 mm

Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Срон

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable	MONOBLOCCO UNIPezZO Acciaio Inossidabile	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь



370600

110 mm
195 mm

Postre - Sweet Knife - Dessert -
Coltello Frutta - Десерт



370700

130 mm
230 mm

Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Срон

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Nylon	NITRUM® Stainless Steel Nylon	Acier Inoxydable NITRUM® Nylon	Acciaio Inossidabile NITRUM® Nylon	Нержавеющая Сталь NITRUM® Нейлон

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

370625
 110 mm [D]
 195 mm [L]
 Chuletero - Steak Knife - Steak -
 Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



370725
 130 mm [D]
 230 mm [L]
 Chuletero - Steak Knife - Steak -
 Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Nylon	Nylon	Nylon	Nylon	Нейлон

803800
 105 mm [D]
 215 mm [L]
 Chuletero - Steak Knife - Steak -
 Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



803900
 200 mm [L]
 Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
 Forchetta Bistessa - Вилка



803700
 200 mm [L]
 Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table -
 Cucchiaino Tavola - Ложка



Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Acero Inoxidable NITRUM® Tenedor/Cuchara: Acero Inoxidable 18/10	NITRUM® Stainless Steel Steak Fork/ Table Spoon: Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable NITRUM® Fourchette/ Cuillère Table: Acier Inoxydable 10/18	Acciaio Inossidabile NITRUM® Forchetta Bistessa/ Cucchiaino Tavola: Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сталь NITRUM® Вилка/ Ложка: Нержавеющая Сталь 18/10
Madera Comprimida	Pack-Wood	Bois Comprimé	Legno Compresso	Прессованное Дерево

375000
 115 mm [D]
 225 mm [L]
 Chuletero - Steak Knife - Steak -
 Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



375100
 195 mm [L]
 Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
 Forchetta Bistessa - Вилка



Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Acero Inoxidable NITRUM® Tenedor/Cuchara: Acero Inoxidable 18/10	NITRUM® Stainless Steel Steak Fork/ Table Spoon: Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable NITRUM® Fourchette/ Cuillère Table: Acier Inoxydable 10/18	Acciaio Inossidabile NITRUM® Forchetta Bistessa/ Cucchiaino Tavola: Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сталь NITRUM® Вилка/ Ложка: Нержавеющая Сталь 18/10
Polioximetileno (POM) Latón	Polyoxymethylene (POM) Brass	Polyoxyméthylène (POM) Laiton	Polioximetilene (POM) Ottone	ППолиоксиметилен (ПОМ) Латунь

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



803000

110 mm
215 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



375200

120 mm
215 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)

new



374610

90 mm
195 mm

Chuletero · Macheta - Steak Knife · Cleaver -
Steak · Couperet - Coltello Bistecca ·
Mannaïetta - Острый Столовый Нож ·
Мясницкий Нож

Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Madera Comprimida	Pack-Wood	Bois Comprimé	Legno Compresso	Прессованное Дерево

new



374710

195 mm

Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistecca - Вилка

Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 10/18	Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сталь 18/10
Madera Comprimida	Pack-Wood	Bois Comprimé	Legno Compresso	Прессованное Дерево

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



373624

100 mm [D]
215 mm [L]

Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron

new



373631

100 mm [D]
215 mm [L]

Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron

new



373632

100 mm [D]
215 mm [L]

Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron

new



	Caja Expositora	Display Box	Boite Présentoir	S. Expo	Нож для чистки овощей и Фруктов
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



372400

110 mm [D]
230 mm [L]

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож



	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Nylon	Nylon	Nylon	Nylon	Нейлон

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



372800

110 mm
230 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



372900

110 mm
230 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

new



373700

110 mm
230 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Madera de Palisandro	Rosewood	Palisandre	Legno Palissandro	Палисандровое Дерево

new



373723

110 mm
230 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож

new



373728

110 mm
230 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Micarta	Micarta	Micarta	Micarta	Micarta

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

374821
 115 mm 
 225 mm 
 Chuletero - Steak Knife - Steak -
 Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



374721
 195 mm 
 Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
 Forchetta Bistessa - Вилка



374822
 115 mm 
 225 mm 
 Chuletero - Steak Knife - Steak -
 Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



374722
 195 mm 
 Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
 Forchetta Bistessa - Вилка



374823
 115 mm 
 225 mm 
 Chuletero - Steak Knife - Steak -
 Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



374723
 195 mm 
 Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
 Forchetta Bistessa - Вилка





374825
 115 mm 
 225 mm 
 Chuletero - Steak Knife - Steak -
 Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



374725
 195 mm 
 Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
 Forchetta Bistessa - Вилка



	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Tenedor: Acero Inoxidable 18/10 Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Steak Fork: Stainless Steel 18/10 Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Fourchette: Acier Inoxydable 10/18 Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Forchetta Bistessa: Acciaio Inossidabile 18/10 Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сталь NITRUM® Вилка: Нержавеющая Сталь 18/10 Полиоксиметилен (ПОМ)



CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

370100

105 mm 
205 mm 

Postre - Sweet Knife - Dessert -
Coltello Frutta - Десерт



370200

125 mm 
230 mm 

Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron



802900

110 mm 
210 mm 

Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron



802910

110 mm 
210 mm 

Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron



804000

110 mm 
220 mm 

Mesa - Table Knife - Steak -
Coltello Tavola - Cron









804100

200 mm 

Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistecca - Вилка



 Caja  Box  Boite  Scatola  Коробка

	Acero Inoxidable NITRUM® Tenedor: Acero Inoxidable 18/10	NITRUM® Stainless Steel Steak Fork: Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable NITRUM® Fourchette: Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile NITRUM® Forchetta Bistecca: Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сталь NITRUM® Вилка: Нержавеющая Сталь 18/10
	Polipropileno 370100, 370200, 802900, 802910. Nylon 804000, 804100.	Polypropylene 370100, 370200, 802900, 802910. Nylon 804000, 804100.	Polypropylène 370100, 370200, 802900, 802910. Nylon 804000, 804100.	Polipropilene 370100, 370200, 802900, 802910. Nylon 804000, 804100.	Полипропилен 370100, 370200, 802900, 802910. Нейлон 804000, 804100.

CUCHILLOS DE MESA

JUEGO CHULETEROS · STEAK SET · BLOC · SET · НАБОР НОЖЕЙ



3715

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



3716

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



377700

Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc - Set - Набор Ножей

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Madera Comprimida	Pack-Wood	Bois Comprimé	Legno Compresso	Прессованное Дерево



3755

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



7021

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



378100

Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc - Set - Набор Ножей

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	MONOBLOCK DE UNA PIEZA	MONOBLOCK OF ONE PIECE	MONOBLOC D'UNE PIÈCE	MONOBLOCCO UNIPEZZO	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь



3765

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



378200

Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc - Set - Набор Ножей

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	MONOBLOCK DE UNA PIEZA	MONOBLOCK OF ONE PIECE	MONOBLOC D'UNE PIÈCE	MONOBLOCCO UNIPEZZO	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь

CUCHILLOS DE MESA

JUEGO CHULETEROS · STEAK SET · BLOC · SET · НАБОР НОЖЕЙ

702300

Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc -
Set - Набор Ножей



7020

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



378400

Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc -
Set - Набор Ножей



3758

4 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



378000

Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc -
Set - Набор Ножей



3755

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



Estuche	Case	Étui	Set	Упаковка
MONOBLOCK DE UNA PIEZA	MONOBLOCK OF ONE PIECE	MONOBLOC D'UNE PIÈCE	MONOBLOCCO UNIPEZZO	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь

CUCHILLOS DE MESA

JUEGO CHULETEROS · STEAK SET · BLOC · SET · НАБОР НОЖЕЙ



3703

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ

371000

Juego Mesa - Tablet Set - Bloc -
Set - Набор Ножей

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



3715

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ

372000

Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc -
Set - Набор Ножей

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Madera Comprimida	Pack-Wood	Bois Comprimé	Legno Compresso	Прессованное Дерево



NAVAJAS PROFESIONALES

PROFESSIONAL POCKET KNIVES · COUTEAUX DE POCHE PROFESSIONNELS
LAME PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

NAVAJAS PROFESIONALES

PROFESSIONAL POCKET KNIVES · COUTEAUX DE POCHE PROFESSIONNELS ·
LAME PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

PAG
132



Una de las piezas que podría representar los orígenes de ARCOS es la Navaja Profesional. Tiene su origen entre los siglos XVII y XVIII, momento a partir del cual las Navajas de Albacete se convierten en un símbolo fácil de reconocer en cualquier parte del Mundo. Utilizadas en un gran número de oficios, son una herramienta clave para multitud de tareas desempeñadas por los mejores profesionales.

One of the pieces which could represent the origins of ARCOS is the Professional Pocket Knife. It has its origin between the seventeenth and eighteenth centuries, the moment from which the Knives of Albacete become an easy recognisable symbol anywhere in the world. Used in a wide variety of trades, they are an essential tool for many tasks carried out by the best professionals.

Le Couteau de Poche Professionnel est une pièce qui pourrait représenter les débuts d'ARCOS. Son origine date des XVIIe et XVIIIe siècles, époque à partir de laquelle les Couteaux de Poche d'Albacete sont devenus un symbole facile à reconnaître dans le monde entier. Employés dans de nombreux métiers, ce sont des outils clés dans de nombreuses tâches réalisées par les meilleurs professionnels.

Uno dei pezzi che potrebbe rappresentare le origini di ARCOS è il Coltello Professionale. Le sue origini datano fra il XVII e il XVIII secolo, momento in cui i Coltelli di Albacete diventano un simbolo facilmente riconoscibile in qualsiasi parte del Mondo. Utilizzati in molte professioni, sono degli strumenti chiave per un'infinità di lavori svolti dai migliori professionisti.

Одним из предметов, которые могут стать основоположниками истории происхождения компании ARCOS, является профессиональный нож. История происхождения уходит своими корнями в XVII и XVIII века - время, когда ножи из Альбасете становятся легко узнаваемым символом в любой точке мира. Используясь для выполнения различной работы, ножи стали ключевым инструментом для лучших профессионалов.

NAVAJAS PROFESIONALES

PROFESSIONAL POCKET KNIVES · COUTEAUX DE POCHE PROFESSIONNELS
LAME PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ



HOJA

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Pieza maciza forjada a partir de un acero inoxidable NITRUM, creando una sólida y única pieza.

Solid piece forged from NITRUM® stainless steel, creating a sturdy and unique piece.

Pièce massive forgée à partir d'un acier inoxydable NITRUM®, pour obtenir une pièce unique et solide.

Pezzo massiccio, fucinato in acciaio inossidabile NITRUM®, in modo da creare un elemento unico e solido.

Кованное изделие из цельного бруска нержавеющей стали NITRUM® представляет собой прочный и уникальный нож.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

El mango se encarga de proteger a la hoja gracias al hueco que deja en la parte central, haciendo función de funda. Deja un pequeño trozo de la hoja a la vista para su fácil uso y apertura a la hora de utilizarla.

The handle is responsible for protecting the blade thanks to the groove in the centre which serves as a blade cover. Leaving a small part visible on the blade for easy use and opening when using it.

Le manche protège la lame grâce à l'espace existant dans la partie centrale, qui sert d'étui. Il laisse voir une petite partie de la lame pour faciliter l'utilisation et l'ouverture.

Il manico protegge la lama, grazie al foro della parte centrale, fungendo da custodia. Lascia visibile una piccola parte della lama, per facilitarne l'uso e l'apertura al momento di utilizzarla.

Рукоять защищает лезвие благодаря имеющемуся в центре зазору, выполняя функции чехла. Необходимо оставить небольшую часть лезвия для последующего удобства при использовании.

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



NAVAJAS PROFESIONALES

PROFESSIONAL POCKET KNIVES · COUTEAUX DE POCHE PROFESSIONNELS · LAME PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ



485300

85 mm

Navaja - Pocket Knife - Poche - Coltello
Tascabile - Охотничий Нож



485329

85 mm

Navaja - Pocket Knife - Poche - Coltello
Tascabile - Охотничий Нож



485700

85 mm

Navaja - Pocket Knife - Poche - Coltello
Tascabile - Охотничий Нож



485729

85 mm

Navaja - Pocket Knife - Poche - Coltello
Tascabile - Охотничий Нож



485900

85 mm

Navaja - Pocket Knife - Poche - Coltello
Tascabile - Охотничий Нож



485929

85 mm

Navaja - Pocket Knife - Poche - Coltello
Tascabile - Охотничий Нож



Caja

Box

Boite

Scatola

Уоробка



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylene

Polipropilene

Полипропилен



CUBERTERÍAS

FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

BERLÍN

PAG
138

MADRID

PAG
142

TOSCANA

PAG
146

Un buen cuchillo es la clave de una buena cubertería. Arcos fabrica cuchillos de mesa en acero inoxidable con una calidad y un diseño excelentes, para hacer de sus cuberterías una colección de herramientas de primera calidad que permitan que el comensal disfrute de la comida sin reparar en la calidad de los cubiertos. El filo de sierra especial de sus cuchillos mejora la calidad del corte y proporciona una resistencia y durabilidad extraordinarias, proporcionando además un toque de elegancia en cualquier mesa.

A great knife is the key to success for great flatware. Arcos manufactures excellent quality and design stainless steel table knives, in order to make their cutlery and flatware a collection of top quality tools which allow the diner to simply enjoy the food without worrying about the quality of cutlery. The special cutting edge of its knives improves the cutting quality and offers extraordinary resistance and durability, conferring also a touch of elegance to any table.

La clé d'un bon jeu de couverts est un bon couteau. Arcos fabrique des couteaux de table dans un acier inoxydable d'une qualité et d'une conception excellentes, pour que vos jeux de couverts deviennent de véritables collections d'outils de première qualité permettant aux convives de profiter du repas sans se soucier de la qualité des couverts.

Le tranchant spécial en scie de ses couteaux permet d'améliorer la qualité de la découpe et apporte une résistance et une durabilité extraordinaires tout en apportant une touche d'élégance à toutes les tables.

Un buon coltello è la chiave di una buona posateria. Arcos fabbrica coltelli da tavola in acciaio inossidabile con eccellenti proprietà e design, per fare della sua posateria una collezione di strumenti di prima qualità, che consentano al commensale di gustare il cibo senza preoccuparsi delle caratteristiche delle posate.

La lama seghettata dei suoi coltelli migliora la qualità del taglio e conferisce una resistenza e una durezza straordinarie, dando inoltre un tocco di eleganza a qualsiasi tavola.

Хороший нож является ключом к хорошему набору столовых приборов. Arcos производит столовые ножи из нержавеющей стали с превосходным качеством и дизайном, чтобы столовые приборы стали коллекционным набором в вашем доме, который позволит насладиться блюдами и быть уверенными в качестве столовых приборов. Специальное зубчатое лезвие улучшает качество разреза, а также обеспечивает необычайную прочность и долговечность. Помимо этого придает элегантный вид любому столу.

BERLÍN

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



HOJA

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Los cuchillos están fabricados de una sola pieza en acero inoxidable martensítico con alto contenido en cromo, lo que garantiza una extraordinaria resistencia a la corrosión y al maltrato del lavavajillas. El perlado de la sierra se hace después del mecanizado de la hoja, lo que garantiza un poder de corte por encima de la media.

The knives are manufactured in a single martensitic stainless steel piece having a high chromium content, which ensures an extraordinary rust resistance and are dishwasher proof. The serrated edges are made following the machining of the blade, which ensures an above average cutting power.

Les couteaux sont fabriqués d'une seule pièce en acier inoxydable martensitique riche en chrome, pour assurer une résistance extraordinaire à la corrosion et aux effets néfastes du lave-vaisselle. Le perlage du tranchant en forme de scie est réalisé après l'usinage de la lame, permettant ainsi d'assurer un pouvoir de coupe supérieur à la moyenne.

I coltelli sono fabbricati in un solo pezzo di acciaio inossidabile martensitico, con un alto contenuto di cromo, che garantisce una eccezionale resistenza alla corrosione e ai lavaggi in lavastoviglie. Il perlato della lama seghettata si effettua dopo la molatura della lama, garantendo una potenza di taglio superiore alla media.

Ножи изготовлены из цельного бруска мартенситной нержавеющей стали с высоким содержанием хрома, что гарантирует высокую антикоррозийную устойчивость и использование в посудомоечной машине. Зубцы проходят перлитную обработку после механической резки лезвия, что гарантирует хорошую режущую способность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Formas ovaladas en un mango de inspiración neoclásica fabricado en acero inoxidable de alta calidad que impide su doblado. El resto de piezas son de acero austenítico inoxidable 18/10 muy sólido, resistente y duradero.

Oval lines on a neo-classical inspired handle manufactured from high quality stainless steel which keeps it from bending. The remaining pieces are manufactured from very sturdy, resistant and durable 18/10 austenitic stainless steel.

Des formes ovales pour un manche d'inspiration néoclassique, fabriqué en acier inoxydable de haute qualité qui empêche le pliage. Les autres pièces sont en acier austénitique inoxydable 18/10 très solide, résistant et durable.

Forme ovale per un manico di ispirazione neoclassica, fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità che impedisce la piegatura. I restanti elementi sono di acciaio austenitico inossidabile 18/10, molto solido, resistente e durevole.

Овальная форма рукояти в неоклассическом стиле, изготовленная из нержавеющей стали высокого качества, предотвращает перегибы приборов. Остальные части прибора изготовлены из прочной и долговечной нержавеющей стали 18/10.



PACKAGING / УПАКОВКА

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный



Perlado / Serrated / Granté /
Seghettato / Жемчужный

BERLÍN

560900
100 mm [D]
220 mm L B



Cuchillo Mesa - Table Knife - Couteau Table - Coltello Tavola - Столовый Нож

561100
200 mm



Tenedor Mesa - Table Fork - Fourchette Table - Forchetta Tavola - Столовая Вилка

561000
200 mm



Cuchara Mesa - Table Spoon - Cuillère Table - Cucchiaino Tavola - Столовая Ложка

560600
90 mm [D]
200 mm L B



Cuchillo Postre - Dessert Knife - Couteau à Dessert - Coltello Frutta - Десертная Нож

560800
180 mm



Tenedor Postre - Dessert Fork - Fourchette à Dessert - Forchettina Dolce - Десертная Вилка

560700
180 mm



Cuchara Postre - Dessert Spoon - Cuillère à Dessert - Cucchiaino Frutta - Десертная Вилка

560200
85 mm [D]
180 mm L B



Cuchillo Lunch - Lunch Knife - Couteau Lunch - Coltello Frutta - Нож для Ланча

560400
150 mm



Tenedor Lunch - Cake Fork - Fourchette Lunch - Forchetta Frutta - Вилка для Ланча

560300
140 mm



Cuchara Café - Coffee Spoon - Cuillère à Café - Cucchiaino Caffè - Ложка для Кофе

560100
115 mm



Cuchara Moka - Mocca Spoon - Cuillère à Moka - Cucchiaino Moka - Кофейная Ложка

561200
85 mm [D]
210 mm L B



Cuchillo Pescado - Fish Knife - Couteau Poisson - Coltello Pesce - Нож для Рыбы

561300
185 mm



Tenedor Pescado - Fish Fork - Fourchette Poisson - Forchettina Pesce - Вилка для Рыбы

560500
135 mm



Cuchara Helado - Ice Cream Spoon - Cuillère à Glace - Paletta Gelato - Ложка для Мороженого

562000
280 mm



Cazo Sopa - Soup Ladle - Louche à Soupe - Mestolo - Ковш для Супа

Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: 3 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: 3 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: 3 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: 3 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: 3 mm

CUBERTERIAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

561800

265 mm



Cuchara Servir - Serving Spoon - Cuillère à Servir - Cucchiaione Servire - Разливательная Ложка

561700

250 mm



Tenedor Servir - Serving Fork - Fourchette Service - Forchettone Servire - Сервировочная Вилка

561600

180 mm



Cacillo Salsa - Gravy Ladle - Louche à Crème - Mestolo Salsa - Соусница

561900

180 mm



Pala Pastel - Cake Server - Pelle à Tarte - Pala Torta - Лопатка для горга

562100

220 mm



Cuchara de Refresco - Ice Tea Spoon - Cuillère à Glace - Cucchiaio Tè - Разливательная Ложка для Прохладительных Напитков

Icon	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Icon of a knife	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: 3 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: 3 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: 3 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: 3 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: 3 mm

562400

Estuche - Gift Case - Ménagère -
Confezioni Regalo - Упаковка

- 5609 x 6
- 5610 x 6
- 5611 x 6
- 5603 x 6



562500

Maletín - Gift Case - Ménagère -
Confezioni - Чемодан



- 5609 x 12
- 5610 x 12
- 5611 x 12
- 5602 x 12
- 5603 x 12
- 5604 x 12
- 5601 x 12
- 5612 x 12
- 5613 x 12
- 5620 x 1
- 5618 x 1
- 5617 x 1
- 5616 x 1
- 5619 x 1

Icon	Estuche - 24 Piezas 562400 Maletín - 113 Piezas 562500	Gift Case - 24 Piezas 562400 Gift Case - 113 Piezas 562500	Ménagère - 24 Piezas 562400 Ménagère - 113 Piezas 562500	Confezioni Regalo - 24 Piezas 562400 Astuccio - 113 Piezas 562500	Упаковка - 24 Предметов 562400 Чемодан - 113 Предметов 562500
Icon of a knife	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: 3 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: 3 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: 3 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: 3 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: 3 mm



MADRID

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



HOJA

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Fabricado en una sola pieza con acero inoxidable martensítico rico en cromo, que le confiere gran resistencia a la corrosión y al uso prolongado. Los monoblocks tienen un poder de corte por encima de cualquier otra cubertería debido a que el perlado de su hoja se realiza después del mecanizado.

Manufactured from a single martensitic stainless steel piece, rich in chromium, which confers great rust resistance and to that of prolonged use. The monoblock knives have a cutting power above that of any other cutlery due to the serrated edges of its blade which is carried out after machining.

Fabriqué d'une seule pièce en acier inoxydable martensitique riche en chrome, la dotant d'une haute résistance à la corrosion et à l'utilisation prolongée. Les monoblocs ont un pouvoir de coupe supérieur par rapport aux autres jeux de couverts car le perlage de la lame est réalisé après l'usinage.

Fabbricato in un solo pezzo di acciaio inossidabile martensitico, ricco di cromo, che conferisce una gran resistenza alla corrosione e ad un uso prolungato. I monoblock possiedono una potenza di taglio superiore a qualsiasi altra posateria, giacch  il perlato della lama di effettua dopo la molatura.

Изготовлена из цельного бруска мартенситной нержавеющей стали с высоким содержанием хрома, что придает большую устойчивость к коррозии и длительной эксплуатации. Цельный прибор обладает режущей способностью выше средней по сравнению с любыми другими столовыми приборами, так как перлитная обработка применяется после механической резки лезвия.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

El conjunto mango-hoja de este cuchillo tiene una solidez y resistencia excelente debido al acero empleado en su fabricación, que lo hace muy difícil de doblar. Su diseño de formar s tiles y redondeadas lo hacen muy cómodo de manejar.

The handle-blade set of this knife has excellent sturdiness and resistance due to the steel used in its manufacture, which makes it very difficult to bend. Its subtle and rounded shape design makes it user friendly and very comfortable to use.

L'ensemble manche-lame de ce couteau a une solidit  et une résistance excellentes grâce   l'acier employ  dans sa fabrication, qui le rend très difficile   plier. Son design, aux formes subtiles et arrondies, le rend très confortable   utiliser.

L'insieme manico-lama di questo coltello possiede una solidit  e una resistenza eccellenti, grazie all'acciaio di cui   fatto, che lo rende difficile da piegare. Il suo design, con forme delicate e smussate, lo rende molto comodo da adoperare.

Соединение рукоять-лезвие этого ножа обладает отличной прочностью и устойчивостью, благодаря типу стали, используемой при его изготовлении, которую практически невозможно согнуть. Изящный дизайн и округлые формы делают его очень удобным в обращении.



PACKAGING / УПАКОВКА






HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

 Perlado / Serrated / Crant  / Seghettato /
 Жемчужный





Perlado / Serrated / Granté /
Seghettato / Жемчужный

MADRID

555900 
115 mm 
245 mm 





Cuchillo Mesa - Table Knife - Couteau Table - Coltello Tavola - Соловый Нож

556100 
210 mm 






Tenedor Mesa - Table Fork - Fourchette Table - Forchetta Tavola - Соловая Вилка

556000 
210 mm 





Cuchara Mesa - Table Spoon - Cuillère Table - Cucchiaino Tavola - Соловая Ложка

555600 
100 mm 
225 mm 





Cuchillo Postre - Dessert Knife - Couteau à Dessert - Coltello Frutta - Десертная Нож

555800 
190 mm 






Tenedor Postre - Dessert Fork - Fourchette à Dessert - Forchettina Dolce - Десертная Вилка

555700 
185 mm 





Cuchara Postre - Dessert Spoon - Cuillère à Dessert - Cucchiaino Frutta - Десертная Вилка

555200 
85 mm 
180 mm 





Cuchillo Lunch - Lunch Knife - Couteau Lunch - Coltello Frutta - Нож для Ланча

555400 
150 mm 





Tenedor Lunch - Cake Fork - Fourchette Lunch - Forchetta Frutta - Вилка для Ланча

555300 
150 mm 



Cuchara Lunch - Lunch Spoon - Cuillère Lunch - Cucchiaino Frutta - Ложка для Ланча

555100 
130 mm 





Cuchara Café - Coffee Spoon - Cuillère à Café - Cucchiaino Caffè - Ложка для Кофе

555000 
115 mm 




Cuchara Moka - Mocca Spoon - Cuillère à Moka - Cucchiaino Moka - Кофейная Ложка

555500 
150 mm 





Cuchara Helado - Ice Cream Spoon - Cuillère à Glace - Paletta Gelato - Ложка для Мороженого

556200 
90 mm 
215 mm 



Cuchillo Pescado - Fish Knife - Couteau Poisson - Coltello Pesce - Нож для Рыбы

556300 
190 mm 



Tenedor Pescado - Fish Fork - Fourchette Poisson - Forchettina Pesce - Вилка для Рыбы



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



MONOBLOCK DE UNA PIEZA

Acero Inoxidable 18/10

Cuchillos: Acero Inoxidable

Espesor: 3 mm

MONOBLOCK OF ONE PIECE

Stainless Steel 18/10

Knives: Stainless Steel

Thickness: 3 mm

MONOBLOC D'UNE PIÈCE

Acier Inoxydable 18/10

Couteaux: Acier Inoxydable

Épaisseur: 3 mm

MONOBLOCCO UNIPEZZO

Acciaio Inossidabile 18/10

Coltello: Acciaio Inossidabile

Spessore: 3 mm

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сталь 18/10

Ножи: Нержавеющая Сталь

Толщина: 3 mm

MADRID

556800

270 mm 



Cuchara Servir - Serving Spoon - Cuillère à Servir - Cucchiaione Servire - Разливательная Ложка

556700

255 mm 



Tenedor Servir - Serving Fork - Fourchette Service - Forchettone Servire - Сервировочная Вилка

557100

220 mm 



Cuchara de Refresco - Ice Tea Spoon - Cuillère à Glace - Cucchiaino Tè - Разливательная Ложка для Прохладительных Напитков

556900

230 mm 



Pala Pastel - Cake Server - Pelle à Tarte - Pala Torta - Лопатка для горга

557000

270 mm 



Cazo Sopa - Soup Ladle - Louche à Soupe - Mestolo - Ковш для Супа

556600

175 mm 



Cacillo Salsa - Gravy Ladle - Louche à Crème - Mestolo Salsa - Соусница

 Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
 MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: 3 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: 3 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: 3 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: 3 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: 3 mm

557400

Estuche - Gift Case - Ménagère -
Confezioni Regalo - Упаковка











-  5556 x 6
-  5557 x 6
-  5558 x 6
-  5553 x 6



557500

Maletín - Gift Case - Ménagère -
Confezioni - Чемодан



-  5556 x 12
-  5557 x 12
-  5558 x 12
-  5552 x 12
-  5553 x 12
-  5554 x 12
-  5551 x 12
-  5562 x 12
-  5563 x 12
-  5570 x 1
-  5568 x 1
-  5567 x 1
-  5566 x 1
-  5569 x 1

 Estuche - 24 Piezas 557400 Maletín - 113 Piezas 557500	Gift Case - 24 Piezas 557400 Gift Case - 113 Piezas 557500	Ménagère - 24 Piezas 557400 Ménagère - 113 Piezas 557500	Confezioni Regalo - 24 Piezas 557400 Astuccio - 113 Piezas 557500	Упаковка - 24 Предметов 557400 Чемодан - 113 Предметов 557500
 MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: 3 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: 3 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: 3 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: 3 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: 3 mm



TOSCANA

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



HOJA

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Monoblock fabricado en una sola pieza maciza junto al mango, en acero martensítico inoxidable con alto contenido en cromo, que da al conjunto una rigidez y durabilidad fuera de lo común. El perlado en la sierra se realiza después del mecanizado lo que garantiza un poder de corte extraordinario.

Monoblock manufactured from a solid single piece next to the handle, in martensitic stainless steel with a high chromium content, which confers to the set a rigidity and durability which is out of the ordinary. The saw's bead is manufactured following machining which ensures an extraordinary cutting power.

Monobloc fabriqué d'une seule pièce massive avec le manche, en acier martensitique inoxydable riche en chrome, dotant l'ensemble d'une rigidité et d'une durabilité sans pareil. Le perlage du tranchant en forme de scie est réalisé après l'usinage pour assurer un pouvoir de coupe extraordinaire.

Monoblock fabbricato in un solo pezzo massiccio, assieme al manico, in acciaio martensitico inossidabile ad alto contenuto di cromo, che conferisce all'insieme una rigidità e una durezza fuori dal comune. Il perlato della lama seghettata si effettua dopo la molatura, garantendo una potenza di taglio straordinaria.

Моноблок изготовлен из цельного бруска мартенситной нержавеющей стали с высоким содержанием хрома, что придает прибору необычайную прочность и долговечность использования. Зубцы проходят перлитную обработку после механической резки лезвия, что гарантирует отличную режущую способность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Fabricado de una sola pieza en sólido acero resistente a la corrosión y al lavavajillas. Sus líneas sencillas y elegantes aportan distinción en cualquier mesa. El resto de las piezas está fabricado en un resistente acero austenítico 18/10 muy resistente.

Manufactured from a solid single stainless steel piece, rust resistant and dishwasher safe. Its simple and elegant lines confer distinction to any table. The remaining pieces are manufactured from highly resistant 18/10 austenitic stainless steel.

Fabriqué d'une seule pièce dans un acier solide, résistant à la corrosion et au lave-vaisselle. Ses lignes simples et élégantes apportent de la distinction à toutes les tables. Les autres pièces sont fabriquées dans un acier austénitique 18/10 très résistant.

Fabbricato in un solo pezzo di acciaio, resistente alla corrosione e ai lavaggi in lavastoviglie. Le sue linee semplici ed eleganti donano distinzione a qualsiasi tavola. Il resto degli elementi è fabbricato in acciaio austenitico 18/10, molto resistente.

Изготавливается из цельного бруска особо прочного сплава стали, устойчивого к коррозии и мытью в посудомоечной машине. Простые и элегантные линии придадут стильный вид любому столу. Остальная части предмета изготовлены из прочной аустенитной стали 18/10.



PACKAGING / УПАКОВКА







HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный





Perlado / Serrated / Granté /
Seghettato / Жемчужный

TOSCANA

570900  
100 mm 
220 mm 





Cuchillo Mesa - Table Knife - Couteau Table - Coltello Tavola - Соловый Нож

571100 
200 mm 







Tenedor Mesa - Table Fork - Fourchette Table - Forchetta Tavola - Соловая Вилка

571000 
200 mm 





Cuchara Mesa - Table Spoon - Cuillère Table - Cucchiaino Tavola - Соловая Ложка

570600  
90 mm 
205 mm 





Cuchillo Postre - Dessert Knife - Couteau à Dessert - Coltello Frutta - Десертная Нож

570800 
180 mm 







Tenedor Postre - Dessert Fork - Fourchette à Dessert - Forchettina Dolce - Десертная Вилка

570700 
180 mm 





Cuchara Postre - Dessert Spoon - Cuillère à Dessert - Cucchiaino Frutta - Десертная Вилка

570200  
85 mm 
185 mm 



Cuchillo Lunch - Lunch Knife - Couteau Lunch - Coltello Frutta - Нож для Ланча

570400 
140 mm 





Tenedor Lunch - Cake Fork - Fourchette Lunch - Forchetta Frutta - Вилка для Ланча

570300 
140 mm 





Cuchara Café - Coffee Spoon - Cuillère à Café - Cucchiaino Caffè - Ложка для Кофе

570100 
115 mm 







Cuchara Moka - Moka Spoon - Cuillère à Moka - Cucchiaino Moka - Кофейная Ложка

570500 
140 mm 



Cuchara Helado - Ice Cream Spoon - Cuillère à Glace - Paletta Gelato - Ложка для Мороженого

571200  
90 mm 
210 mm 





Cuchillo Pescado - Fish Knife - Couteau Poisson - Coltello Pesce - Нож для Рыбы

571300 
185 mm 



Tenedor Pescado - Fish Fork - Fourchette Poisson - Forchettina Pesce - Вилка для Рыбы

571800 
260 mm 



Cuchara Servir - Serving Spoon - Cuillère à Servir - Cucchiaino Servire - Разливательная Ложка



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable 18/10
Cuchillos: Acero Inoxidable
Espesor: 2,5 mm

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel 18/10
Knives: Stainless Steel
Thickness: 2,5 mm

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable 18/10
Couteaux: Acier Inoxydable
Épaisseur: 2,5 mm

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile 18/10
Coltello: Acciaio Inossidabile
Spessore: 2,5 mm

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь 18/10
Ножи: Нержавеющая Сталь
Толщина: 2,5 mm

TOSCANA

571700

260 mm



Tenedor Servir - Serving Fork - Fourchette Service - Forchettone Servire - Сервировочная Вилка

571600

175 mm



Cacilo Salsa - Gravy Ladle - Louche à Crème - Mestolo Salsa - Соусница

571900

240 mm



Pala Pastel - Cake Server - Pelle à Tarte - Pala Torta - Лопатка для гонра

572100

220 mm



Cuchara de Refresco - Ice Tea Spoon - Cuillère à Glace - Cucchiaino Tè - Разливательная Ложка для Прохладительных Напитков

572000

290 mm



Cazo Sopa - Soup Ladle - Louche à Soupe - Mestolo - Ковш для Супа

Icon	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Icon of a knife	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: 2,5 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: 2,5 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: 2,5 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: 2,5 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: 2,5 mm

572400

Estuche - Gift Case - Ménagère -
Confezioni Regalo - Упаковка

- 5709 x 6
- 5710 x 6
- 5711 x 6
- 5703 x 6



Icon	Estuche - 24 Piezas 572400	Gift Case- 24 Piezas 572400	Ménagère- 24 Piezas 572400	Confezione- 24 Piezas 572400	Упаковка- 24 Предметов 572400
Icon of a knife	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: 2,5 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: 2,5 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: 2,5 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: 2,5 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: 2,5 mm

TOSCANA



575000
220 mm

Cuchillo Mesa
Table Knife
Couteau Table
Coltello Tavola
Столловый Нож

5709 x 3



574700
200 mm

Tenedor Mesa
Table Fork
Fourchette Table
Forchetta Tavola
Столловая Вилка

5711 x 3



574600
200 mm

Cuchara Mesa
Table Spoon
Cuillère Table
Cucchiaio Tavola
Столловая Ложка

5710 x 3



574900
205 mm

Cuchillo Postre
Dessert Knife
Couteau à Dessert
Coltello Frutta
Десертный Нож

5706 x 3



574500
180 mm

Tenedor Postre
Dessert Fork
Fourchette à Dessert
Forchettina Dolce
Десертная Вилка

5708 x 3



574400
180 mm

Cuchara Postre
Dessert Spoon
Cuillère à Dessert
Cucchiaio Frutta
Десертная Вилка

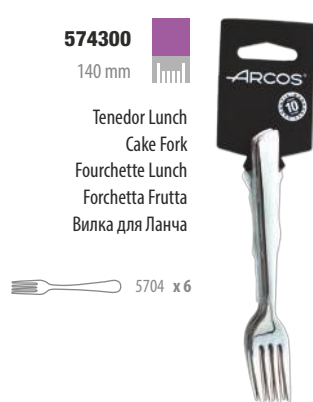
5707 x 3



574800
185 mm

Cuchillo Lunch
Lunch Knife
Couteau Lunch
Coltello Frutta
Нож для Ланча

5702 x 3



574300
140 mm

Tenedor Lunch
Cake Fork
Fourchette Lunch
Forchetta Frutta
Вилка для Ланча

5704 x 6



574200
140 mm

Cuchara Café
Coffee Spoon
Cuillère à Café
Cucchiaino Caffè
Ложка для Кофе

5703 x 6



574100
115 mm

Cuchara Moka
Mocca Spoon
Cuillère à Moka
Cucchiaino Moka
Кофейная Ложка

5701 x 6



Display

Display

Display

Display

Упаковка Дисплей



MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable 18/10
Cuchillos: Acero Inoxidable
Espesor: 2,5 mm

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel 18/10
Knives: Stainless Steel
Thickness: 2,5 mm

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable 18/10
Couteaux: Acier Inoxydable
Épaisseur: 2,5 mm

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile 18/10
Coltello: Acciaio Inossidabile
Spessore: 2,5 mm

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь 18/10
Ножи: Нержавеющая Сталь
Толщина: 2,5 mm



COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS

ACCESSORIES FOR KNIVES • COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX •
COMPLEMENTI PER COLTELLI • АКССУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

AFILADORES

PAG

152

SHARPENERS · AIGUISEURS · AFFILATORI · ИНСТРУМЕНТЫ
ДЛЯ ЗАТОЧКИ



CHAIRAS

PAG

156

SHARPENING STEELS · FUSILS · ACCIAINI AFFILATORI ·
МУСАТЫ



GUANTES DE PROTECCION

PAG

160

SAFETY GLOVES · GANTS PROTECTION · GUANTI DI
PROTEZIONE · ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ



TABLAS

PAG

162

CUTTING BOARDS · PLANCHES A DECOUPER · TAGLIERI ·
ДОСКИ



FUNDAS PROTECTORAS

PAG

166

BLADE PROTECTOR · ETUI PROTECTEUR · PROTEGGI-LAMA ·
ЗАЩИТНЫЙ ЧЕХОЛ



BOLSAS CUCHILLOS

PAG

168

KNIVES ROLL BAG · TROUSSE COUTEAUX · BORSA
PORTACOLTELLI · СУМКА



TACOS

PAG

170

BLOCKS · BLOCS · СЕРПИ · ПОДСТАВКИ



SOPORTES MAGNÉTICOS

PAG

174

MAGNETIC RACK · BARRE AIMANTÉE · MAGNET · ПОДСТАВКА
МАГНИТНАЯ



AFILADORES

SHARPENERS · AIGUISEURS · AFFILATORI · ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАТОЧКИ



AFILADOR PROFESIONAL

PROFESSIONAL KNIFE SHARPENER / AIGUISEUR PROFESSIONNEL / AFFILATORE PROFESSIONALE / ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МУСАТ

Una de las normas básicas que garantiza la seguridad en el manejo de los cuchillos es mantenerlos perfectamente afilados en todo momento, un cuchillo bien afilado es más seguro al ser más preciso al cortar, así como más cómodo de usar al no tener que hacer un gran esfuerzo.

One of the basic rules that ensures safety in the handling of knives is to keep them perfectly sharp at all times, a sharp knife is safer because it cuts effortlessly and precisely, as well as being more comfortable to use when one uses the least amount of effort.

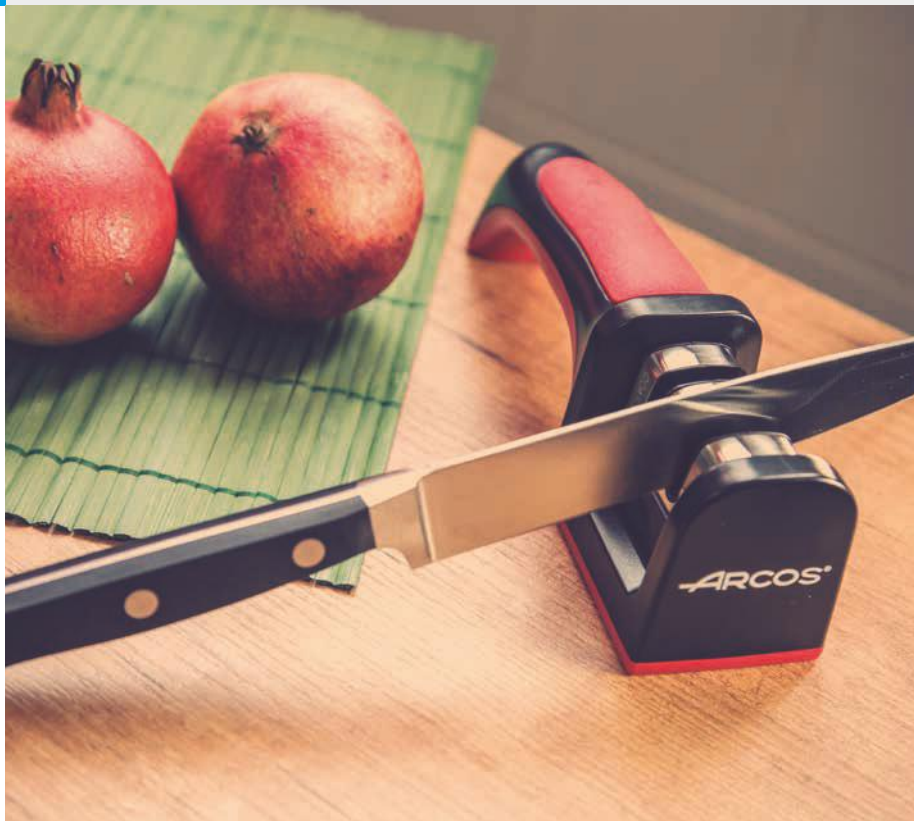
L'une des normes de base permettant d'assurer la sécurité dans l'utilisation des couteaux consiste à les garder parfaitement affûtés à tout moment; un couteau bien affûté est plus sûr car il est plus précis dans la coupe, mais également plus confortable à utiliser car il ne faut pas faire de grands efforts.

Una delle norme fondamentali, che garantisce la sicurezza nell'impiego dei coltelli, è il fatto di tenerli sempre perfettamente affilati: un coltello ben affilato è più sicuro, giacché è più preciso nel taglio e più comodo da utilizzare, perché non obbliga ad applicare un grande sforzo nel taglio.

Одним из основных правил, обеспечивающих безопасное обращение с ножами, является их наточенность. Острый нож безопаснее, так как режущая способность выше и точнее. Кроме того острый нож удобнее в использовании, так как не требуется прилагать большие усилия для нарезки и разделки продуктов питания.



PACKAGING / УПАКОВКА



AFILADORES

SHARPENERS · AIGUISEURS · AFFILATORI · ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАТОЧКИ



610100

Afilador Profesional - Professional Knife Sharpener -
Aigiseur Professionnel - Affilatore Professionale -
Профессиональный мусат

	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь

PACKAGING / УПАКОВКА



610000

Afilador Profesional - Professional Knife Sharpener -
Aigiseur Professionnel - Affilatore Professionale -
Профессиональный мусат

	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	ABS	ABS	ABS	ABS	АБС-пластик

PACKAGING / УПАКОВКА



610200

Afilador Profesional de Bolsillo - Professional Pocket
Knife Sharpener - Aigiseur Professionnel Poche -
Affilatore Professionale Tasca - Профессиональный
Карманный Мусат

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Plástico	Plastic	Plastique	Plastico	Пластик

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКСЕССУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

AFILADORES

SHARPENERS · AIGUISEURS · AFFILATORI · ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАТОЧКИ

610600

Afilador de Mano - Manual Knife Sharpener -
Aiguiseur Manuel - Affilatrice Manuale -
Точилка для ручной заточки

PACKAGING / УПАКОВКА



	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	ABS + TPE Rodillos Cerámico y Carburo	ABS + TPE Carbide and Ceramic Rollers	ABS + TPE Rouleaux Céramique et Carbure	ABS + TPE Rulli in Ceramica e Carburo	материал ABS + TPE Керамический и Карбидовый Ролики

610500

Afilador Eléctrico - Electric Knife Sharpener -
Aiguiseur Électrique - Affilatore Elettrico -
Электрическая Точилка

PACKAGING / УПАКОВКА



ABERTURA DERECHA

La ranura de la derecha es para afilar el borde derecho del cuchillo.

SLOT ON THE RIGHT

The aperture on the right is for grinding the right edge of the knife.

FENTE DROITE

La fente de droite est destinée à affûter le bord droit du couteau.

LATO DESTRO

La fessura a destra serve per affilare la parte destra del coltello.

ПРАВЫЙ ПАЗ

Правый паз служит для заточки правой стороны лезвия ножа.



ABERTURA IZQUIERDA

La ranura de la izquierda es para afilar el borde izquierdo del cuchillo.

SLOT ON THE LEFT

The aperture on the left is for grinding the left edge of the knife.

FENTE GAUCHE

La fente de gauche est destinée à affûter le bord gauche du couteau.

LATO SINISTRO

La fessura a destra serve per affilare la parte destra del coltello.

ЛЕВЫЙ ПАЗ

Левый паз служит для заточки левой стороны лезвия ножа.

	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	Plástico	Plastic	Plastique	Plastico	Пластик



ARCOS®

Vulkanus®
ARCOS
MADE IN FRANCE

CHAIRAS

SHARPENING STEELS · FUSILS · ACCIAINI AFFILATORI · МУСАТЫ



CUERPO

BODY / CORPS / CORPO / ИЗГОТОВЛЕНА

Los cuchillos sufren un fuerte desgaste debido al uso cotidiano. La utilización de la chaira garantiza un mantenimiento del filo impecable debido al acero rico en carbono cromado de su cuerpo.

Knives are subject to heavy wear and tear due to everyday use. The use of the knife sharpener (or honing steel) ensures an impeccable edge maintenance due to the chrome-plated carbon rich steel of its body.

Les couteaux sont soumis à une usure importante due à leur utilisation quotidienne. L'emploi d'un fusil permet d'assurer un entretien impeccable du tranchant grâce à l'acier riche en carbone chromé du corps.

Il manico svolge una funzione molto importante nell'affilatoio, giacché una buona presa dello stesso è fondamentale al momento di utilizzarlo. Fabbricati in Polipropilene, si adattano perfettamente alla mano, aumentando la sicurezza e diminuendo lo scivolamento.

Ножи подвергаются сильному износу в результате повседневного использования. Применение мусата гарантирует поддержание безупречной режущей способности лезвия благодаря тому, что в состав бруска входит углеродная хромированная сталь.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

El mango cumple una función muy importante en la chaira, ya que la sujeción de las mismas será relevante a la hora de utilizarla. Fabricadas con Polipropileno, se adaptan perfectamente a la mano, aumentando la seguridad y disminuyendo el deslizamiento.

The handle plays a very important function in the sharpener or honing steel, given that its support will be significant when using it. Manufactured from polypropylene, sits comfortably and adapts to the curve of the hand, increasing safety and reducing slippage.

Le manche du fusil a une fonction très importante car une bonne tenue est essentielle dans son utilisation. Fabriqués en Polypropylène, ils s'adaptent parfaitement à la main pour augmenter la sécurité et réduire les risques de glisse.

Il manico svolge una funzione molto importante nell'affilatoio, giacché una buona presa dello stesso è fondamentale al momento di utilizzarlo. Fabbricati in Polipropilene, si adattano perfettamente alla mano, aumentando la sicurezza e diminuendo lo scivolamento.

Ручка играет очень важную роль в использовании мусата, так как удержание точильной поверхности в рукояти является важным моментом при его использовании. Изготовленная из полипропилена, ручка прекрасно адаптируется к форме руки, повышая безопасность и снижая проскальзывание.



Nuevo Tallado Profesional / New Professional Cut / Nouveau Taillage Fin Professionnel / Nuova Sfaccettatura Professionale / Новая профессиональная насечка



Recubierta de Diamante / Covered by Diamond / Recouverte de poudre de Diamant / Ricoperta in Diamante / С алмазным покрытием



Redondeada / Rounded / Arrondi / Arrotondata / Закругленный



Ovalada / Oval / Ovale / Ovale / Овальный





Nuevo Tallado Profesional
New Professional Cut
Nouveau Taillage Fin Professionnel
Nuova Sfaccettatura Professionale
Новая профессиональная насечка



Recubierta de Diamante
Covered by Diamond
Recouverte de poudre de Diamant
Ricoperta in Diamante
С алмазным покрытием



Redondeada
Rounded
Arrondi
Arrotondata
Закругленный



Ovalada
Oval
Ovale
Ovale
Овальный

CHAIRAS

SHARPENING STEELS · FUSILS · ACCIAINI AFFILATORI · МЫСАТЫ



782100
230 mm
10 mm

	Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен



278100 / 278138
230 mm
10 mm

	Funda Hoja 278100 Funda Display 278138	Plastic Sheath 278100 Display Sleeve 278138	Gaine 278100 Carte 278138	Coprilama 278100 Display 278138	Пластиковый Футляр 278100 Упаковка дисплей 278138
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен



278200
250 mm
13 mm

	Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен



278400
250 mm
10 mm

	Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен



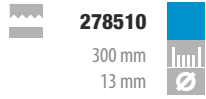
278310
300 mm
13 mm

	Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКСЕССУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

CHAIRAS

SHARPENING STEELS · FUSILS · ACCIAINI AFFILATORI · МУСАТЫ



278510

300 mm
13 mm



278511



278512



278513

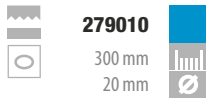


278514



278515

	Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен

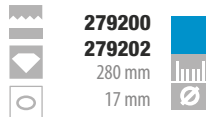


279010

300 mm
20 mm



	Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен



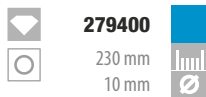
279200

279202

280 mm
17 mm



	Funda Hoja 279200 Estuche 279202	Plastic Sheath 279200 Case 279202	Gaine 279200 Étui 279202	Coprilama 279200 Astuccio 279202	Пластиковый Футляр 279200 Упаковка 279202
	Acero al Carbono Recubierto de Diamante Polipropileno	Carbon Steel Diamond Coated Polypropylene	Acier au Carbone Avec Revêtement Diamant Polypropylène	Acciaio al Carbonio Ricoperto in Diamante Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен

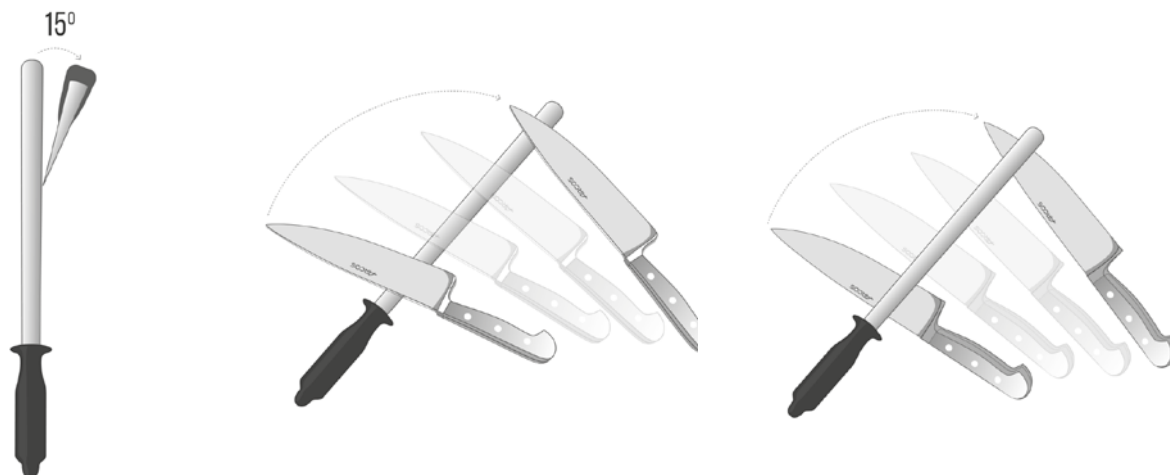


279400

230 mm
10 mm



	Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero al Carbono Recubierto de Diamante Polipropileno	Carbon Steel Diamond Coated Polypropylene	Acier au Carbone Avec Revêtement Diamant Polypropylène	Acciaio al Carbonio Ricoperto in Diamante Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен



AFILAR UN CUCHILLO

SHARPENING A KNIFE · AIGUISER UN COUPEAU · COME AFFILARE UN COLTELLO · ЗАТОЧКА НОЖА

Si mantiene el filo del cuchillo afilado ayudará a que cumpla su función adecuadamente y alargará la vida de su producto.

Lo más aconsejable es el uso periódico de chairas o aceros para el mantenimiento de los filos de sus cuchillos:

- Coloque la hoja del cuchillo y la chaira formando un ángulo agudo (20°).
- El brazo que sujeta la chaira no debe moverse, y la otra mano apoyará ligeramente la hoja sobre la chaira y la deslizará sobre ésta manteniendo el ángulo.
- Pase repetidamente la hoja del cuchillo sobre la chaira.
- Afile el otro lado de la hoja repitiendo los mismos movimientos, esta vez por el otro lado de la chaira.
- Lo ideal es alternar las pasadas del filo por la chaira, para conseguir una perfecta simetría en un lado sin cargar el otro.

Keeping the blade's cutting edge sharpened will help the knife to work properly and safely and it will last much longer.

- Hold the blade at a 20° angle against the honing steel.
- Keep the arm that is holding the steel steady and swipe the blade lightly over the steel keeping the angle at 20°.
- Sharpen the other side of the blade as before, this time using the other side of the honing steel.
- Give each side of the knife an equal number of swipes (about 20).
- The ideal is to swipe both sides of the blade alternately to get a perfectly even sharpness on both sides of the blade.

Entretien le fil du couteau permettra à celui-ci de répondre à sa fonction première qui est de couper et allongera sa durée de vie.

Le meilleur conseil est d'utiliser régulièrement un fusil pour maintenir le fil de son couteau:

- En positionnant la lame dans un angle de 20° par rapport à la mèche
- La main qui tient le fusil ne doit pas bouger, et l'autre main appuyant légèrement la lame sur la mèche du fusil, laisse glisser celle-ci en maintenant cet angle.
- Passer répétitivement la lame du couteau sur le fusil.
- Aiguiser l'autre côté de la lame en répétant le même mouvement, mais cette fois-ci de l'autre côté de la mèche du fusil.
- L'idéal est d'alternar les passages du fil sur la mèche du fusil, pour obtenir une parfaite symétrie de l'aiguisage de part et d'autre de la lame.

Mantenere il filo ad un coltello contribuisce al buon funzionamento del prodotto ed alla sua durata nel tempo.

Consigli per un utilizzo ottimale per una buona affilatura con acciaino:

- Posizionare la lama del coltello e l'acciaino in modo da formare un angolo acuto a 20°.
- Il braccio e la mano che sostiene l'acciaino non deve muoversi, mentre l'altra mano appoggerà leggermente la lama sull'acciaino e la farà scivolare mantenendo l'angolo come sopra indicato.
- Ripetere l'operazione di passaggio della lama sull'acciaino più volte.
- Affilate l'altro lato della lama ripetendo i medesimi movimenti.
- L'affilatura ideale si ottiene ripassando più volte alternativamente i due lati della lama sull'acciaino.

Если поддерживать лезвие ножа заточенным, его использование будет более эффективным и продлит срок его службы.

Предпочтительно периодическое использование мусатов или точильных брусков для поддержания лезвий в рабочем состоянии.

- Расположите лезвие ножа под острым углом (20°) к мусату.
- Рука, которой Вы держите мусат, должна оставаться неподвижной, другой рукой положите лезвие на мусат и скользите по нему, соблюдая угол наклона.
- Несколько раз повторите скользящие движения лезвия по мусату.
- Заточите вторую сторону ножа, повторяя те же движения с другой стороны мусаты.
- Для идеальной и симметричной заточки необходимо чередовать скольжения лезвия по мусату сначала одной стороной, потом другой.

GUANTES DE PROTECCIÓN

SAFETY GLOVES · GANTS PROTECTION · GUANTI DI PROTEZIONE · ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ



GUANTES DE PROTECCIÓN

SAFETY GLOVES / GANTS PROTECTION / GUANTI DI PROTEZIONE / ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ

Quando trabajamos con herramientas cortantes, es necesario el uso de guantes protectores para evitar cortes, rozaduras y punciones en manos y antebrazos. Los guantes protectores ARCOS ofrecen varios niveles de protección dependiendo del material y grosor de su malla metálica, ofreciendo protección eficaz en el manejo de los cuchillos.

When working with cutting tools, the use of protective gloves is necessary so as to avoid cuts, scrapes and pricks in hands and forearms. The ARCOS protective gloves offer several levels of protection depending on the material and thickness of its metal mesh, offering effective protection when handling knives.

Quand on utilise des outils coupants, le port de gants de protection est nécessaire pour éviter les coupures, les éraflures et les piqûres sur les mains et les avant-bras. Les gants de protection ARCOS présentent plusieurs niveaux de protection en fonction du matériau et de l'épaisseur de leur maillage métallique, le tout pour assurer une protection efficace dans l'utilisation des couteaux.

Quando lavoriamo con strumenti taglienti, dobbiamo utilizzare guanti di protezione per evitare tagli, ferite e punture sulle mani e gli avambracci. I guanti ARCOS offrono vari livelli di protezione, secondo il materiale e lo spessore della loro maglia metallica, garantendo una protezione efficace durante il maneggio dei coltelli.

При работе с режущими инструментами использование защитных перчаток необходимо, чтобы избежать порезов, царапин и проколов в руках и предплечьях. Защитные перчатки ARCOS предлагают различные уровни защиты в зависимости от материала и толщины металлической сетки, предоставляя эффективную защиту при обращении с ножами.



PACKAGING / УПАКОВКА



CE
EN 420
EN 1082/1

EN 420/EN 1082/1



GUANTES DE PROTECCIÓN

SAFETY GLOVES · GANTS PROTECTION · GUANTI DI PROTEZIONE · ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ

PACKAGING / УПАКОВКА



615000
0-XXS • 210 mm

Safety Gloves
Gants Protection
Guanti di Protezione
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ



615100
1-XS • 230 mm

Safety Gloves
Gants Protection
Guanti di Protezione
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ



615200
2-S • 240 mm

Safety Gloves
Gants Protection
Guanti di Protezione
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ



615300
3-M • 250 mm

Safety Gloves
Gants Protection
Guanti di Protezione
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ



615400
4-L • 270 mm

Safety Gloves
Gants Protection
Guanti di Protezione
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ



NIVELES DE PROTECCIÓN

NIVEAU DE PROTECTION / PROTECTION LEVELS / LIVELLO DI PROTEZIONE / УРОВНИ ЗАЩИТЫ



CE
EN 420
EN 1082/1

Especifica que el guante no será cortado por una cuchilla cayendo a una altura de 15 cm.

EN 420/EN 1082/1:
Requisitos generales para los guantes de protección.

Manufactured to withstand cuts from a knife dropped from a height of 15 cm.

EN 420/EN 1082/1:
General requirements for protective gloves.

Le gant ne sera pas coupé par une machina tombant d'une hauteur de 15 cm.

EN 420/EN 1082/1:
Conditions générales requises pour les gants de protection.

Specifica che il guanto non sarà intagliato da un coltello che viene lasciato cadere da una altezza di 15 cm.

EN 420/EN 1082/1:
Requisitos generales para los guantes de protección.

Обозначает, что перчатка не прорезается ножом, если он упадет с высоты 15 см.

EN 420/EN 1082/1:
Основные требования к защитным перчаткам.



Caja

Box

Boite

Scatola

Уоробка



Acerro Inoxidable

Stainless Steel

Acier Inoxydable

Acciaio Inossidabile

Нержавеющая Сталь

TABLAS

CUTTING BOARDS · PLANCHES A DECOUPER · TAGLIERI · ДОСКИ



TABLAS

CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / TAGLIERI / ДОСКИ

Las tablas ARCOS están especialmente diseñadas para un uso funcional y cotidiano, se manejan sin esfuerzo y permiten un almacenamiento práctico gracias al orificio integrado en su diseño que las hacen perfectas para colgar. Se limpian con facilidad, son aptas para lavar en lavavajillas. Su superficie lisa es perfecta para la preparación y presentación de alimentos. Evitan en todo momento el daño del filo de los cuchillos.

The ARCOS cutting boards are specifically designed for functional and everyday use, are effortlessly handled and allow for practicable storage thanks to the hole integrated in its design making them suitable for hanging. The cutting boards are easy to clean and are dishwasher safe. Its perfectly smooth surface is ideal for the preparation and serving of food. Prevents at any given moment damage to the edge of the knives.

Les planches à découper ARCOS ont été particulièrement conçues pour une utilisation fonctionnelle et quotidienne ; elles sont employées sans efforts et sont pratiques à ranger grâce à l'orifice de leur conception qui permet leur accrochage. Elles sont faciles à nettoyer et peuvent être lavées au lave-vaisselle. Leur surface parfaitement lisse est idéale pour préparer et pour présenter vos aliments. Elles évitent à tout moment d'endommager le tranchant des couteaux.

I taglieri ARCOS sono particolarmente pensati per un uso funzionale e quotidiano, si adoperano senza sforzo e consentono un pratico stoccaggio, grazie al foro integrato nel loro design, che li rende perfetti da appendere. Si puliscono facilmente, sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie. La loro superficie perfettamente liscia è perfetta per preparare e presentare alimenti. Evitano sempre che si danneggi il filo dei coltelli.

Разделочные доски ARCOS специально разработаны для функционального и ежедневного использования, просты в использовании и удобны в хранении благодаря практичному дизайну с интегрированным отверстием, которое позволяет хранение в подвешенном виде. Легко моется, пригодны для мытья в посудомоечной машине. Ее идеально гладкая поверхность отлично подходит для приготовления и представления блюд. Необходимо избегать повреждения лезвия ножа.



PACKAGING / УПАКОВКА





691500

24 x 14 cm



691510

24 x 14 cm



691600

33 x 23 cm



691610

33 x 23 cm



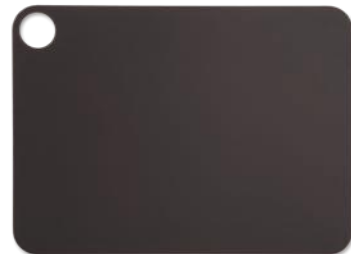
691700

37,7 x 27,7 cm



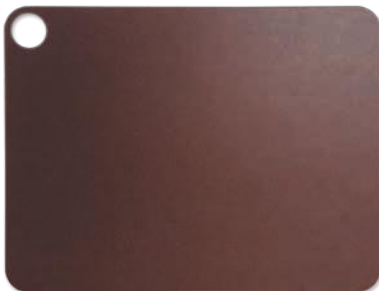
691710

37,7 x 27,7 cm



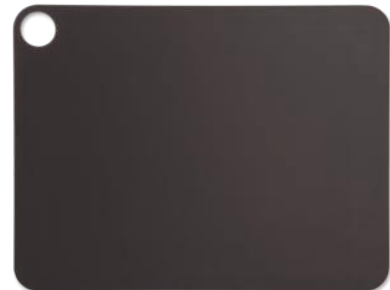
691800

42,7 x 32,7 cm



691810

42,7 x 32,7 cm



Resistencia al lavavajillas / Dishwasher safe / Compatible au lave vaisselle / Adatto per lavastoviglie / Подходит для посудомоечной машины. Aprobado por NSF / NSF approved / Approuvé par NSF / Certificato NSF / Одобрено NSF (Национальный научный Фонд США).

No daña los cuchillos / Knife friendly / N'émousse pas le fil des couteaux / Non danneggia il filo dei coltelli / Не повреждает ножи.

Resistencia a altas temperaturas / Heat resistant / Résistante aux hautes températures / Resistente alle alte temperature / Жаростойкость. Material Ecológico / ECO select / Matériel écologique / Materiale Ecologico / Экологический материал.



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



Fibra de Celulosa y Resina

Resin and Cellulose Fibre

Fibre de Cellulose et Résine

Fibra di Cellulosa e Resina

Целлюлозное Волокно и Смола

TABLAS

CUTTING BOARDS · PLANCHES A DECOUPER · TAGLIERI · ДОСКИ

692100

33 x 23 cm



692110

33 x 23 cm



692200

37,7 x 27,7 cm



692210

37,7 x 27,7 cm



692300

42,7 x 32,7 cm



692310

42,7 x 32,7 cm



693700

33 x 23 cm



693710

33 x 23 cm



692400

37,7 x 27,7 cm



692410

37,7 x 27,7 cm



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



Fibra de Celulosa y Resina

Resin and Cellulose Fibre

Fibre de Cellulose et Résine

Fibra di Cellulosa e Resina

Целлюлозное Волокно и Смола

TABLAS

CUTTING BOARDS · PLANCHES A DECOUPER · TAGLIERI · ДОСКИ

new

693610
32 x 25 cm



new

693510
32 x 15 cm



new

693810
32 x 12 cm



COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКСЕССУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



Fibra de Celulosa y Resina

Resin and Cellulose Fibre

Fibre de Cellulose et Résine

Fibra di Cellulosa e Resina

Целлюлозное Волокно и Смола

FUNDAS PROTECTORAS

BLADE PROTECTOR · ETUI PROTECTEUR · PROTEGGI-LAMA · ЗАЩИТНЫЙ ЧЕХОЛ



FUNDAS PROTECTORAS

BLADE PROTECTOR / ETUI PROTECTEUR / PROTEGGI-LAMA / ЗАЩИТНЫЙ ЧЕХОЛ

Las fundas protectoras ARCOS están fabricadas con materiales de alta resistencia para ofrecer una protección continua y duradera, el interior es de algodón cepillado suave que protege los cuchillos de los arañazos, están adaptadas a múltiples tipos de hoja. Los cuchillos se sacan y se meten fácilmente gracias a su especial diseño.

The ARCOS protective blade covers are manufactured from highly resistant materials so as to provide continuous and long lasting protection, the interior is a soft brushed cotton which protects the knives from scratches, and are adapted to multiple blade types. The knives are easily taken out and stored thanks to its special design.

Les housses de protection ARCOS sont fabriquées dans des matériaux hautement résistants pour assurer une protection continue et durable ; leur intérieur est fabriqué dans un doux coton brossé qui protège les couteaux des griffures, et elles sont adaptées à différents types de lames. Leur conception spéciale permet d'introduire et de sortir les couteaux en toute facilité.

Le custodie ARCOS sono fabbricate con materiali ad alta resistenza, per offrire una protezione continuata e durevole; l'interno è di morbido cotone spazzolato, che protegge i coltelli dai graffi e sono adatte per vari tipi di lama. I coltelli si estracono e si inseriscono facilmente, grazie al loro speciale design.

Защитные чехлы ARCOS изготовлены из высококачественных прочных материалов, которые обеспечивают непрерывную и надежную защиту. Внутренняя часть чехла выполнена из мягкого чесанного хлопка, который защищает ножи от царапин. Чехлы предназначены для различных типов лезвий. Ножи легко вынимать и убирать в чехол благодаря специальному дизайну.



PACKAGING / УПАКОВКА



PACKAGING / УПАКОВКА



FUNDAS PROTECTORAS

BLADE PROTECTOR · ETUI PROTECTEUR · PROTEGGI-LAMA · ЗАЩИТНЫЙ ЧЕХОЛ



694000
 80 x 22 mm
 Funda Protectora - Blade Protector - Etui
 Protecteur - Proteggi-Lama - Защитный
 Чехол



694100
 130 x 22 mm
 Funda Protectora - Blade Protector - Etui
 Protecteur - Proteggi-Lama - Защитный
 Чехол



694200
 200 x 32 mm
 Funda Protectora - Blade Protector - Etui
 Protecteur - Proteggi-Lama - Защитный
 Чехол





694300
 205 x 50 mm
 Funda Protectora - Blade Protector - Etui
 Protecteur - Proteggi-Lama - Защитный
 Чехол



694400
 265 x 50 mm
 Funda Protectora - Blade Protector - Etui
 Protecteur - Proteggi-Lama - Защитный
 Чехол



694500
 310 x 33 mm
 Funda Protectora - Blade Protector - Etui
 Protecteur - Proteggi-Lama - Защитный
 Чехол

	Display	Display	Carte	Display	Дисплей
	ABS con Flocado Suave Interior	ABS with Flocked Velvet Interior	ABS et Flocké Léger Intérieurement	ABS con Morbido Interno Flocato	ABS с мягким внутренним покрытием

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · ACCESSORI PER COLTELLI · АКСЕССУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

BOLSAS CUCHILLOS

KNIVES ROLL BAG · TROUSSE COUTEAUX · BORSA PORTACOLTELLI · СУМКА



BOLSAS DE CUCHILLOS

KNIVES ROLL BAG / TROUSSE COUTEAUX / BORSA PORTACOLTELLI / СУМКА

Las bolsas de cuchillos son la manera perfecta de transportar todos los cuchillos y gadgets que necesites, de una manera cómoda y muy práctica. Están fabricadas en poliéster de alta calidad y tienen capacidad para 4, 8, 9, 12 y 17 piezas.

Knife bags are the perfect way to carry all the knives and gadgets that are required, in a convenient and very practical manner. The knife bags are manufactured from high quality polyester and have capacity for 4, 8, 9, 12 and 17 pieces.

Les trousse de couteaux sont la manière idéale de transporter tous les couteaux et les gadgets dont vous avez besoin, en tout confort et de façon très pratique.

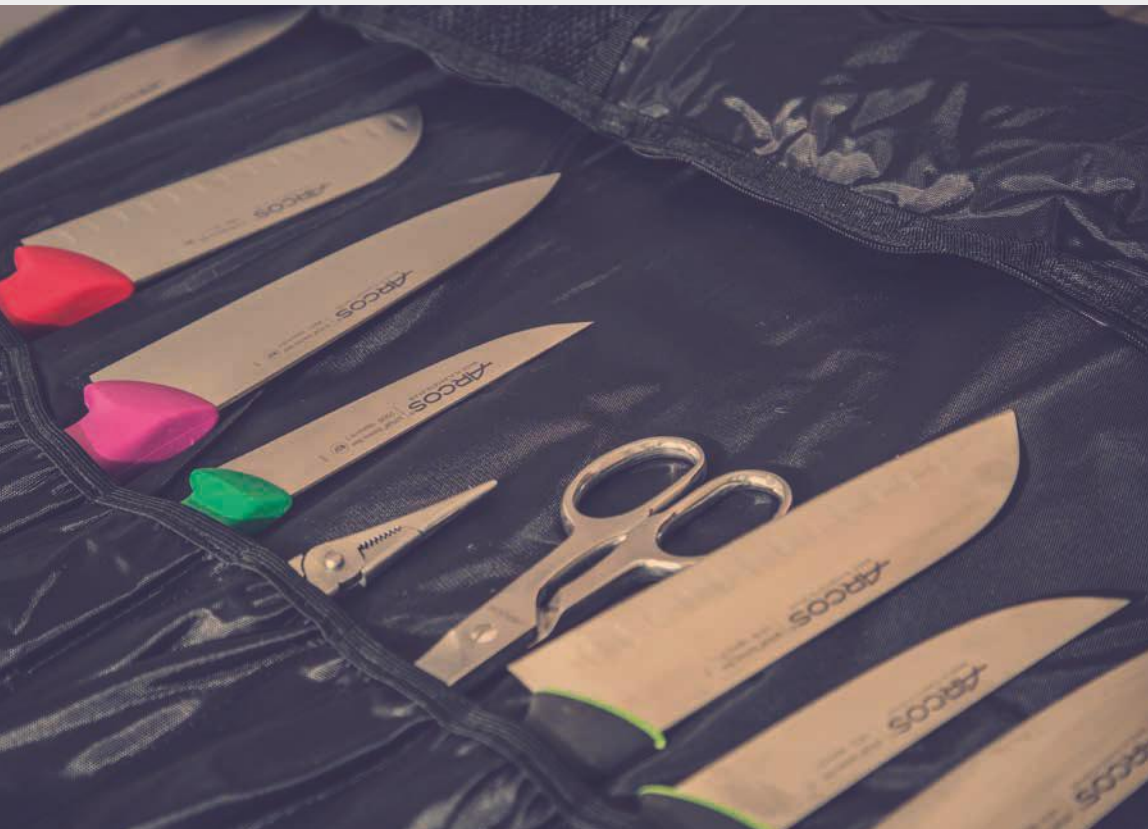
Elles sont fabriquées en polyester de haute qualité, avec une capacité de 4, 8, 9, 12 ou 17 pièces.

Le borse per coltelli sono ideali per trasportare comodamente e praticamente tutti i coltelli e i gadget di cui si abbia bisogno.

Sono fabbricate in poliestere di alta qualità e possiedono una capacità di 4, 8, 9, 12 e 17 pezzi.

Чехлы для набора ножей - идеально подходят для удобной и практичной транспортировки всех ножей и необходимых инструментов.

Выполнены из высококачественного полиэстера и могут вместить 4, 8, 9, 12 и 17 предметов.



BOLSAS DE CUCHILLOS

KNIVES ROLL BAG · TROUSSE COUTEAUX · BORSA PORTACOLTELLI · СУМКА

No incluye cuchillos / Knives not included
Couteaux non fournis / Coltelli non compresi
Ножи в набор не входят



690200

460 x 275 mm

Bolsa Cuchillos - Knives Roll Bag -
Trousse Couteaux - Borsa Portacoltelli -
Сумка

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	4 Piezas 100% Poliéster	4 Pieces 100% Polyester	4 Places 100% Polyester	4 Pezzi 100% Poliestere	4 Предметов 100% Полиэстер

No incluye cuchillos / Knives not included
Couteaux non fournis / Coltelli non compresi
Ножи в набор не входят



690400

500 x 510 mm

Bolsa Cuchillos - Knives Roll Bag -
Trousse Couteaux - Borsa Portacoltelli -
Сумка

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	8 Piezas 100% Poliéster	8 Pieces 100% Polyester	8 Places 100% Polyester	8 Pezzi 100% Poliestere	8 Предметов 100% Полиэстер

No incluye cuchillos / Knives not included
Couteaux non fournis / Coltelli non compresi
Ножи в набор не входят



690500

730 x 510 mm

Bolsa Cuchillos - Knives Roll Bag -
Trousse Couteaux - Borsa Portacoltelli -
Сумка

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	12 Piezas 100% Poliéster	12 Pieces 100% Polyester	12 Places 100% Polyester	12 Pezzi 100% Poliestere	12 Предметов 100% Полиэстер

No incluye cuchillos / Knives not included
Couteaux non fournis / Coltelli non compresi
Ножи в набор не входят



691400

520 x 920 mm

Bolsa Cuchillos - Knives Roll Bag -
Trousse Couteaux - Borsa Portacoltelli -
Сумка

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	17 Piezas 100% Poliéster	17 Pieces 100% Polyester	17 Places 100% Polyester	17 Pezzi 100% Poliestere	17 Предметов 100% Полиэстер

No incluye cuchillos / Knives not included
Couteaux non fournis / Coltelli non compresi
Ножи в набор не входят



694900

330 x 480 x 185 mm
29 L. 1,3 KG

Mochila Porta Cuchillos - Knife Backpack -
Sac à dos Porte-Couteaux - Zainetto Porta
Coltelli - Рюкзаки Для Переноски Ножей

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	9 Piezas Poliéster 600D con Recubrimiento PVC	9 Pieces Polyester 600D Covering with PVC	9 Places Polyester 600D avec Recouvrement PVC	9 Pezzi Poliestere 600D Ricoperto in PVC	9 Предметов Полиэстер 600D с ПВХ покрытием

TACOS

BLOCKS · BLOCS · CEPPI · ПОДСТАВКИ



TACOS

BLOCKS / BLOCS / CEPPI / ПОДСТАВКИ

Para guardar tus cuchillos en condiciones óptimas, tenemos una gran variedad de tacos. Es el lugar ideal para dejar tus piezas en un lugar seguro donde evitar su desgaste y puedas tenerlos a mano en todo momento. Su diseño moderno y actual hace que sea un elemento útil y a la vez decorativo en tu cocina.

To keep one's knives in optimum condition, we have a great variety of knife blocks. It is the ideal place to store one's pieces in a secure location where to avoid their wear and tear and to have the knives at hand at any given moment. Its modern and contemporary design makes it a useful and decorative element in one's kitchen.

Pour ranger vos couteaux dans des conditions optimales, nous vous proposons tout un éventail de blocs. C'est l'endroit idéal pour laisser vos pièces dans un endroit sûr et pour éviter leur usure tout en les gardant à la main à tout moment. Leur design moderne et actuel en fait un élément utile et décoratif dans la cuisine.

Per riporre i tuoi coltelli in condizioni ottimali, abbiamo una gran varietà di ceppi. Sono perfetti per riporre i tuoi pezzi in luogo sicuro, in cui si eviti l'usura, e per tenerli a portata di mano in qualsiasi momento. Il loro moderno design li rende un elemento utile e anche decorativo per la tua cucina.

Для хранения ножей в оптимальных условиях компания предлагает различные колоды. Это идеальное место для надежного хранения ножей, которое позволит предотвратить износ и где они всегда будут под рукой. Современный и стильный дизайн помогает идеально вписаться в интерьер кухни этот декоративный элемент.



PACKAGING / УПАКОВКА



TACOS

BLOCKS · BLOCS · СЕРПИ · ПОДСТАВКИ

PACKAGING / УПАКОВКА



793600

240 x 210 x 140 mm

Taco Universal - Universal Block - Bloc Universel - Серпо Universale Fraggio - Универсальная Подстав

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Madera de Haya	Beechwood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Буковое дерево

PACKAGING / УПАКОВКА



new



793800

280 x 215 x 90 mm

Taco Universal - Universal Block - Bloc Universel - Серпо Universale Fraggio - Универсальная Подстав

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Bambú	Bamboo	Bamboo	Bambú	бамбук

TACOS

BLOCKS · BLOCS · CEPPI · ПОДСТАВКИ

794000

ø110 x 225 mm



Taco Universal - Universal Block - Bloc
Universel - Ceppo Universale Fraggio -
Универсальная Подстав

PACKAGING / УПАКОВКА



TACO UNIVERSAL

Plástico con interior de fibras de polipropileno.
Desmontable, fácil de limpiar. Adecuados para todos los cuchillos
ARCOS hasta una longitud de hoja de 20 cm.

UNIVERSAL BLOCK

Plastic with polypropylene fibers insert.
Can be removed, easy to clean. For all ARCOS knives up to 20 cm
blade length.

BLOC UNIVERSEL

Plastique avec intérieur fibres de polypropylène. Amovible, facile
à entretenir. Pour tous les couteaux ARCOS avec lames de 20 cm
maximum.

CEPPO UNIVERSALE FRAGGIO

Plastico con interno in fibre di polipropilene. Smontabile, facile
da pulire. Adatto a tutti i coltelli ARCOS con lama lunga fino a
20 cm.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОДСТАВ

Внутри корпуса, полипропиленовых волокон.
Наполнитель съемный, легко моется. Универсальное
приспособление для хранения любых ножей ARCOS с лезвием
длиной до 20 см.



Caja Regalo

Gift Box

Boite Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная Упаковка



Caucho Termoplástico

Thermoplastic Elastomer

Gaoutchouc Rhermoplastique

Gomma Termoplastica

Термопластиковый Каучук

794100

220 x 160 x 65 mm



Taco Universal - Universal Block - Bloc
Universel - Ceppo Universale Fraggio -
Универсальная Подстав

PACKAGING / УПАКОВКА



TACO UNIVERSAL

Plástico con interior de fibras de polipropileno.
Desmontable, fácil de limpiar. Adecuados para todos los cuchillos
ARCOS hasta una longitud de hoja de 20 cm.

UNIVERSAL BLOCK

Plastic with polypropylene fibers insert.
Can be removed, easy to clean. For all ARCOS knives up to 20 cm
blade length.

BLOC UNIVERSEL

Plastique avec intérieur fibres de polypropylène. Amovible, facile
à entretenir. Pour tous les couteaux ARCOS avec lames de 20 cm
maximum.

CEPPO UNIVERSALE FRAGGIO

Plastico con interno in fibre di polipropilene. Smontabile, facile
da pulire. Adatto a tutti i coltelli ARCOS con lama lunga fino a
20 cm.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОДСТАВ

Внутри корпуса, полипропиленовых волокон.
Наполнитель съемный, легко моется. Универсальное
приспособление для хранения любых ножей ARCOS с лезвием
длиной до 20 см.



Caja Regalo

Gift Box

Boite Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная Упаковка



Caucho Termoplástico

Thermoplastic Elastomer

Gaoutchouc Thermoplastique

Gomma Termoplastica

Термопластиковый Каучук



ARCOS

SOPORTES MAGNÉTICOS

MAGNETIC RACK · BARRE AIMANTÉE · MAGNET · ПОДСТАВКА МАГНИТНАЯ



SOPORTES MAGNÉTICOS

MAGNETIC RACK / BARRE AIMANTÉE / MAGNET / ПОДСТАВКА МАГНИТНАЯ

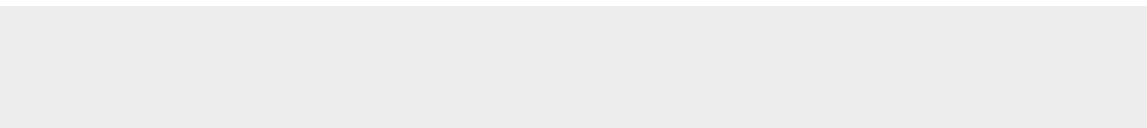
Un lugar muy fiable dónde dejar tus cuchillos son nuestros soportes magnéticos. Tienen un potente imán que sujeta fuertemente las piezas y te permite tenerlas siempre cerca. Esto evita el roce con el resto de cuchillos, por lo que el deterioro es inexistente.

A very reliable place where to leave one's knives are our magnetic racks. Having a powerful magnet which tightly anchors the pieces and allows one to always keep them close at hand. This prevents friction with the other knives, so that damage is non-existent.

Nos supports magnétiques sont une solution hautement fiable pour laisser vos couteaux. Ils ont un aimant puissant qui tient les pièces fermement et qui permet de les avoir toujours à portée de main. Ceci permet d'éviter le contact avec les autres couteaux pour les protéger de la détérioration.

I nostri supporti magnetici sono un posto sicuro per riporre i tuoi coltelli. Possiedono una potente calamita che sorregge con forza i pezzi e ti consente di averli sempre vicino. Evitano lo sfregamento con altri coltelli, facendo in modo che il deterioramento sia praticamente inesistente.

Очень надежное место для хранения ножей - это магнитные держатели. Оснащены мощным магнитом, который прочно удерживает предметы и позволяет держать их под рукой. Использование магнитного держателя предотвращает трение о другие ножи и износ.



SOPORTES MAGNÉTICOS

MAGNETIC RACK · BARRE AIMANTÉE · MAGNET · ПОДСТАВКА МАГНИТНАЯ



692500

300 x 45 mm

Soporte Magnético - Magnetic Rack
Barre Aimantée - Magnet - Подставка
Магнитная

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	PVC / Acero / ABS	PVC / Steel / ABS	PVC / Acier / ABS	PVC / Acciaco / ABS	ПВХ / Сталь / ABS-пластик



692600

450 x 45 mm

Soporte Magnético - Magnetic Rack
Barre Aimantée - Magnet - Подставка
Магнитная

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	PVC / Acero / ABS	PVC / Steel / ABS	PVC / Acier / ABS	PVC / Acciaco / ABS	ПВХ / Сталь / ABS-пластик



692700

500 x 45 mm

Soporte Magnético - Magnetic Rack
Barre Aimantée - Magnet - Подставка
Магнитная

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	PVC / Acero / ABS	PVC / Steel / ABS	PVC / Acier / ABS	PVC / Acciaco / ABS	ПВХ / Сталь / ABS-пластик



692800

300 x 45 mm

Soporte Magnético - Magnetic Rack
Barre Aimantée - Magnet - Подставка
Магнитная

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Bambú	Bamboo	Bambou	Bambù	бамбук

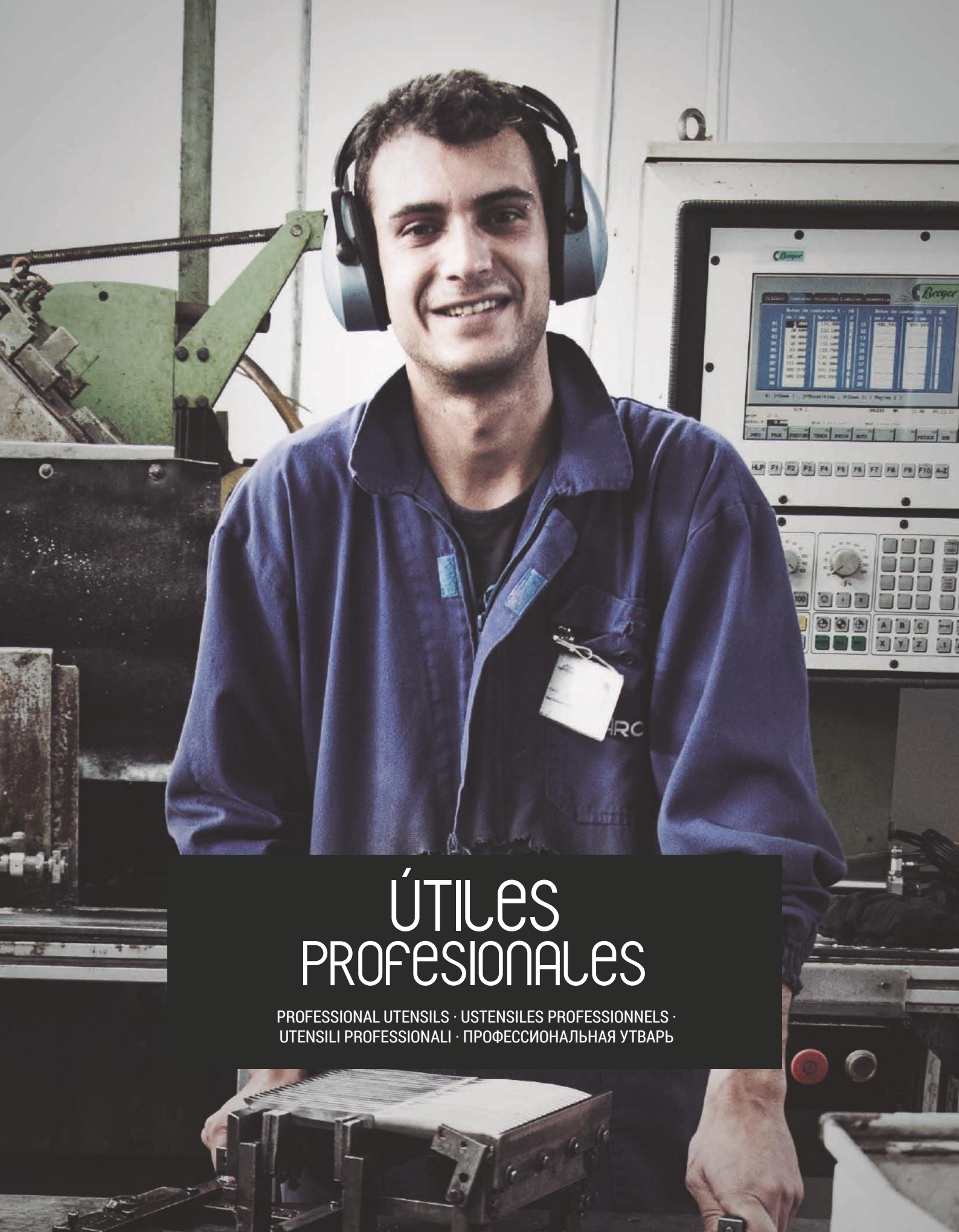


692900

450 x 45 mm

Soporte Magnético - Magnetic Rack
Barre Aimantée - Magnet - Подставка
Магнитная

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Bambú	Bamboo	Bambou	Bambù	бамбук



ÚTILES PROFESIONALES

PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS ·
UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

UTENSILIOS PROFESIONALES

PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS ·
UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ/НОЖНИЦЫ

PAG
178



GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS ·
GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

PAG
182



Los utensilios profesionales ARCOS son los grandes compañeros de trabajo en las mejores cocinas, tanto profesionales como funcionales. Altísima calidad de fabricación, máxima funcionalidad y cuidado diseño para estas herramientas con las que cocinar y servir sus mejores platos.

ARCOS professional utensils are the greatest working mates in the best kitchens, both professional as well as functional. High quality manufacture, maximum functionality and immaculate design for these tools with which to cook and serve one's best dishes.

Les ustensiles professionnels ARCOS sont les grands associés dans les meilleures cuisines, tant professionnelles que fonctionnelles. Une très haute qualité de fabrication, la plus haute fonctionnalité et une conception soignée de ces outils qui vous aideront à cuisiner et à servir vos meilleurs plats.

Gli utensili professionali ARCOS sono i grandi compagni di lavoro nelle migliori cucine, giacché sono sia professionali che funzionali. Altissima qualità di fabbricazione, massima funzionalità e un accurato design distinguono questi strumenti con i quali cucinare e servire i vostri migliori piatti.

Профессиональные инструменты ARCOS являются отличными коллегами по работе на лучших, как профессиональных, так и бытовых кухнях. Производство высокого качества, максимальная функциональность и тщательная разработка этих инструментов поможет в приготовлении и подаче лучших блюд.

UTENSILIOS PROFESIONALES

PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI ·
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ



UTENSILIOS PROFESIONALES

PROFESSIONAL UTENSILS / USTENSILES PROFESSIONNELS / UTENSILI PROFESSIONALI / ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ ЗАТОЧКИ

Las funciones que cumplen estos utensilios son muy concretas. Se utilizan dentro del mundo de la cocina profesional, haciendo que las tareas a realizar se desempeñen de una manera más práctica, rápida y cómoda. El acero inoxidable de su hoja aumenta su resistencia e higiene. Su mango puede estar fabricado con materiales como el Propileno, Polioximetileno o de acero inoxidable, lo que hace que se adapten a la perfección a la actividad desarrollada por los profesionales de la cocina.

The functions that these utensils meet are very specific. The utensils are used within the world of professional cooking, ensuring that the tasks to be performed are carried out in a more practical, quicker and convenient manner. The stainless steel of its blade increases its resistance and hygiene. Its handle can be manufactured from materials such as propylene, polyoxymethylene or stainless steel, which makes them perfectly adaptable to the activity carried out by kitchen professionals.

Ces ustensiles ont des fonctions très particulières. Ils sont employés dans la cuisine professionnelle pour rendre les différentes actions plus pratiques, rapides et confortables. L'acier inoxydable de la lame permet d'augmenter leur résistance et leur hygiène. Leur manche peut être fabriqué dans des matériaux tels que le Propylène, le Polyoxyméthylène ou l'acier inoxydable ; ils s'adaptent donc parfaitement aux activités des professionnels de la cuisine.

Le funzioni che svolgono questi utensili sono molto specifiche. Si utilizzano nel mondo della cucina professionale e rendono i compiti da svolgere più pratici, veloci e comodi. L'acciaio inossidabile della lama aumenta la loro resistenza ed igiene. Il manico può essere fabbricato in materiali come il Propilene, il Polioossimetilene o l'acciaio inossidabile, per fare in modo che si adattino alla perfezione alle attività svolte dai professionisti della cucina.

Данные инструменты предназначены для выполнения очень специфических функций. Используются в мире профессионального приготовления блюд, что позволяет выполнять задачи более практичным, быстрым и удобным способом. Лезвие из нержавеющей стали повышает устойчивость и гигиеничность. Рукоять может быть изготовлена из таких материалов, как пропилен, полиоксиметилен или из нержавеющей стали, что делает предмет пригодным для выполнения той деятельности, которую осуществляют профессиональные повара.

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato /
Жемчужный



UTENSILIOS PROFESIONALES

PROFESSIONAL UTENSILS / USTENSILES PROFESSIONNELS / UTENSILI PROFESSIONALI / ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ



780800
70 mm

Mantequilla - Butter - Beurre - Coltello
Burro - Масло сливочное

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable ABS	Stainless Steel ABS	Acier Inoxydable ABS	Acciaio Inossidabile ABS	Нержавеющая Сталь АБС-пластик



181000
50 mm

Cuchillo invernadero - Paring Knife -
Office - Spelucchino - Нож для чистки
овощей и Фруктов

	Caja Expositor	Display Box	Boite Présentoir	S. Expo	Нож для чистки овощей и Фруктов
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	Stainless Steel NITRUM® Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полипропилен



277100
90 mm

Electricista - Electrician Knife -
Électricien - Coltello Eletttricista -
Электрик

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	Stainless Steel NITRUM® Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полипропилен



790200
225 mm

Gubia - Gouge - Gouge - Sgorbia -
Стамеска

	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен

UTENSILIOS PROFESIONALES

PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ



791600

440 mm

Corta-Bacalao · Pan · Codfish · Bread Cutting Knife · Coupe Pain · Taglia- Baccalà · Pane · Для резки трески - хлеба



	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable Plástico	Stainless Steel Plastic	Acier Inoxydable Plastique	Acciaio Inossidabile Materiale Plastico	Нержавеющая Сталь Полипропилен



689900

520 x 270 mm

Tabla Panera · Bread Cutting Board
Planche Coupe Pain · Tagliere Taglia Pane ·
Таблица Хлеб



	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable Plástico	Stainless Steel Plastic	Acier Inoxydable Plastique	Acciaio Inossidabile Materiale Plastico	Нержавеющая Сталь Полипропилен

790500

260 mm

Escamador de Pescado · Scaling Knife · Écailleur ·
Squama-Pesce · Нож для снятия чешуи



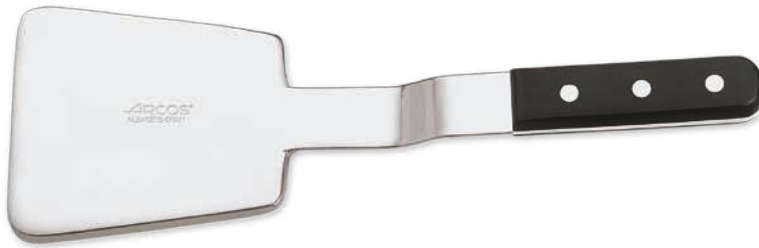
	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable Acero Inoxidable	Stainless Steel Stainless Steel	Acier Inoxydable Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь Нержавеющая Сталь



790600
6 mm
140 mm
750 gr

Aplastador de Filetes - Meat Tenderizer -
Batte à Côtelette - Batticarne - Для отбивания Филе

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable Acero Inoxidable	Stainless Steel Stainless Steel	Acier Inoxydable Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь Нержавеющая Сталь



790800
10 mm
220 mm
1100 gr

Aplastador de Filetes - Meat Tenderizer -
Batte à Côtelette - Batticarne - Для отбивания Филе

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable Polioximetileno (POM)	Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сталь Полиоксиметилен (ПОМ)



791800
430 mm

Sierra Carnicero - Butcher Saw - Scie de Boucher -
Sega da Macellaio - Пила мясника

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS
GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS / GADGETS PROFESSIONNELS / GADGETS PROFESSIONALI / ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Los gadgets profesionales son aquellos instrumentos que son utilizados en situaciones y tareas muy específicas. Su diseño y su tamaño depende a la función que vayan a desempeñar, de ahí que su forma esté tan cuidada y sea tan ingeniosa. El acero inoxidable del que está formado su hoja los convierte en piezas higiénicas y muy resistentes, mientras que el Propileno de su mango consigue un buen acabado, haciendo que sea mucho más práctico y evitando la corrosión.

Professional gadgets are those tools which are used for very specific purposes, situations and tasks. Its design and size depends on its purpose and function in the kitchen, reason why its shape is therefore so meticulously and ingeniously designed. The stainless steel from which its blade is manufactured from makes these gadgets very durable and hygienic pieces, whilst the propylene of its handle obtains a good finish, making it much more practical and corrosion resistant.

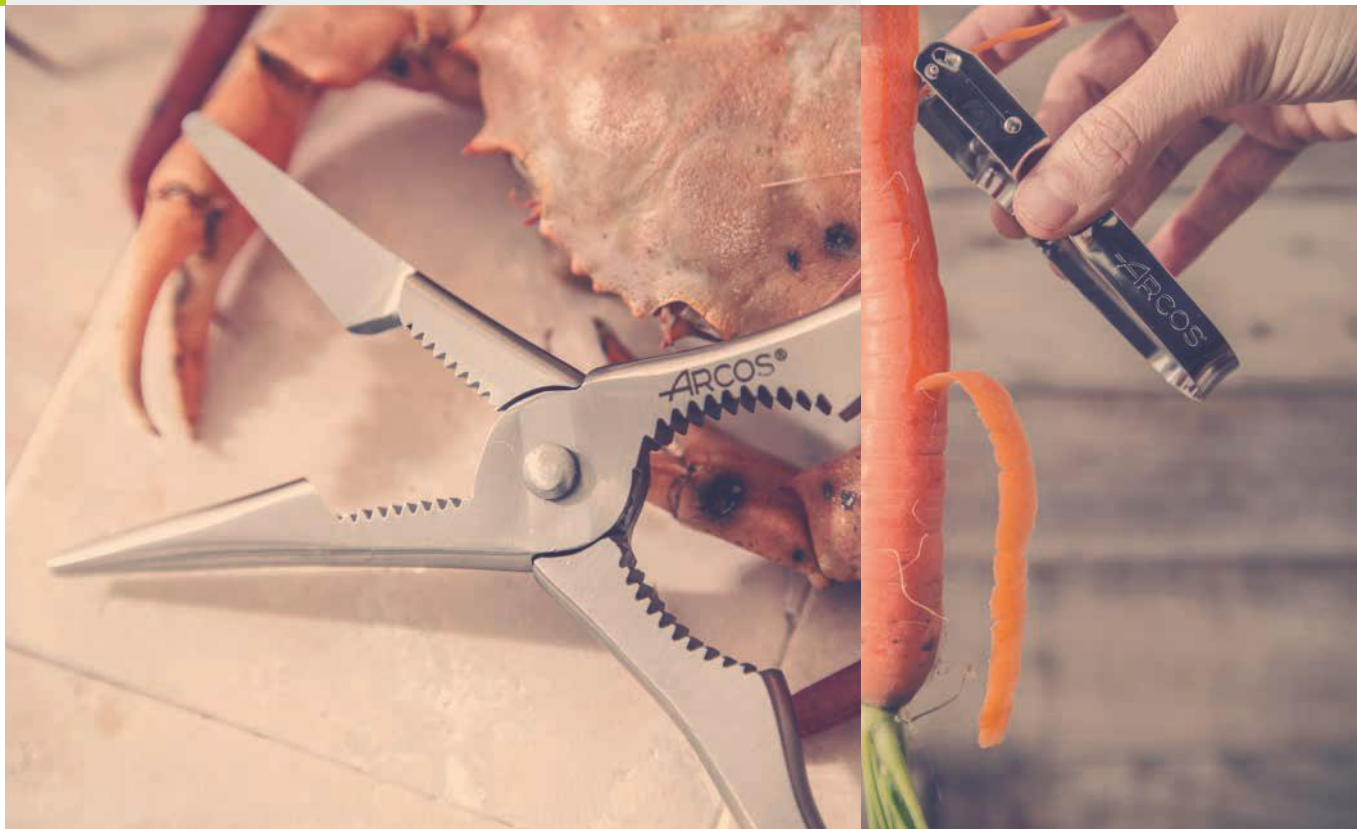
Les gadgets professionnels sont des instruments qui sont employés dans des situations et dans des interventions très particulières. Leur design et leur taille dépendent de la fonction à remplir ; c'est pour cette raison que leur forme est tellement soignée et ingénieuse. L'acier inoxydable dont la lame est constituée dote ces pièces d'hygiène et d'une haute résistance, alors que le Propylène du manche leur apporte une bonne finition pour les rendre plus pratiques et éviter la corrosion.

I gadget professionali sono gli strumenti utilizzati per situazioni e mansioni molto specifiche. Il loro design e le loro dimensioni dipendono dalla funzione che debbano svolgere, perciò la loro forma è così accurata e ingegnosa. L'acciaio inossidabile di cui è fatta la lama li trasforma in pezzi igienici e molto resistenti, mentre il Propilene del manico fornisce una buona rifinitura, rendendoli più pratici ed evitando la corrosione.

Профессиональные гаджеты - это те инструменты, которые используются в очень специфических ситуациях и задачах. Их конструкция и размер зависит от функции, которую они призваны выполнять, а следовательно, их гениальная форма должна быть тщательно продумана. Изготовление лезвия из нержавеющей стали обеспечивает их гигиеничность и устойчивость к износу, в то время как рукоять из пропилена позволяет достичь отличной формы, делая их гораздо более практичными и устойчивыми к коррозии.



PACKAGING / УПАКОВКА



GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

PACKAGING / УПАКОВКА



277200

60 mm

Abre - Ostras - Oyster Knife - Ouvre - Huitres -
Apriostriche - Нож для устриц

	Caja	Box	Boite	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



612200

90 mm

Decorador - Decorating Knife - Décorateur -
Coltello Decoratore - Нож для декоративной
резки Фрустов

	Display	Display	Display	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



613600

100 mm

Decorador Frutas - Fruit Decorator -
Décorateur Fruit - Decoratore Frutta -
Фигурный нож для Фруктов

	Display	Display	Display	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



613000

Ø 25mm · 50 mm

Vaciador · Decorador - Melon Baller -
Moule à Pomme- Scavino - Фигурный
нож для дыни

	Display	Display	Display	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

NSF 613100
 Ø 22 mm / 25 mm

Doble Vacíador-Decorador - Doble Melon Baller - Moule à Pomme
 Double - Scavino Doppio - Двусторонний Фигурный нож для дыни



Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

NSF 616600
 65 mm

Mondador de Naranjas - Canal Knife - Canneur D'orange - Pela-
 arance - Приспособление для чистки апельсинов



Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

NSF 612700
 40 mm

Mondador de Naranjas - Canal Knife - Canneur D'orange - Pela-
 arance - Приспособление для чистки апельсинов



Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

NSF 181300
 60 mm

Mondador - Potato Peeler - Éplucheur - Pelapatate -
 Нож для чистки овощей и Фруктов



Caja Expositora	Display Box	Boite Présentoir	S. Expo	Нож для чистки овощей и Фруктов
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

NSF 612100
 60 mm

Mondador - Potato Peeler - Éplucheur - Pelapatate -
 Нож для чистки овощей и Фруктов



Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



612300 NSF
75 mm

Descorazonador - Apple Corer - Vide Pomme - Coltello Tagliamela - Нож для вырезания сердцевинки

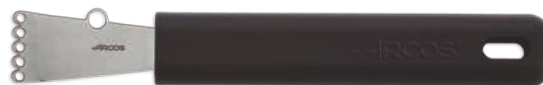
Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



616800 NSF
117 mm

Descorazonador - Apple Corer - Vide Pomme - Coltello Tagliamela - Нож для вырезания сердцевинки

Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



612800 NSF
40 mm

Rallador de Limones - Decorating Zester - Canneler Zesteur Rigalimoni - Приспособление для снятия цедры

Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



613200 NSF
85 mm

Rizador de Mantequilla - Butter Curler - Coquilleur à Beurre - Arricia-Burro - Нож для закручивания ломтиков сливочного масла

Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



617100 NSF
93 mm

Brocha Pastelero - Pastry Brush - Pinceau à Pâtisserie - Pennello Dolci - кондитерская

Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

606400

185 mm



Tenaza Marisco - Lobster Cracker -
Pince Crustaces - Pinza Crostacei -
щипцы



Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь

606200

300 mm



Pinza de Emplatar - Plating Tongs -
Pince à Dresser - Pinza per Servire -
Кухонный пинцет



Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь

606300

200 mm



Pinza de Emplatar - Plating Tongs -
Pince à Dresser - Pinza per Servire -
Кухонный пинцет



Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь

606500

140 mm



new

Pinza de Emplatar - Plating Tongs -
Pince à Dresser - Pinza per Servire -
Кухонный пинцет



Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь

606100

120 mm



Pinza de Jamón - Ham Pincer -
Pince à Jambon - Pinza Prosciutto - Пинцет



Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сталь 18/10

UTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



605000
110 mm

Pinza Pescado - Fish Pincer - Pince Arêtes -
Pinza Pesce - Пинцет

Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь



605100
110 mm

Pinza Embutido - Ham Pincer - Pince à
Jambon - Pinza Prosciutto - Пинцет

Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сталь 18/10



614200 NSF
90 x 20 mm

Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка

Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



614300 NSF
200 mm

Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка

Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



614400 NSF
250 mm

Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка

Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

NSF 613700
120 mm x 45 mm



Corta-Queso - Cheese Plane - Coupe Fromage -
Taglia-Formaggio - Лопатка для резки сыра



Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен

NSF 613800
130 mm



Rallador - Cheese Grater - Rape à Fromage -
Grattugia - Терка



Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен

NSF 614800
Ø 100mm



Corta-Pizza - Pizza-Cutter -
Coupe Pizza - Tagliapizza - Нож для пиццы



Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка дисплей
Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен

NSF 614500
160 mm



Espátula Servir - Lasagne Server - Pelle à Servir -
Pala Servilasagne - Лопаточка



Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен

NSF 614600
175 mm



Espátula Servir - Lasagne Server - Pelle à Servir -
Pala Servilasagne - Лопаточка



Display	Display	Carte	Display	Упаковка
Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен

UTILILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



600001

Pelador - Peeler - Époucheur - Pelapatate -
Нож для чистки

	Display	Display	Carte	Display	Дисплей
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь



600501

Pelador de Tomate - Tomato Peeler -
Époucheur Tomate - Pelapomodoro -
Нож для чистки

Especial para tomate - Special for tomatoes -
Spécial époucheur tomate -
Pomodoro speciale - Специально для томатов

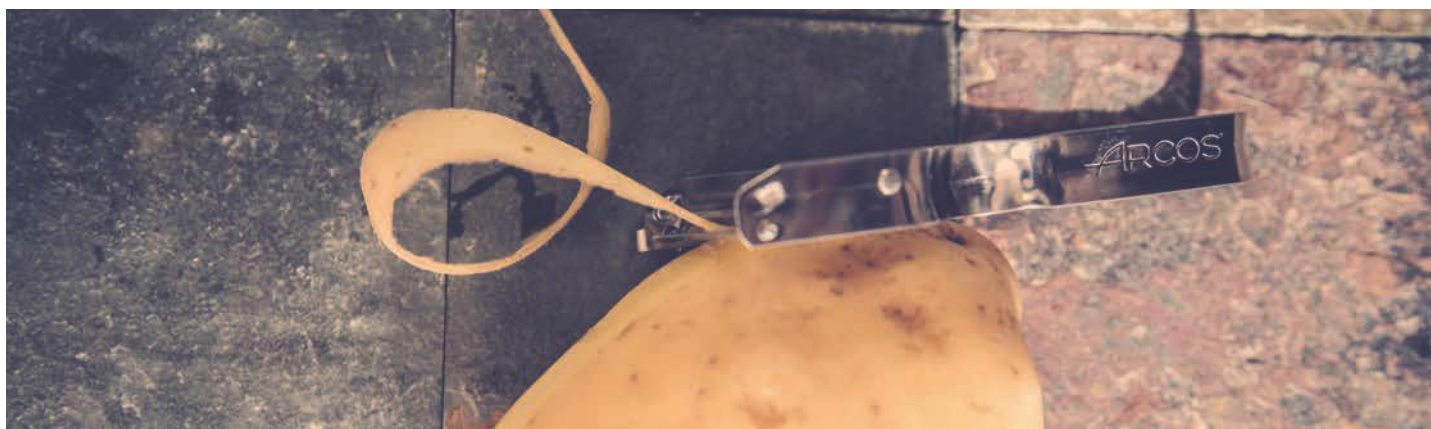
	Display	Display	Carte	Display	Дисплей
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь



602001

Cortador de Juliana - Julienne Cutter -
Couteau Julienne - Tagliatore Julienne -
Нож для чистки

	Display	Display	Carte	Display	Дисплей
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь





TIJERAS

SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ

ECOPRO

PAG
192

PROCHEF

PAG
194

FORGED

PAG
200

DELUXE

PAG
202

STYLE

PAG
204

ARCOS ofrece una amplia gama de tijeras profesionales, de extraordinaria precisión y calidad, para diferentes funciones, desde tijeras de cocina, manicura, electricista o costura. Las hojas son de punta fina para perforar y guiar el corte o de punta ancha para un corte homogéneo a lo largo de todo el filo, o de filo microdentado, que evita que los alimentos resbalen al ser cortados.

ARCOS offers a wide range of professional scissors, of extraordinary precision and quality, for different functions, from kitchen scissors, manicure scissors, electrician scissors or sewing scissors. The blades are fine-tipped suitable for puncturing and guiding the cut or wide-tipped for a uniform cut along the entire edge, or micro-serrated edges, which prevents slippage as food is being cut.

ARCOS vous propose un large éventail de ciseaux professionnels, d'une précision et d'une qualité extraordinaires, pour des fonctions très variées, allant depuis les ciseaux de cuisine, de manucure, d'électricien ou de couture. Les lames ont une pointe effilée pour perforer et pour guider la découpe, ou une pointe large pour assurer une coupe homogène sur tout le tranchant, ou un tranchant micro-denté pour que les aliments ne glissent pas durant la découpe.

ARCOS offre un'ampia gamma di forbici professionali, di straordinaria precisione e qualità, per varie funzioni: forbici da cucina, per manicure, da elettricista o da cucito. Le lame possono avere la punta fine, per perforare e guidare il taglio, oppure la punta grossa, per un taglio omogeneo lungo tutto il filo, o anche un filo microseghettato, che evita che gli alimenti scivolino durante il taglio.

Компания ARCOS изготавливает широкий ассортимент профессиональных ножниц, предлагающих необычайную режущую точность и качество, разработанные для выполнения различных функций: кухонные ножницы, маникюрные, ножницы электрика или для кройки и шитья. Лезвия ножниц могут быть с острым концом для того, чтобы было возможно перфорировать и следовать направлению резки, широким концом, чтобы выполнять однородную резку по всей длине лезвия или ножницы с микрозубцами, которые предотвращают смещение или скольжение продуктов питания при их нарезке.

ecopro

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

La serie Ecopro está compuesta por una serie de herramientas destinadas a realizar unas tareas específicas que exijan un corte exacto, limpio y preciso. Su base es el acero inoxidable.

The Ecopro series consists of a series of tools designed to perform specific tasks which require an accurate, clean and precise cut. The scissors having a stainless steel base.

La gamme Ecopro est composée d'un ensemble d'outils destinés à remplir des fonctions particulières exigeant une coupe exacte, nette et précise. Leur base est fabriquée en acier inoxydable.

La serie Ecopro è formata da un kit di strumenti per dei compiti specifici, che richiedano un taglio esatto, pulito e preciso. Il principale elemento di cui sono fatte è l'acciaio inossidabile.

Серия Ecopro состоит из ряда инструментов, предназначенных для выполнения конкретных задач, которые требуют точного и чистого среза. Основание изготовлено из нержавеющей стали.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

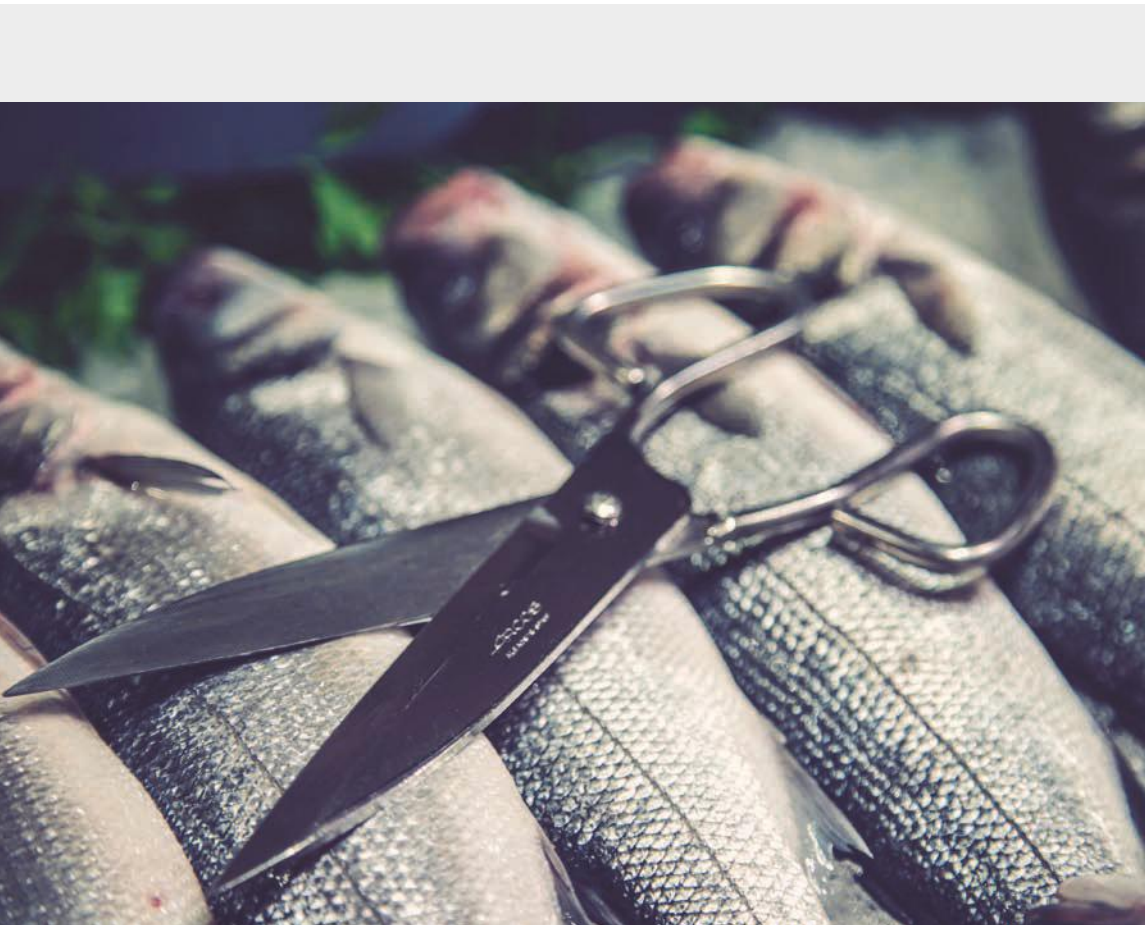
Su mango ha sido creado de forma que la fuerza de corte se dé en el lugar correcto y sea un corte preciso con el menos esfuerzo posible. Según la tarea a realizar, la anatomía de las tijeras será de una forma u otra.

The handles are designed to concentrate the most cutting force precisely where it matters for a precise cut with the least amount of effort possible. The design and build of the scissors will be completely different depending on the task to be performed.

Leur manche a été conçu de telle sorte que la force de découpe soit exercée au bon endroit et pour assurer une découpe précise avec le moindre effort possible. L'anatomie des ciseaux sera différente en fonction des activités à réaliser.

Il manico è stato pensato in modo che la potenza di taglio si applichi nel posto corretto e ne risulti un taglio preciso con il minor sforzo possibile. L'anatomia delle forbici varia in funzione del compito da svolgere.

Ручка была создана таким образом, чтобы сила резания была применена в требуемом месте, а срез был точным и с применением наименьшего усилия. В зависимости от выполняемой задачи, анатомия ножниц будет той или иной.




506100

140 mm 

Electricista Profesional
Electrician Scissors
Ciseaux Électricien
Forbici Elettricista
Профессиональный электрик



 Display - Carte - Дисплей



Acero Inoxidable con Recubrimiento de Tungsteno
Stainless Steel with Tungsten Coating
Acier Inoxydable Recouvert de Tungstène
Acciaio Inossidabile Ricoperto in Tungsteno
Нержавеющая Сталь с вольфрамовым покрытием

Polipropileno - Polypropylene - Polypropylène - Polipropilene - Полипропилен

809700

200 mm 

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



 Caja - Box - Boite - Scatola - Коробка




Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

809800

240 mm 

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



 Caja - Box - Boite - Scatola - Коробка



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

539000

250 mm 

Tijeras de Pollo
Poultry Shears
Cisaille à Volailles Inox
Trinciapollo
Ножницы для курицы



 Estuche - Case - Étui - Astuccio - Упаковка



Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Сталь Нержавеющая Кованая

539100

240 mm 

Tijeras de Pollo
Poultry Shears
Cisaille à Volailles Inox
Trinciapollo
Ножницы для курицы



 Blister - Блистер



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

Polipropileno + Caucho - Polypropylene + Rubber - Polypropylène + Caoutchouc - Polipropilene + Сауссiù - Полипропилен + Каучуковое

PROCHEF

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

La serie Prochef está compuesta por un conjunto de tijeras de cocina. Estas piezas se utilizan normalmente para cortar y separar alimentos cárnicos, huesos y diferentes superficies. Tienen su eje de giro separados de las asas para que la fuerza al cortar sea mucho mayor.

The Prochef series consists of a set of kitchen scissors. These pieces are normally used to cut and separate meat foods, bones and different food surfaces. Having their axis of rotation away from the handles in order to provide maximum strength and force to the cut.

La gamme Prochef est composée d'un ensemble de ciseaux de cuisine. Ces pièces sont généralement employées pour couper et pour séparer les aliments à base de viande, les os et les surfaces de différentes natures. Leur axe de rotation est séparé des poignées pour obtenir une force de coupe très supérieure.

La serie Prochef è formata da un insieme di forbici da cucina. Questi pezzi si utilizzano per tagliare e separare alimenti di carne, ossa e diverse superfici. Il loro fulcro è separato dai manici, affinché la potenza di taglio sia molto maggiore.

Серия ProChef состоит из набора кухонных ножниц. Эти предметы обычно используются для резки и разделки мясных продуктов, костей и различных поверхностей. Ось вращения отделена от рукояти, позволяя таким образом применять большую силу при разрезании.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Sus asas tienen formas diferentes en función de la tarea a la que vayan destinadas. Fabricadas con Polipropileno, son una pieza indispensable en el mundo de la hostelería y también en el uso doméstico de forma más cotidiana.

The grips come in varied shapes depending on their intended task and purpose. Manufactured from Polypropylene, they are an indispensable item in the catering and hospitality and also in domestic everyday use.

Les poignées ont des formes différentes en fonction de l'usage prévu. Fabriqués en Polypropylène, ils sont indispensables dans le domaine de l'hôtellerie, mais également dans l'utilisation domestique, d'une manière plus quotidienne.

I manici hanno forme diverse, secondo il compito che debbano svolgere. Fabricate in Polipropilene, sono un elemento indispensabile nel mondo della ristorazione ed anche per l'uso domestico quotidiano.

Форма рукояти зависит от функции, для которой они были разработаны. С изготовленной рукоятью из полипропилена, ножницы являются неотъемлемой частью в мире профессионального приготовления блюд и домашнего ежедневного использования.



PACKAGING / УПАКОВКА



Desmontable / Dismountable /
Démontable / Smontabile / Разъемные





Desmontable / Dismountable / Démontable /
Smontabile / Разъемные

PROCHEF



784901

195 mm

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polipropylène - Polipropilene -
Полипропилен

185601

215 mm

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno + Elastómero
Polypropylene + Elastomer
Polipropylène + Elastomère
Polipropilene + Elastomero
Полипропилен + Эластомер

185621

215 mm

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno + Elastómero
Polypropylene + Elastomer
Polipropylène + Elastomère
Polipropilene + Elastomero
Полипропилен + Эластомер

185622

215 mm

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno + Elastómero
Polypropylene + Elastomer
Polipropylène + Elastomère
Polipropilene + Elastomero
Полипропилен + Эластомер

PROCHEF

185623

215 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno + Elastómero
Polypropylene + Elastomer
Polypropylène + Élastomère
Polipropilene + Elastomero
Полипропилен + Эластомер

185625

215 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno + Elastómero
Polypropylene + Elastomer
Polypropylène + Élastomère
Polipropilene + Elastomero
Полипропилен + Эластомер

185701

240 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno + Elastómero
Polypropylene + Elastomer
Polypropylène + Élastomère
Polipropilene + Elastomero
Полипропилен + Эластомер

185721

240 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno + Elastómero
Polypropylene + Elastomer
Polypropylène + Élastomère
Polipropilene + Elastomero
Полипропилен + Эластомер



Desmontable / Dismountable / Démontable /
Smontabile / Разъемные

PROCHEF

185722

240 mm 

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno + Elastómero
Polypropylene + Elastomer
Polypropylène + Elastomère
Polipropilene + Elastomero
Полипропилен + Эластомер

185723

240 mm 

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno + Elastómero
Polypropylene + Elastomer
Polypropylène + Elastomère
Polipropilene + Elastomero
Полипропилен + Эластомер

185725

240 mm 

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno + Elastómero
Polypropylene + Elastomer
Polypropylène + Elastomère
Polipropilene + Elastomero
Полипропилен + Эластомер

185300 / 185301

200 mm 

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



185300 Caja - Box - Boite - Scatola - Коробка
185301 Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylène - Polipropilene - Полипропилен

PROCHEF

185324

200 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блister



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polipropylene - Polipropilene - Полипропилен

185900/185901

220 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



185900 Caja - Box - Boite - Scatola - Коробка
185901 Blister - Блister



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polipropylene - Polipropilene - Полипропилен

185924

220 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блister



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polipropylene - Polipropilene - Полипропилен

185500

210 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блister



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polipropylene - Polipropilene - Полипропилен

185400

215 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блister



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polipropylene - Polipropilene - Полипропилен

TIJERAS

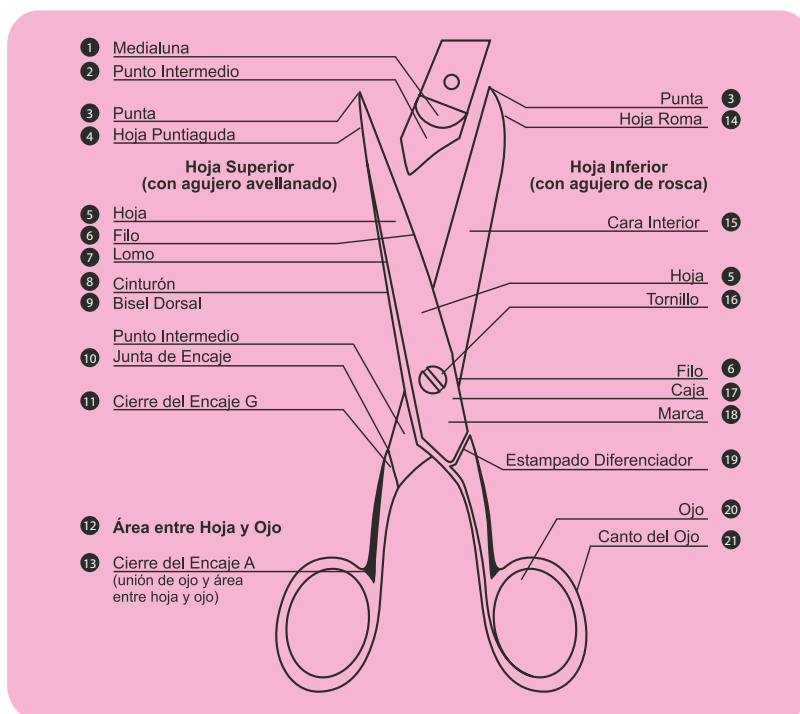
SCISSORS · CISEAUX · CISEAUX · НОЖНИЦЫ

1. Medialuna
2. Punto Intermedio
3. Punta
4. Hoja Puntiguda
5. Hoja
6. Filo
7. Lomo
8. Cinturón
9. Bisel Dorsal
10. Junta de Encaje
11. Cierre de Encaje G
12. Área entre Hoja y Ojo
13. Cierre de Encaje A
14. Hoja Roma
15. Cara Interior
16. Tornillo
17. Caja
18. Marca
19. Estampado Diferenciador
20. Ojo
21. Canto del Ojo

1. Crescent
2. Intermediate Point
3. Point
4. Sharp Blade
5. Blade
6. Bevel
7. Back
8. Belt
9. Dorsal Bevel
10. Board Snap
11. Snap Closure
12. Area Between Leaf and Eye
13. Closing a Snap
14. Rome Blade
15. Interior Face
16. Screw
17. Box
18. Brand Stamp
19. Printing
20. Eye
21. Singing Eye

1. Crescent
2. Intermediate Point
3. Point
4. Sharp Blade
5. Blade
6. Bevel
7. Back
8. Belt
9. Dorsal Bevel
10. Board Snap
11. Snap Closure
12. Area Between Leaf and Eye
13. Closing a Snap
14. Rome Blade
15. Interior Face
16. Screw
17. Box
18. Brand Stamp
19. Printing
20. Eye
21. Singing Eye

1. Medialuna
2. Промежуточное Отверстие
3. Острие
4. Обоюдоострое Лезвие
5. Обоюдоострое Лезвие
6. Лезвие
7. Тупая Сторона
8. Кромка
9. Дорсальная Фаска
10. Соединение Паза G
11. Закрывание Паза G
12. Площадь Между Лезвием И Кольцом
13. Закрывание Паза A
14. Римское Лезвие
15. Внутреннее Лицо
16. Шуруп
17. Коробка
18. Маркировка
19. Дифференциальная Штамповка
20. Кольцо
21. Кромка Кольца



FORGED

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

La serie Forged la forman un grupo de tijeras de cocina destinadas a despiezar alimentos cárnicos. El proceso de fabricación utilizado es el forjado, lo que hace que sean unas piezas muy especiales. Están hechas de Acero Inoxidable.

The Forged series is a group of kitchen scissors designed for cutting up meat. The manufacturing process used is forging, which makes them very unique pieces. Manufactured from stainless steel.

La gamme Forged inclut un groupe de ciseaux de cuisine destinés à la découpe des produits carnés. Le processus de fabrication appliqué est le forgeage, ce qui en fait des pièces très particulières. Ils sont fabriqués en Acier Inoxydable.

La serie Forged è composta da un gruppo di forbici da cucina, indicate per macellare alimenti di carne. Il processo di fabbricazione utilizzato è la fucinatura, che le rende molto speciali. Sono fatte di Acciaio Inossidabile.

В серию Forged входят кухонные ножницы, предназначенные для разделки мясных продуктов. Используемый процесс изготовления данных ножниц - ковка, что превращает их в незаменимые предметы на любой кухне. Изготавливаются из нержавеющей стали.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

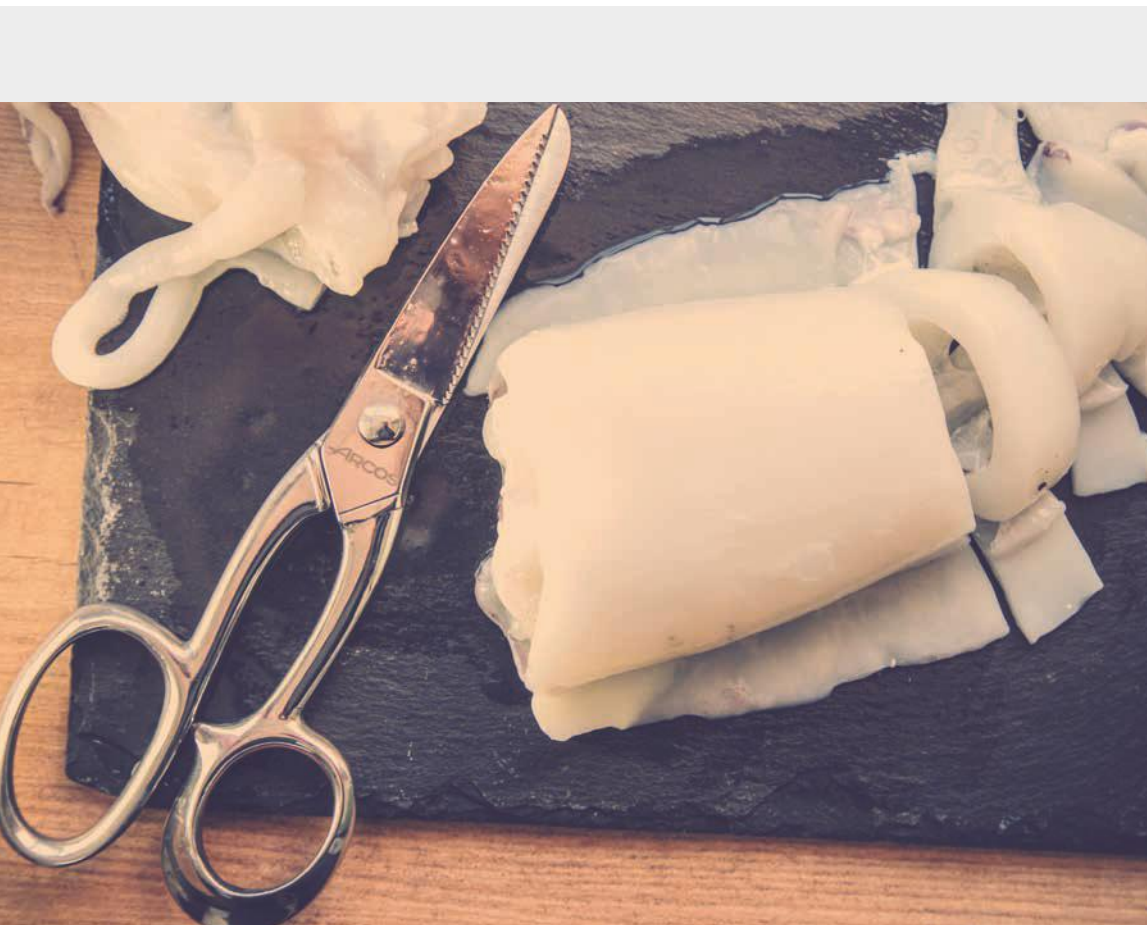
Las tijeras Forged tienen diversos tipos de asas, todas ellas fabricadas con Acero Inoxidable que las hacen un utensilio indispensable que no puede faltar en ninguna cocina.

The Forged scissors have several types of grips, all manufactured from stainless steel making them an indispensable tool which are a must in any kitchen.

Les ciseaux Forged ont plusieurs types de poignées, toutes fabriquées en Acier Inoxydable; c'est donc un ustensile indispensable dans toutes les cuisines.

Le forbici Forged possiedono vari tipi di manici, tutti fabbricati in Acciaio Inossidabile, che le rende degli utensili indispensabili in qualsiasi cucina.

Ножницы серии Forged имеют различные типы рукояток, изготовленные из нержавеющей стали, что превращает их в незаменимые инструменты, без которых не может обойтись ни одна кухня.



507010

200 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Funda Display - Display Sleeve - Carte -
Display - Упаковка дисплей



Aceró Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Сталь Нержавеющая Кованая

507100

225 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Funda Display - Display Sleeve - Carte -
Display - Упаковка дисплей



Aceró Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Сталь Нержавеющая Кованая

506200

215 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Funda Display - Display Sleeve - Carte -
Display - Упаковка дисплей



Aceró Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Сталь Нержавеющая Кованая

DELUXE

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Las tijeras de la serie Deluxe están fabricadas con Acero Inoxidable y pueden servir para usos muy variados, como por ejemplo para tejidos. Tienen un diseño diferente al resto que las hace únicas.

The Deluxe Series scissors are manufactured from stainless steel and can be used for a wide range of applications, such as for example fabrics. Having a different design than the rest which makes them quite unique.

Les ciseaux de la gamme Deluxe sont fabriqués en Acier Inoxydable et peuvent avoir des utilisations très variées, comme par exemple pour le découpe textile. Ils ont une conception différente aux autres, ce qui les rend vraiment uniques.

Le forbici della serie Deluxe sono fabbricate in Acciaio Inossidabile e possono essere impiegate in vari modi, come ad esempio per il taglio di tessuti. Hanno un design diverso dalle altre, che le rende uniche.

Ножницы серии Deluxe изготавливаются из нержавеющей стали и могут быть использованы для различных целей, например для резки ткани. Особо разработанный дизайн делает их уникальными.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

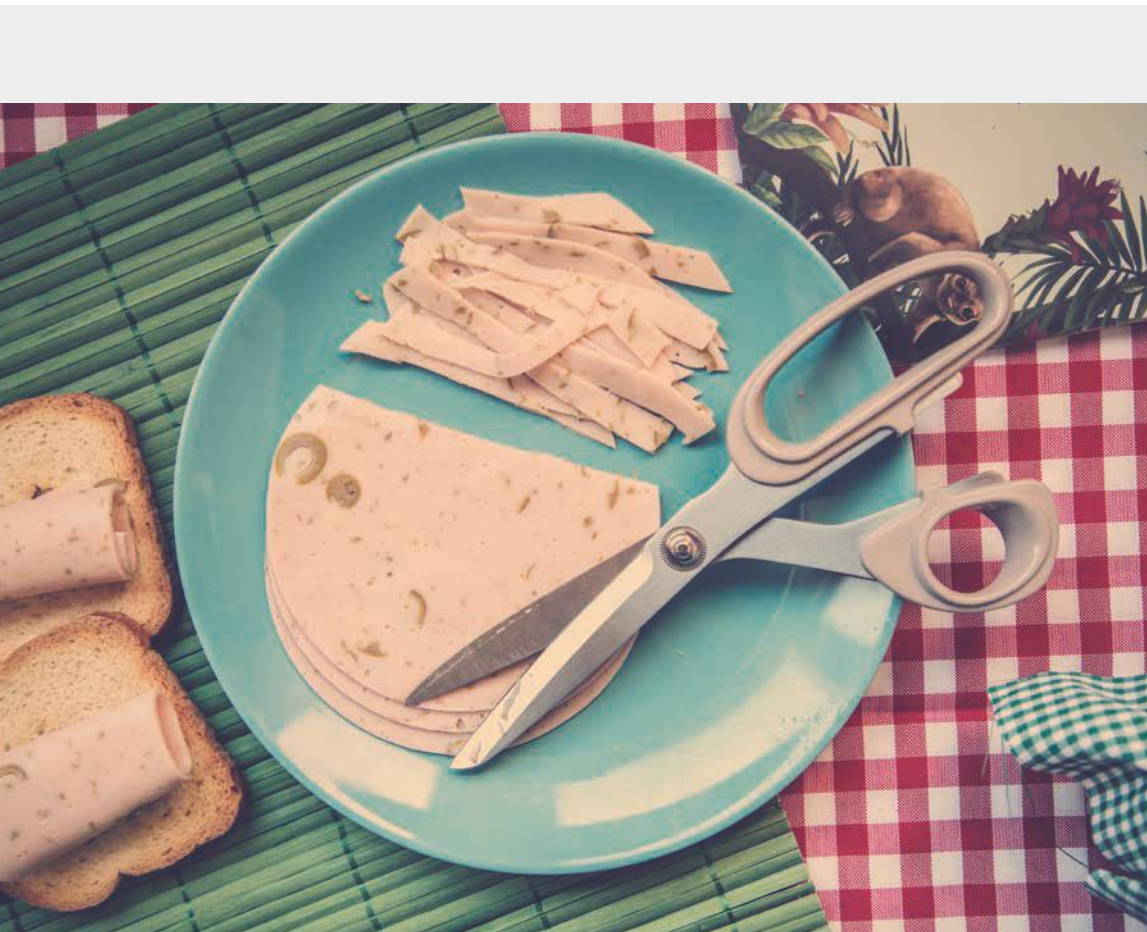
Las asas de las tijeras Deluxe tienen una forma especial que hacen que sean muy fáciles de coger y que sean cómodas a la hora de usarlas. Están fabricadas con ABS.

The Deluxe Scissors grips have a special shape making them very easy to grip and comfortable to use. Manufactured with ABS.

Les poignées des ciseaux Deluxe ont une forme spéciale qui facilite leur prise en main tout en assurant une utilisation vraiment confortable. Ils sont fabriqués en ABS.

I manici delle forbici Deluxe possiedono una forma speciale, che le rende molto facili da impugnare e comode da utilizzare. Sono fabbricate in ABS.

Рукоять ножниц Deluxe имеют особую форму, которая позволяет легко держать их в руках и делает их удобными в использовании. Изготавливаются из ABS.



521000

210 mm



Tijeras Varios Usos
Various Uses Scissors
Ciseaux Diverses Utilisations
Forbici Usi Vari
Различные использованию
ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

ABS - АБС

513500

135 mm



Tijeras Costura
Sewing Scissors
Ciseaux de Couture
Forbici Sartoria
Ножницы для Шитья



Blister - Блистер



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

ABS - АБС

516500

165 mm



Tijeras Costura
Sewing Scissors
Ciseaux de Couture
Forbici Sartoria
Ножницы для Шитья



Blister - Блистер

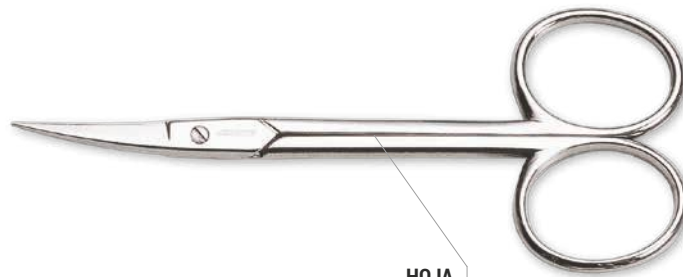


Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

ABS - АБС

STYLE

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Las tijeras de la serie Style, son tijeras de costura utilizadas en el mundo de la moda, tanto a nivel doméstico como a nivel profesional. Ofrecen un corte muy preciso que a su vez ayuda a que las telas no se vean perjudicadas a la hora de trabajar con ellas. La punta de las tijeras de manicura varía en función del uso que queramos darles, pudiendo tener forma recta o redondeada.

The Style series scissors are sewing scissors used by professionals in the fashion world, as well at home. Offering a very precise cut that in turn aids in ensuring that the fabrics are not damaged when working with them. The tip of the manicure scissors varies depending on its use, and may have a straight or curved tip.

Les ciseaux de la gamme Style sont des ciseaux de couture employés dans l'univers de la mode, tant au niveau domestique que professionnel. Ils assurent une découpe très précise et permettent d'éviter les dommages sur les tissus qui sont coupés. La pointe des ciseaux de manucure peut être différente en fonction de l'usage prévu : elle peut être droite ou arrondie.

Le forbici della serie Style sono forbici da cucito, utilizzate nel mondo della moda, sia a livello domestico che a livello professionale. Forniscono un taglio molto preciso, che fa in modo che le tele non si rovinino quando le si lavora. La punta delle forbici da manicure varia secondo l'uso a cui siano destinate e può avere forma retta o arrotondata.

Ножницы серии Style представляют собой швейные ножницы, которые используются в мире моды, как на бытовом, так и профессиональном уровне. Гарантируют выполнение очень точного среза, который, в свою очередь, предотвращает повреждение ткани при работе с ней.

Кончик маникюрных ножниц варьируется в зависимости от их использования, может быть прямой или округлой формы.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

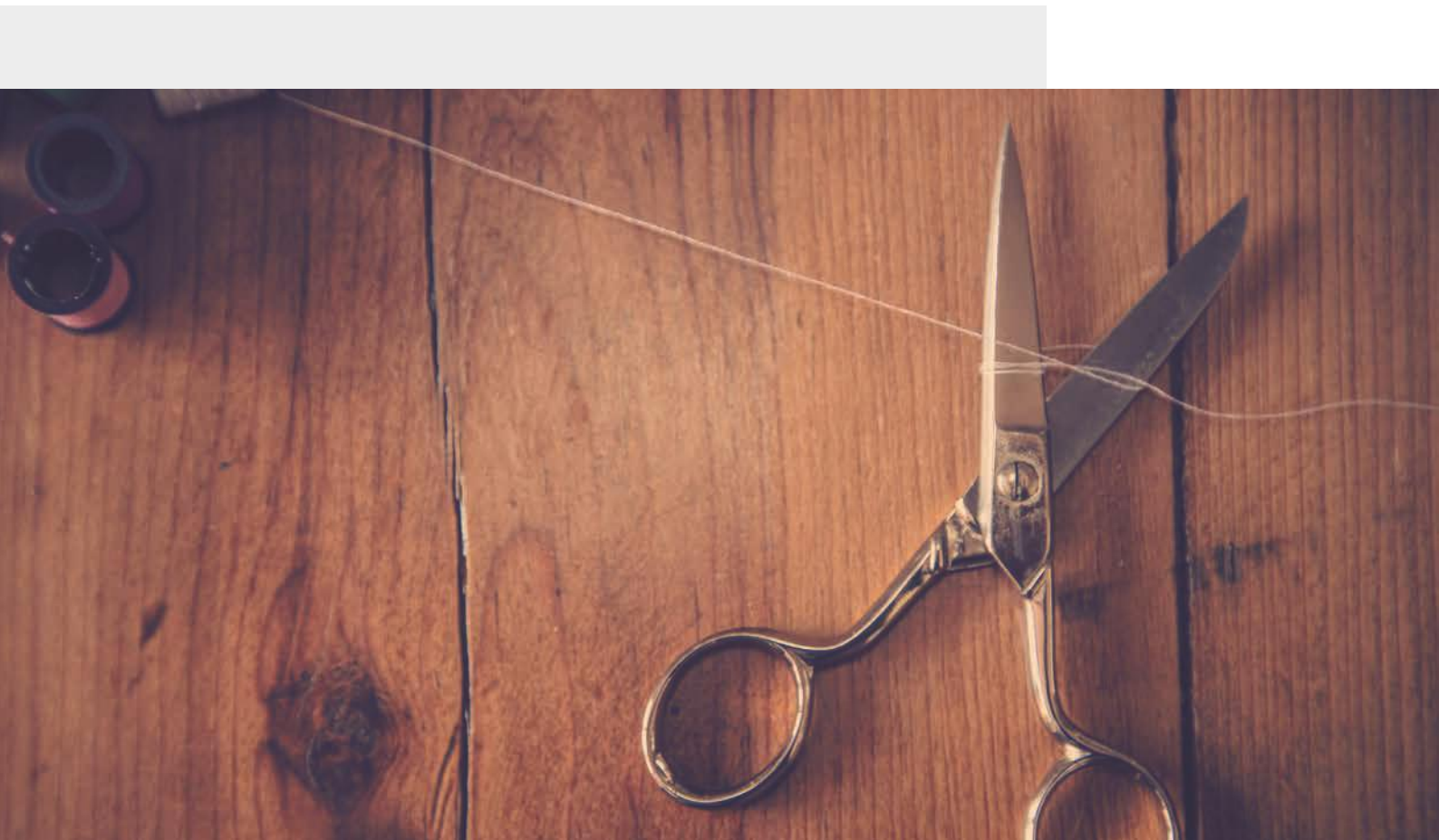
La forma de las asas de su mango está pensada para su perfecta adaptación a los dedos durante su uso.

The grip shape of its handle is designed for perfect adaptation or easy fitting to the fingers during use.

La forme des poignées du manche a été conçue pour s'adapter parfaitement aux doigts durant leur utilisation.

La forma dei manici è pensata per fare in modo che si adattino perfettamente alle dita durante l'uso.

Форма рукояти разработана таким образом, что идеально ложится на пальцы во время использования.



502200

5" - 127 mm 

Tijeras de Costura Castellana
Sewing Scissors Castellana Style
Ciseaux de Couture le Castillan
Forbici Sartoria Castigliana
Швейные ножницы
в кастильском стиле



 Blister - Блистер

 Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная

502300

5,5" - 140 mm 

Tijeras de Costura Castellana
Sewing Scissors Castellana Style
Ciseaux de Couture le Castillan
Forbici Sartoria Castigliana
Швейные ножницы
в кастильском стиле



 Blister - Блистер

 Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная

502400

6" - 152 mm 

Tijeras de Costura Castellana
Sewing Scissors Castellana Style
Ciseaux de Couture le Castillan
Forbici Sartoria Castigliana
Швейные ножницы
в кастильском стиле



 Blister - Блистер

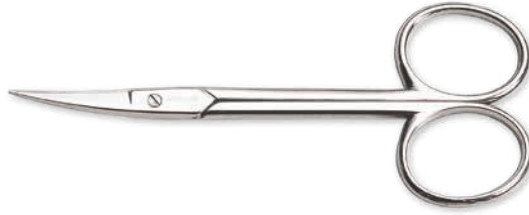
 Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная

500600

4" - 102 mm 

Tijeras Manicura Curva
Manicure Scissors Curved
Ciseaux à Ongles Lame Coyrbée
Forbici Unghie Lama Curva
Паникюрные ножницы
закругленные



 Blister - Блистер



Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная

501100

4" - 102 mm 

Tijeras Uñas Recta
Nail Scissors Straight
Ciseaux à Ongles Lame Droite
Forbici Unghie Lama Diritta
Паникюрные ножницы
прямые



 Blister - Блистер



Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная

504200

7" - 178 mm 

Tijeras de Modista
Dressmaker Shears
Ciseaux de Couturier
Forbici Sarto Abiti
Парикмахерские Ножницы



 Blister - Блистер



Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная

504300

7,5" - 190 mm 

Tijeras de Modista
Dressmaker Shears
Ciseaux de Couturier
Forbici Sarto Abiti
Парикмахерские Ножницы



 Blister - Блистер



Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная





SARTENES y CACEROLAS

COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLES · PADELLE E
CASSERUOLE · СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ

DURAPROPAG
210**ENDURA**PAG
214**FORZA**PAG
218

Las mejores herramientas de trabajo en cualquier cocina, las sartenes y cacerolas Arcos son compatibles con cualquier fuente calorífica, están diseñadas para distribuir el calor de manera uniforme y eficiente, son extremadamente duraderas, con remaches de acero inoxidable anticorrosión, de excelente calidad de fabricación y fáciles de limpiar, aptas para el lavado en lavavajillas. Son las mejores aliadas a la hora de preparar platos de forma rápida, segura y cómoda.

The best working tools in any kitchen, Arcos pots and pans are compatible with any heat source, are designed to distribute heat evenly and efficiently, are extremely durable, with rust resistant stainless steel rivets, excellent manufacturing quality and are easy to clean, and are dishwasher proof. They are the best additions to any kitchen when preparing dishes quickly, safely and conveniently.

Les meilleurs outils de travail dans toutes les cuisines : les poêles et les casseroles Arcos sont compatibles avec toutes les sources de chaleur, elles ont été conçues pour permettre la distribution de la chaleur de façon uniforme et efficace, elles sont extrêmement durables, avec des rivets en acier inoxydable anticorrosion, avec une excellente qualité de fabrication et elles sont faciles à nettoyer et peuvent être lavées au lave-vaisselle. Ce sont les meilleurs alliés pour préparer des plats en toute rapidité, en toute sécurité et en tout confort.

I migliori strumenti di lavoro in qualsiasi cucina: le padelle e le pentole Arcos sono compatibili con qualsiasi fonte di calore, sono progettate per distribuire il calore uniformemente ed efficientemente, sono estremamente durevoli, possiedono rivetti di acciaio inossidabile anticorrosione, hanno un'eccellente qualità di fabbricazione e sono facili da pulire, anche in lavastoviglie. Sono le migliori alleate per preparare piatti velocemente, in sicurezza e comodamente.

Лучшие инструменты, предназначенные для работы на любой кухне, такие как кастрюли и сковороды компании Arcos, совместимы с любым источником тепла. Разработаны таким образом, что распределение тепла идет равномерно и эффективно по всей поверхности. Они чрезвычайно прочны и оснащены заклепками из нержавеющей стали, которые предотвращают коррозию. Отличное качество изготовления, легко моются и подходят для мытья в посудомоечной машине. Это лучшие союзники для быстрого, безопасного и комфортного приготовления блюд.

DURAPRO®

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLES · PADELLE E
CASSERUOLE · СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ



CUERPO

BODY / CORPS / CORPO / ИЗГОТОВЛЕНА

El cuerpo de estas sartenes y cacerolas es de embutición de aluminio indeformable, con una superficie antiadherente muy duradera y resistente a arañazos.

The body of these pots and pans is manufactured from crushproof aluminium forming, with a very durable non-stick and scratch resistant surface.

Le corps de ces poêles et de ces casseroles est embouti en aluminium indéformable, avec une surface antiadhésive très robuste et résistante aux griffures.

Il corpo di queste padelle e pentole è termoformato in alluminio indeformabile, con una superficie antiaderente molto durevole e resistente ai graffi.

Корпус этих кастрюль и сковород изготавливается путем штамповки на прессе недеформируемого алюминия, имеющего очень прочную и устойчивую к царапинам антипригарную поверхность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Los mangos y las asas están fabricadas en acero inoxidable remachados para asegurar una sujeción duradera y un aislamiento del calor efectivo.

The grips and handles are manufactured from riveted stainless steel to ensure long-lasting hold and effective heat insulation.

Les manches et les poignées sont fabriqués en acier inoxydable riveté, assurant une fixation durable et une isolation efficace de la chaleur.

I manici sono fabbricati in acciaio inossidabile e sono rivettati, per assicurare un fissaggio durevole e un efficace isolamento dal calore.

Ручки изготавливаются из нержавеющей стали с использованием заклепок, чтобы обеспечить прочное соединение и эффективную теплоизоляцию.



PACKAGING / УПАКОВКА



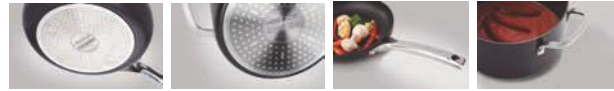
La serie DURAPRO® está fabricada con una resistente superficie antiadherente, libre de PFOA, de gran resistencia a los arañazos, muy duradera y fácil de limpiar.

The DURAPRO® series is manufactured with a resilient non-stick surface, PFOA (Perfluorooctanoic Acid) free, highly resistant to scratches, very durable and easy to clean.

La gamme DURAPRO® est fabriquée avec une surface antiadhésive résistante, sans APFO, hautement résistante aux griffures, très robuste et facile à nettoyer.

La serie DURAPRO® è fabbricata con una resistente superficie antiaderente, senza PFOA, con una gran resistenza ai graffi, molto durevole e facile da pulire.

Серия DURAPRO® изготовлена с прочным антипригарным покрытием, не содержащей ПФОК, обладающей высокой устойчивостью к царапинам, долговечной и простой в использовании.



El cuerpo es de embutición de aluminio con base en acero magnético inoxidable, los mangos y asas son de acero inoxidable remachado que aseguran una sujeción muy sólida y duradera.

The body is manufactured from aluminium forming with stainless steel base, the grips and handles are riveted stainless steel so as to ensure a very sturdy and long-lasting hold.

Le corps est embouti en aluminium avec une base en acier magnétique inoxydable, les manches et les poignées sont en acier inoxydable riveté, assurant une fixation très solide et durable.

Il corpo è termoformato in alluminio, a base di acciaio magnetico inossidabile, i manici sono di acciaio inossidabile rivettato, per assicurare un fissaggio molto solido e durevole.

Корпус изготавливается путем штамповки на прессе нержавеющей магнитной стали, рукояти выполнены из нержавеющей стали и соединены прочными, долговечными заклепками.



Su superficie antiadherente libre de PFOA está indicada para el contacto alimentario, es fácil de limpiar y tiene una excelente resistencia a los arañazos, el calor se distribuye de forma uniforme sea cual sea la fuente de calor. Las cacerolas traen incorporadas tapas de cristal endurecido de 4mm de espesor, resistentes a temperaturas extremas.

Its PFOA (perfluorooctanoic acid) free non stick surface is suitable for food contact, is easy to clean and has excellent scratch resistance; heat is uniformly distributed regardless of the heat source. The cooking pots have a 4 mm thick, tempered glass lids, which are resistant to extreme temperatures.

Leur surface antiadhésive sans APFO est indiquée pour le contact alimentaire, elle est facile à nettoyer et très résistante aux griffures; la chaleur est distribuée de manière uniforme, quelle que soit la source de chaleur. Les casseroles ont des couvercles en verre durci de 4 mm d'épaisseur, résistants aux températures extrêmes.

La superficie antiaderente senza PFOA è indicata per il contatto con gli alimenti, è facile da pulire e ha un'eccellente resistenza ai graffi, il calore si distribuisce uniformemente, indipendentemente dalla fonte di calore. Le pentole sono dotate di coperchio di vetro temprato di 4 mm di spessore, resistente alle temperature estreme.

Антипригарное покрытие, не содержащее ПФОК, подходит для использования с пищевыми продуктами, легко чистится и обладает отличной устойчивостью к царапинам. Тепло распределяется равномерно независимо от источника тепла. В наборе с кастрюлями идут крышки из закаленного стекла толщиной 4 мм, устойчивые к экстремальным температурам.



Libre de PFOA - Free PFOA - Sans PFOA - Senza PFOA - Не содержит ПФОК

Superficie indeformable con base de acero magnético inoxidable, apta para su uso en cualquier fuente de calor:



COCINAS DE GAS / GAS COOKTOPS / CUISINIÈRES À GAZ / CUCINE A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ



COCINAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC COOKTOPS / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / CUCINE ELETTRICHE / ЭЛЕКТРОПЛИТЫ



COCINAS CERÁMICAS / CERAMIC COOKTOPS / CUISINIÈRES CÉRAMIQUES / CUCINE CERAMICHE / КЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ



INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUZIONE / ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТАХ



HORNO / OVEN / FOUR / FORNO / ДУХОВОЙ ШКАФ



APTO PARA LAVAVAJILLAS / DISHWASHER PROOF / ADAPTÉ AU LAVE-VAISSELLE / APTO PARA LAVAVAJILLAS / ПОДХОДЯТ ДЛЯ МЫТЬЯ В ПОСУДОМЕЧНОЙ МАШИНЕ

698000

20 cm



20 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием



698100

24 cm



24 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием



698200

26 cm



26 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием



698300

28 cm



28 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием



698800

28 cm



28 cm
WOK

Wok Antiadherente
Non-Stick Wok
Wok Anti-adhésive
Wok Antiaderente
Вок с антипригарным
покрытием





Libre de PFOA / Free PFOA / Sans PFOA /
Senza PFOA / Не содержит ПФОК

DURAPRO®



16 cm

698600
16 cm

Cazo Antiadherente
Non-Stick Saucepan
Petite Casserole Anti-adhésive
Pentolino Antiaderente
Ковш с Антипригарным
покрытием



16 cm

699000
16 cm

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастрюля с Антипригарным
покрытием



20 cm

699100
20 cm

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастрюля с Антипригарным
покрытием



24 cm

699200
24 cm

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастрюля с Антипригарным
покрытием



28 cm

699400
28 cm

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастрюля с Антипригарным
покрытием

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLES · PADELLE E CASSERUOLE · SKOVORODY I KASTRYOLI



Caja / Box / Boite / Scatola / Коробка

ENDURA®

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLES · PADELLE E
CASSERUOLE · СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ



CUERPO

BODY / CORPS / CORPO / ИЗГОТОВЛЕНА

El cuerpo de las sartenes y cacerolas de esta serie es de Aluminio forjado multicapa indeformable, con una superficie antiadherente extra resistente de Teflon® Select y base de acero magnético inoxidable.

The body of the pots and pans of this series is manufactured from crushproof multilayer forged aluminium, with an extra resistant non-stick Teflon® Select surface and a magnetic stainless steel base.

Le corps des poêles et des casseroles de cette gamme est en Aluminium forgé multicouche indéformable, avec une surface antiadhésive extra-résistante en Teflon® Select et une base en acier magnétique inoxydable.

Il corpo delle padelle e delle pentole di questa serie è di Alluminio fucinato multistrato indeformabile, con una superficie antiaderente ultra resistente di Teflon® Select e con una base in acciaio magnetico inossidabile.

Корпус кастрюлей и сковород этой серии изготовлен из недеформируемого многослойного кованого алюминия. Сверхпрочное антипригарное покрытие Teflon® Select обладает дополнительной устойчивостью к повреждениям. Магнитное основание изготавливается из нержавеющей стали.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Los mangos y las asas están fabricadas en acero inoxidable remachados para asegurar una sujeción duradera y un aislamiento del calor efectivo.

The grips and handles are manufactured from riveted stainless steel to ensure long-lasting hold and effective heat insulation.

Les manches et les poignées sont fabriqués en acier inoxydable riveté, assurant une fixation durable et une isolation efficace de la chaleur.

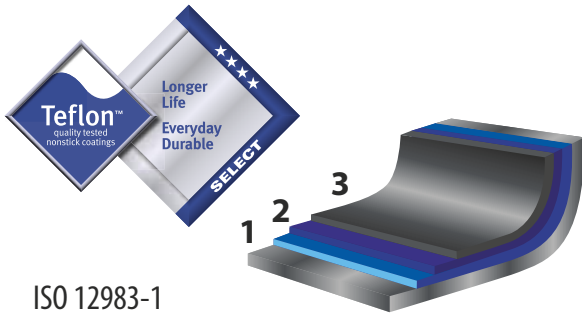
I manici sono fabbricati in acciaio inossidabile e sono rivettati, per assicurare un fissaggio durevole e un efficace isolamento dal calore.

Ручки изготавливаются из нержавеющей стали с использованием заклепок, чтобы обеспечить прочное соединение и эффективную теплоизоляцию.



PACKAGING / УПАКОВКА





ISO 12983-1

Superficie extra resistente de Teflon® Select antiadherente basado en la tecnología multicapa con un recubrimiento más duradero.

Non-stick extra resistant Teflon® Select surface based on multi-layer technology with a longer lasting hard wearing coating.

Surface extra-résistante en Téflon® Select antiadhésif, technologie multicouche, avec un revêtement plus robuste.

Superficie ultra resistente di Teflon® Select antiaderente, basato sulla tecnologia multistrato, e con un rivestimento più durevole.

Сверхпрочное антипригарное покрытие Teflon® Select изготавливается с применением многослойной технологии с более прочным покрытием.



El cuerpo es de aluminio forjado con base en acero magnético inoxidable, los mangos y asas son de acero inoxidable remachado que aseguran una sujeción muy sólida y duradera.

The body is manufactured from aluminium forming with magnetic stainless steel base, the grips and handles are riveted stainless steel so as to ensure a very sturdy and long-lasting hold.

Le corps est en aluminium forgé avec une base en acier magnétique inoxydable, les manches et les poignées sont en acier inoxydable riveté, assurant une fixation très solide et durable.

Il corpo è di alluminio fucinato con base in acciaio magnetico inossidabile, i manici sono di acciaio inossidabile rivettato, per assicurare un fissaggio solido e durevole.

Корпус изготавливается из ковального алюминия с основанием из нержавеющей магнитной стали, рукояти выполнены из нержавеющей стали и соединены прочными, долговечными заклепками.



Su superficie antiadherente libre de PFOA está indicada para el contacto alimentario, es fácil de limpiar y tiene una excelente resistencia a los arañazos, el calor se distribuye de forma uniforme sea cual sea la fuente de calor. Las cacerolas traen incorporadas tapas de cristal endurecido de 4mm de espesor, resistentes a temperaturas extremas.

Its PFOA (Perfluorooctanoic Acid) free non stick surface is suitable for food contact, is easy to clean and has excellent scratch resistance; heat is uniformly distributed regardless of the heat source. The cooking pots have a 4 mm thick, tempered glass lids, which are resistant to extreme temperatures.

Leur surface antiadhésive sans APFO est indiquée pour le contact alimentaire, elle est facile à nettoyer et très résistante aux griffures; la chaleur est distribuée de manière uniforme, quelle que soit la source de chaleur. Les casseroles ont des couvercles en verre durci de 4 mm d'épaisseur, résistants aux températures extrêmes.

La superficie antiaderente senza PFOA è indicata per il contatto con gli alimenti, è facile da pulire e ha un'eccellente resistenza ai graffi, il calore si distribuisce uniformemente, indipendentemente dalla fonte di calore. Le pentole sono dotate di coperchio di vetro temprato di 4 mm di spessore, resistente alle temperature estreme.

Антипригарное покрытие, не содержащее ПФОК, подходит для использования с пищевыми продуктами, легко чистится и обладает отличной устойчивостью к царапинам. Тепло распределяется равномерно независимо от источника тепла. В наборе с кастрюлями идут крышки из закаленного стекла толщиной 4 мм, устойчивые к экстремальным температурам.



Libre de PFOA - Free PFOA - Sans PFOA - Senza PFOA - Не содержит ПФОК

Superficie indeformable con base de acero magnético inoxidable, apta para su uso en cualquier fuente de calor:



COCINAS DE GAS / GAS COOKTOPS / CUISINIÈRES À GAZ / CUCINE A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ



COCINAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC COOKTOPS / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / CUCINE ELETTRICHE / ЭЛЕКТРОПЛИТЫ



COCINAS CERÁMICAS / CERAMIC COOKTOPS / CUISINIÈRES CÉRAMIQUES / CUCINE CERAMICHE / КЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ



INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUZIONE / ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТАХ



HORNO / OVEN / FOUR / FORNO / ДУХОВОЙ ШКАФ



APTO PARA LAVAVAJILLAS / DISHWASHER PROOF / ADAPTÉ AU LAVE-VAISSELLE / APTO PARA LAVAVAJILLAS / ПОДХОДЯТ ДЛЯ МЫТЬЯ В ПОСУДОМЕЧНОЙ МАШИНЕ

696000

20 cm



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan

Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием

20 cm



696100

24 cm



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan

Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием

24 cm



695900

26 cm



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan

Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием

26 cm



696200

28 cm



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan

Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием

28 cm



696300

30 cm



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan

Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием

30 cm



696600

28 cm



Wok Antiadherente
Non-Stick Wok

Wok Anti-adhésive
Wok Antiaderente

Вок с антипригарным
покрытием

28 cm
WOK





Libre de PFOA / Free PFOA / Sans PFOA /
Senza PFOA / Не содержит ПФОК



Teflon®Select

ENDURA®



695800
16 cm
Cazo Antiadherente
Non-Stick Saucepan
Petite casserole Anti-adhésive
Pentolino Antiaderente
Ковш с антипригарным
покрытием

697000
16 cm
Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастрюля с антипригарным
покрытием

697100
20 cm
Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастрюля с антипригарным
покрытием

697200
24 cm
Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастрюля с антипригарным
покрытием

697300
28 cm
Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастрюля с антипригарным
покрытием

697700

Juego de Cacerolas - Cookware set - Set de
Casserolles - Batteria di Pentole - Сковорода с
Антипригарным Покрытием

PACKAGING / УПАКОВКА



5 PIEZAS / PIÈCES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



Caja / Box / Boîte / Scatola / Коробка

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLLES · PADELLE E CASSERUOLE · SKOVOPODY И КАСТРЮЛИ

FORZA®

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLES · PADELLE E
CASSERUOLE · СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ



CUERPO

BODY / CORPS / CORPO / ИЗГОТОВЛЕНА

Especialmente diseñado para cocineros que buscan calidad. El triple fondo de esta serie incorpora Teflon® Antiadherente PLATINUM PLUS, una superficie resistente de gran durabilidad. Existen sartenes con o sin teflón, según las necesidades de cada consumidor.

Specially designed for chefs and cooks looking for quality. The triple-layer bottom of this series incorporates non stick Teflon® PLATINUM PLUS, a highly durable resistant surface. There are pans with or without Teflon, according to the needs of each consumer.

Spécialement conçu pour les cuisiniers à la recherche de la qualité. Le triple fond de cette gamme intègre du Téflon® Antiadhésif PLATINUM PLUS, pour une surface résistante et très robuste. Nous vous proposons des poêles avec ou sans téflon, selon les besoins de chaque consommateur.

Particolarmente ideato per i cuochi che cercano la qualità. Il triplo fondo di questa serie incorpora Teflon® Antiaderente PLATINUM PLUS, una superficie resistente di grande durevolezza. Ci sono padelle con o senza teflon, secondo le necessità di ogni consumatore.

Специально разработанные для поваров, которые ищут качество. Тройное дно этой серии имеет антипригарное покрытие Teflon® PLATINUM PLUS - прочная поверхность для долгосрочного использования. Существуют сковороды с или без тефлона, согласно потребностям каждого потребителя.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Los mangos tubulares y las asas están fabricadas en acero inoxidable remachados para asegurar una sujeción duradera y un aislamiento del calor efectivo.

The tubular handles and grips are manufactured from riveted stainless steel to ensure long-lasting hold and effective heat insulation.

Les manches tubulaires et les poignées sont fabriqués en acier inoxydable riveté, assurant une fixation durable et une isolation efficace de la chaleur.

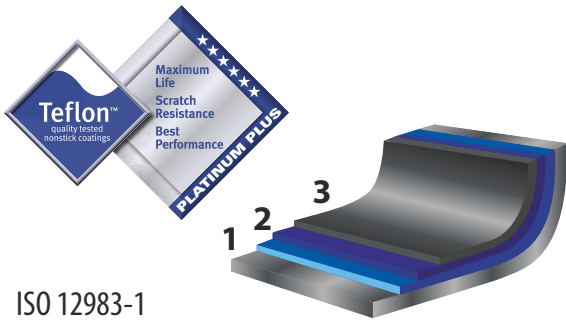
I manici tubolari sono fabbricati in acciaio inossidabile rivettato, per assicurare un fissaggio durevole e un efficace isolamento dal calore.

Рукоятки и ручки изготавливаются из трубчатой нержавеющей стали с использованием заклепок, чтобы обеспечить прочное соединение и эффективную теплоизоляцию.



PACKAGING / УПАКОВКА





ISO 12983-1

Cuerpo de triple fondo (Inox+Al+Inox) con base de acero magnético indeformable, recubierto con Teflon® Antiadherente PLATINUM PLUS.

Triple-layer bottom (3-ply)(Stainless steel+Aluminium+Stainless steel) body and crushproof magnetic stainless steel base, coated with Non-Stick Teflon® PLATINUM PLUS.

Corps triple fond (Inox+Al+Inox) avec une base en acier magnétique indéformable, recouvert de Teflon® Antiadhésif PLATINUM PLUS.

Corpo con triplo fondo (Inox+Al+Inox), con base in acciaio magnetico indeformabile, rivestito di Teflon® Antiaderente PLATINUM PLUS.

Корпус с тройным дном (Inox+Al+Inox) и основой из не деформируемой магнитной стали с антипригарным покрытием Teflon® PLATINUM PLUS.



Libre de PFOA - Free PFOA - Sans PFOA - Senza PFOA - Не содержит ПФОК

Superficie indeformable con base de acero magnético inoxidable, apta para su uso en cualquier fuente de calor:



COCINAS DE GAS / GAS COOKTOPS / CUISINIÈRES À GAZ / CUCINE A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ



COCINAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC COOKTOPS / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / CUCINE ELETTRICHE / ЭЛЕКТРОПЛИТЫ



COCINAS CERÁMICAS / CERAMIC COOKTOPS / CUISINIÈRES CÉRAMIQUES / CUCINE CERAMICHE / КЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ



INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUZIONE / ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТАХ



HORNO / OVEN / FOUR / FORNO / ДУХОВОЙ ШКАФ



APTO PARA LAVAVAJILLAS / DISHWASHER PROOF / ADAPTÉ AU LAVE-VAISSELLE / АРТО PARA LAVAVAJILLAS / ПОДХОДЯТ ДЛЯ МЫТЬЯ В ПОСУДОМЕЧНОЙ МАШИНЕ



El cuerpo tiene triple fondo (Inox+Al+Inox) con base de acero magnético inoxidable, los mangos y asas son de acero inoxidable remachado que aseguran una sujeción muy sólida y duradera. Indeformable a temperaturas extremas.

The body has a triple-layer bottom(3-ply) (Stainless steel+Aluminium+Stainless steel) body with magnetic stainless steel base, the grips and handles are riveted stainless steel so as to ensure a very sturdy and long-lasting hold. Cannot be deformed at extreme temperatures.

Corps triple fond (Inox+Al+Inox) avec une base en acier magnétique inoxydable, manches et poignées en acier inoxydable riveté, assurant une fixation très solide et durable. Indéformable aux températures extrêmes.

Il corpo ha un triplo fondo (Inox+Al+Inox), con una base in acciaio magnetico inossidabile, i manici sono di acciaio inossidabile rivettato, per assicurare un fissaggio solido e durevole. Indeformabile a temperature estreme.

Корпус с тройным дном (Inox+Al+Inox) и основой, выполненной из нержавеющей магнитной стали, рукояти выполнены из нержавеющей стали и соединены прочными, долговечными заклепками. Не деформируется при использовании при экстремальных температурах.



Su superficie antiadherente libre de PFOA está indicada para el contacto alimentario, es fácil de limpiar y tiene una excelente resistencia a los arañazos, el calor se distribuye de forma uniforme sea cual sea la fuente de calor. Las cacerolas traen incorporadas tapas de cristal endurecido de 4mm de espesor, resistentes a temperaturas extremas.

Its PFOA (Perfluorooctanoic Acid) free non stick surface is suitable for food contact, is easy to clean and has excellent scratch resistance; heat is uniformly distributed regardless of the heat source. The cooking pots have a 4 mm thick, tempered glass lids, which are resistant to extreme temperatures.

Leur surface antiadhésive sans APFO est indiquée pour le contact alimentaire, elle est facile à nettoyer et très résistante aux griffures; la chaleur est distribuée de manière uniforme, quelle que soit la source de chaleur. Les casseroles ont des couvercles en verre durci de 4 mm d'épaisseur, résistants aux températures extrêmes.

La superficie antiaderente senza PFOA è indicata per il contatto con gli alimenti, è facile da pulire e ha un'eccellente resistenza ai graffi, il calore si distribuisce uniformemente, indipendentemente dalla fonte di calore. Le pentole sono dotate di coperchio di vetro temprato di 4 mm di spessore, resistente alle temperature estreme.

Антипригарное покрытие, не содержащее ПФОК, подходит для использования с пищевыми продуктами, легко чистится и обладает отличной устойчивостью к царапинам. Тепло распределяется равномерно независимо от источника тепла. В наборе с кастрюлями идут крышки из закаленного стекла толщиной 4 мм, устойчивые к экстремальным температурам.



710000
20 cm
Sartén
Pan
Poêle
Padella
Сковорода

20 cm



710200
24 cm
Sartén
Pan
Poêle
Padella
Сковорода

24 cm



710300
26 cm
Sartén
Pan
Poêle
Padella
Сковорода

26 cm



710400
28 cm
Sartén
Pan
Poêle
Padella
Сковорода

28 cm



713000
28 cm
Wok
Wok
Wok
Wok
Сковорода вок

28 cm
WOK





Libre de PFOA / Free PFOA / Sans PFOA /
Senza PFOA / Не содержит ПФОК



Teflón® PLATINUM PLUS

FORZA®



20 cm

711000
20 cm

Sartén Antiaderente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



24 cm

711200
24 cm

Sartén Antiaderente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



26 cm

711300
26 cm

Sartén Antiaderente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



28 cm

711400
28 cm

Sartén Antiaderente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



28 cm

713700
28x28 cm

Sartén Antiaderente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



28 cm

713100
28 cm

Wok Antiaderente
Non-Stick Wok
Wok Anti-adhésive
Wok Antiaderente
Вок с антипригарным
покрытием



Corbata / Sleeve / Présentoir en Carton / Cartone Protettivo / Картонный Держатель

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLES · PADELLE E CASSERUOLE · СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ

713400

16 cm



Cazo
Saucepan
Petite Casserole
Pentolino
Ковш

16 cm



712000

16 cm



Cacerola
Casserole
Casserole
Pentola
Кастриля

16 cm



712200

20 cm



Cacerola
Casserole
Casserole
Pentola
Кастриля

20 cm



712400

24 cm



Cacerola
Casserole
Casserole
Pentola
Кастриля

24 cm



712600

28 cm



Cacerola
Casserole
Casserole
Pentola
Кастриля

28 cm
WOK



SARTENES Y CACEROLAS

COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLES · PADELLE E CASSERUOLE · СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ



Extra resistente super cie antiaderente.
Son compatibles con todas las fuentes de calor. Distribuyen el calor de manera uniforme y e ciente. Excelente calidad y fácil de limpiar. Se pueden lavar en el lavavajillas.
Mango duradero con remaches de acero inoxidable. Apto para el contacto alimentario.

Extra tough non-stick surface.
It distributes heat uniformly and e ciently. Easy to clean. Dishwasher safe. Long-lasting cool handle technology.

Surface anti-adhésive extra-résistante
Compatibles avec toutes les sources de chaleur. Permettent de répartir la chaleur uniformément et e cacement. Excellente qualité et facile à nettoyer. Peuvent être lavés au lave-vaisselle.
Manche durable avec des rivets en acier inoxydable. Apte au contact alimentaire.

Super cie antiaderente ultra-resistente.
Sono compatibili con tutte le fonti di calore.
Distribuiscono il calore in modo uniforme ed e ciente. Sono di qualità superiore e facili da pulire.
Si possono anche lavare in lavastoviglie.
Manico resistente con rivetti in acciaio inox.
Adatto al contatto con gli alimenti.

Устойчивая антипригарная поверхность.
Можно использовать на плитах с любым типом нагревающего элемента.
Распределяют тепло равномерно и эффективно. Отличное качество, легко моется.
Можно мыть в посудомоечной машине.
Прочная рукоять с заклепками из нержавеющей стали.
Подходит для контакта с пищевыми продуктами.



ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

PAG
226



EXPOSITORES

POINT OF SALE DISPLAYS · PRESENTOIRS · ESPOSITORI · ВЫСТАВОЧНЫЕ СТЕНДЫ

PAG
235



La prioridad de ARCOS es la de equipar su cocina con herramientas profesionales con las que optimizar su tiempo y le hagan disfrutar de la cocina. ARCOS le facilita con su gama de accesorios un rendimiento extraordinario de la forma más fácil, segura, moderna y creativa posible. También disponemos de gran variedad de expositores para su punto de venta.

The priority of ARCOS is to equip one's kitchen with professional utensils with which to make the most out of one's time and to enjoy cooking. ARCOS offers one its range of extraordinary performance accessories in the easiest, safest, modern and creative manner possible. We also have a wide variety of product displays for one's point of sale.

La priorité d'ARCOS est d'équiper votre cuisine avec des outils professionnels qui vous permettront d'optimiser votre temps et de vous faire profiter de la cuisine. Avec sa gamme d'accessoires, ARCOS vous permet d'obtenir un rendement extraordinaire de la manière la plus facile, sûre, moderne et créative possible. Nous avons également tout un éventail de présentoirs pour votre point de vente.

La priorità di ARCOS è quella di fornire alla sua cucina strumenti professionali, per ottimizzare il suo tempo e divertirsi cucinando. ARCOS, con la sua gamma di accessori, fornisce un rendimento straordinario nel modo più facile, sicuro, moderno e creativo possibile. Possiamo offrire anche una gran varietà di espositori per il suo punto vendita.

Приоритетом компании ARCOS является оснащение Вашей кухни профессиональными инструментами, которые оптимизируют время и превращают приготовление пищи в удовольствие. Благодаря широкому ассортименту инструментов для кухни компании ARCOS, работа становится более легкой, а экстраординарная производительность основывается на безопасном, современном и креативном способе работы. Компания также предлагает разнообразные стенды для точек продаж.

ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ



ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

ARCOS tiene dentro de su amplia gama de productos una serie de accesorios que tienen como fin principal el hacer la vida más cómoda de toda persona que los utiliza. Hacer de las tareas cotidianas algo sencillo es fundamental.

ARCOS has within its wide range of products a series of accessories whose main purpose is to make life more comfortable for everyone who uses them. Making everyday tasks somewhat simpler is essential.

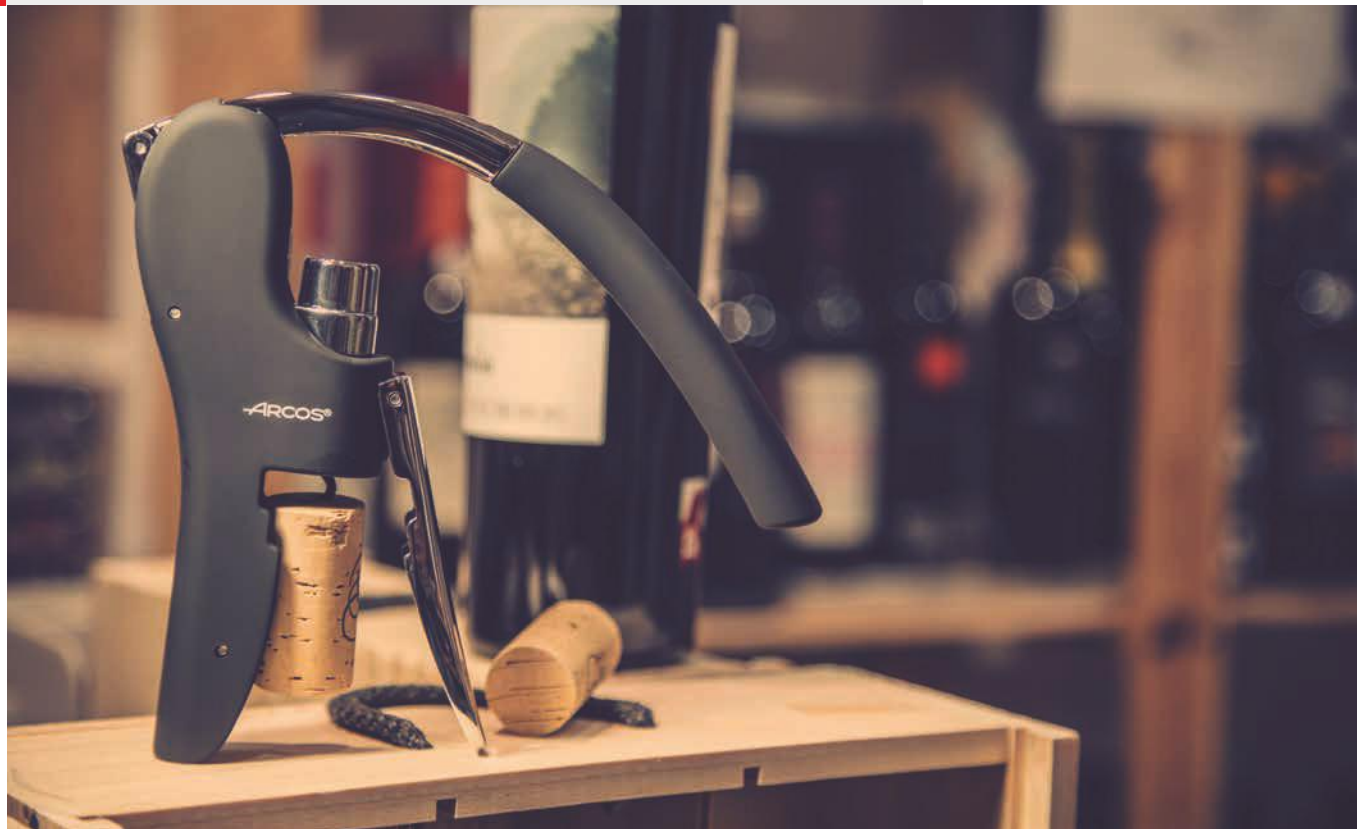
Dans sa gamme de produits, ARCOS vous propose une gamme d'accessoires dont le but principal est de rendre la vie de tous ceux qui l'utilisent plus confortable. Il est essentiel de simplifier les tâches quotidiennes.

ARCOS, nella sua ampia gamma, possiede anche una serie di accessori che hanno lo scopo di rendere la vita più comoda a tutte le persone che li utilizzano. Trasformare i lavori quotidiani in qualcosa di facile è fondamentale.

Широкий выбор инструментов для кухни компании ARCOS включает в себя серию аксессуаров, основной функцией которых является облегчение жизни всех тех, кто ими пользуется. Превратить выполнение ежедневной работы в нечто простое является фундаментальной задачей.

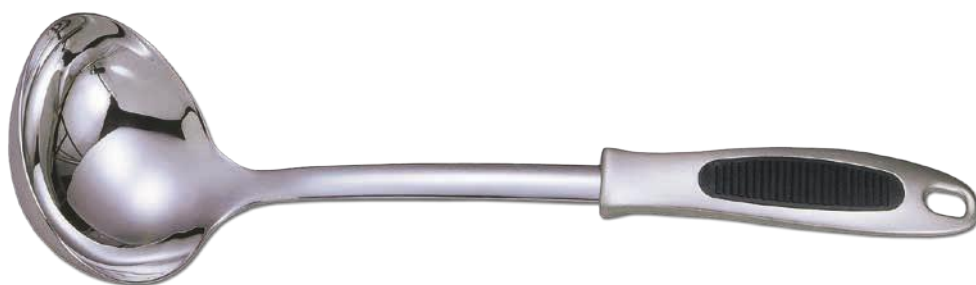


PACKAGING / УПАКОВКА



ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ



411000

306 mm
90 mm

Cazo
Soup Ladle
Louche
Mestolo
Ковш



411400

303 mm

Tenedor Servir
Serving Fork
Fourchette de Service
Forchettone
Сервировочная вилка



411200

322 mm

Espátula Servir
Turner
Pelle à Frite
Spatola
Лопаточка



411300

332 mm

Cucharón Servir
Serving Spoon
Cuillère à Servir
Cucchiaione
Разливательная ложка



411100

328 mm
110 mm

Espumadera
Skimmer
Ecuimoir
Schiumarola
Шумовка

	Display	Display	Display	Display	Дисплей
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 18/10	Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сталь 18/10
	Aleación de Zinc	Zinc Alloy	Alliage de Zinc	Lega di Zinco	Сплав Цинка

ACCESORIOS

PACKAGING / УПАКОВКА



411600

Menaje
Kitchen Accessories
Menage
Mestolame Set
Утварь



4110



4114



4112



4113



4111



ACCESORIOS · ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ



Caja Regalo

Gift Box

Boite Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная упаковка



Acero Inoxidable 18/10

Stainless Steel 18/10

Acier Inoxydable 18/10

Acciaio Inossidabile 18/10

Нержавеющая Сталь 18/10

Aleación de Zinc

Zinc Alloy

Alliage de Zinc

Legga di Zinco

Сплав Цинка



ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ



603000
160 mm

Cascanueces - Nut & Seafood Cracker - Casse Noix - Schiaccianoci - Приспособление для колки орехов



603400
195 mm

Sacacorchos - Corkscrew - Tire Bouchon - Cavatappi - Штопор



603500
190 mm

Prensa Ajos - Garlic Press - Presse Ail - Spremiaglio - Приспособление для выдавливания сока из чеснока



603600
190 mm

Abrelatas - Can Opener - Ouvre Boite - Aprilattine - Консервный нож



Caja Regalo

Gift Box

Boite Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная упаковка



Aleación de Zinc

Zinc Alloy

Alliage de Zinc

Lega di Zinco

Сплав Цинка

ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

604500

190 mm



Juego de Gadgets - Gadgets Set -
Ensemble de Gadgets - Set Gadgets -
Набор приспособлений

PACKAGING / УПАКОВКА



	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная упаковка
	Aleación de Zinc	Zinc Alloy	Alliage de Zinc	Lega di Zinco	Сплав Цинка

604100

Sacacorchos - Corkscrew - Tire Bouchon -
Cavatappi - Шроноп

PACKAGING / УПАКОВКА



Incluye Cortacápsulas - Includes Foil Cutter - Coupe Capsule - Comprende Taglia-Capsule - Включает нож для колпачков

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная упаковка
	Aleación de Zinc	Zinc Alloy	Alliage de Zinc	Lega di Zinco	Сплав Цинка

604300

Sacacorchos - Corkscrew - Tire Bouchon -
Cavatappi - Шроноп

PACKAGING / УПАКОВКА



Incluye Cortacápsulas - Includes Foil Cutter - Coupe Capsule - Comprende Taglia-Capsule - Включает нож для колпачков

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная упаковка
	Aleación de Zinc + Cromo	Zinc Alloy + Chrome	Alliage de Zinc + Chromage	Lega di Zinco Cromato	Сплав Цинка + Хромированный

ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

604400

Sacacorcho
Corkscrew
Tire Bouchon
Cavatappi
Штупор

PACKAGING / УПАКОВКА



Incluye Cortacápsulas - Includes Foil Cutter - Coupe Capsule - Comprende Taglia-Capsule - Включает нож для колпачков

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная упаковка
	Aleación de Zinc + Cromo	Zinc Alloy + Chrome	Alliage de Zinc + Chromage	Lega di Zinco Cromato	Сплав Цинка + Хромированный

604600

Sacacorchos Eléctrico
Electric Corkscrew
Tire - Bouchon Électrique
Cavatappi Elettrico
Электрический Штупор

PACKAGING / УПАКОВКА



Incluye Cortacápsulas - Includes Foil Cutter - Coupe Capsule - Comprende Taglia-Capsule - Включает нож для колпачков

Incluye Cargador / Charger Included / Chargeur Fourni / Caricatore Incluso / В Комплект Входит Зарядное Устройство

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная упаковка
	ABS	ABS	ABS	ABS	АБС-пластик

793100

280 mm - ø150 mm

Portarrollos
Papertowel Holder
Porte Rouleau
Portarrotoli
Держатели для Бумаги



	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable - ABS	Stainless Steel - ABS	Acier Inoxydable - ABS	Acciaio Inossidabile - ABS	Нержавеющая сталь - АБС-пластик
	Portarrollos con Base Adherente	Suction Grip Base Papertowel Holder	Porte Rouleau Essui-tout Àventouse	Portarrotoli con Base Aderente	Держатели для Бумаги на клейкой основе для настольного и настенного применения

ACCESORIOS · ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

693200

475 x 220 mm



PACKAGING / УПАКОВКА



Soporte de Jamón - Ham Holder - Support
Jambon - Supporto Prosciutto Fraggio -
Подставка для окорока

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Madera de Bambú	Bamboo	Bois de Bambou	Legno Bambù	Бамбуковое дерево
	Herrajes Metálicos	Metallic Ironworks	Ferronneries Métalliques	Accessori Metallo	Металлические Держатели

693400

560 x 175 mm



Soporte de Jamón - Ham Holder - Support
à Jambon - Porta Prosciutto -
Подставка для окорока

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Madera de Pino	Pine Wood	Bois de Pin	Legno di Pino	дерево
	Herrajes Metálicos	Metallic Ironworks	Ferronneries Métalliques	Accessori Metallo	Металлические Держатели
	Base de Acero Lacado en Negro	Steel Base Lacquered with Black	Base en Metal Laqué Noir	Base Ferro Laccato in Nero	сталь с покрытием черной

693900

530 x 386 x 190 mm



new

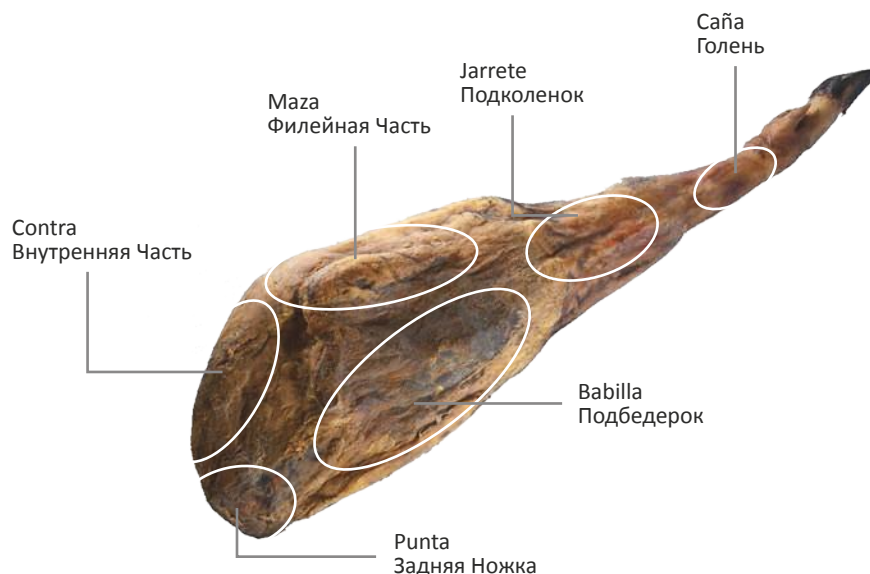


Soporte de Jamón - Ham Holder - Support
Jambon - Supporto Prosciutto Fraggio -
Подставка для окорока

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Polietileno PE-500	Polyethylene PE-500	Polyéthylène PE-500	Polietilene PE-500	Полиэтилен AISI-304
	Acero Inoxidable AISI-304	AISI-304 Stainless Steel	Acier Inoxydable AISI-304	Acciaio Inossidabile AISI-304	Нержавеющая Сгаль AISI-304

PARTES DEL JAMÓN

PARTS OF JAMON (SPANISH LEG OF HAM) · LES DIFFERENTES PARTIES DU JAMBON
LE DIVERSE PARTI DEL PROSCIUTTO · ЧАСТИ ОКОРОКА



Las principales partes de un jamón son: la maza, la contramaza y la babilla. La maza es la parte que mayor carne presenta y también la más rica y jugosa. La babilla contiene menor cantidad de jamón al estar delimitada por los huesos fémur y coxal. Esta parte es menos jugosa que la maza, por lo que se recomienda empezar por ella el jamón cuando su consumo va a ser prolongado en el tiempo. La parte del jarrete y la caña habitualmente se utiliza para extraer taquitos de jamón, la textura de la carne es más dura y presenta sabores diferentes.

The main parts of a jamón are: "la maza" the thicker end of the ham with the largest amount of lean, juicy meat, which is visible and ready to cut when the ham is placed with the hoof facing up. "la contramaza y la babilla" the part of the ham with the least lean meat. It is visible and ready to be cut when the ham is placed with the hoof facing down. It is the least juicy of the ham so it is recommended that you consume this part last. The "jarrete" and the "caña" part of the leg is always used for cutting the harder chunks of ham found in this area called "taquitos de jamón" which are full of flavour and are used in soups and other dishes.

Les principales parties d'un jambon sont: la "maza" la "contramaza" et la "babilla". La maza est la partie qui comporte le plus de viande et qui est la plus riche et juteuse. La babilla possède moins de jambon et elle est délimitée par les os du fémur et du tibia. Cette partie est moins juteuse que la maza, c'est pourquoi on recommande de commencer par celle-ci quand la consommation devra durer dans le temps. La partie du "jarrete" et celle de la "cana" et coupée en petits morceaux de jambon, car la texture de la viande est plus dure et présente un goût d'éreint.

Le principali parti del prosciutto sono: la "maza", la "contramaza", e la "babilla". La "maza" che contiene un maggior quantitativo di carne ed è pure la più ricca di gusto. La "babilla" contiene quantità di carne inferiore, essendo delimitata dalle due grandi ossa. Questa parte è meno gustosa della "maza", pertanto si consiglia da questa per il taglio del prosciutto quando il consumo è destinato ad un tempo prolungato. Dalle parti "jarrete" e "cana" si estraggono piccoli tranci di prosciutto che normalmente sono di carne più dura e con sapori di erenti.

Основными частями окорока являются: внешняя часть, внутренняя часть и подбедерок. В филейной части больше всего мяса, она вкуснее и сочнее. Подбедерок содержит меньше окорока, так как там больше костей. Эта часть менее сочная, поэтому рекомендуется начинать резать свиную ногу с нее, если планируется длительное потребление мяса. Часть подколенки и голени обычно используется для получения кусочков окорока, текстура мяса которых более жесткая и отличается по вкусу от основного куска.

EXPOSITORES

POINT OF SALE DISPLAYS · PRESENTOIRS · ESPOSITORI · ВЫСТАВОЧНЫЕ СТЕНДЫ



EXPOSITORES

POINT OF SALE DISPLAYS · PRESENTOIRS · ESPOSITORI · ВЫСТАВОЧНЫЕ СТЕНДЫ

Estos sistemas de exposición portátil permiten colocar los artículos de una manera muy fácil, gracias al eficaz sistema que tienen incorporado. Las piezas a exponer pueden disponerse de formas muy variadas y la calidad de los materiales con los que está fabricado es óptima.

These portable display systems enables easily position, thanks to the efficient in-built system. The pieces to be displayed can be arranged in very different ways and the quality of the materials which they are manufactured from is of an optimum quality.

Ces systèmes d'exposition portables permettent de présenter vos articles d'une manière très simple grâce au système efficace qu'ils intègrent. Les pièces à exposer peuvent être mises de très nombreuses façons et la qualité des matériaux de fabrication est optimale.

Questi sistemi di esposizione portabili consentono di posizionare gli articoli facilmente, grazie all'efficace sistema incorporato. I pezzi da esporre possono essere disposti in vari modi e la qualità dei materiali con cui sono fabbricati è ottima.

Благодаря эффективной системе расположения предметов, эти портативные выставочные стенды позволяют эффективно размещать кухонные принадлежности. Предметы могут быть выставленными различными способами. Качество материалов, из которых изготавливается стенд, отвечает требованиям.

EXPOSITORES

POINT OF SALE DISPLAYS · PRESENTOIRS · ESPOSITORI · ВЫСТАВОЧНЫЕ СТЕНДЫ



54216
200 x 60 x 60 cms

Hierro Lacado en Negro con Vitrina de Cristal. Iluminación Interior.
Black Lacquered Iron with Glass Case. Interior Lighting.
Metal Laqué Noir avec une Vitrine en Verre. Lumière Intérieure.
Ferro Laccato in Nero con Vetrina in Cristallo. Illuminazione Interiore.
Железо, покрашенное эпоксидной краской. Внутренняя подсветка.



54200
202 x 80 x 50 cms

Hierro Pintado con Epoxi y Madera.
Iron Painted with Epoxi and Wood.
Métal Peint Époxy et Bois.
Ferro Dipinto con Epoxi e Legno.
Железо, покрашенное эпоксидной краской, и дерево.



54222
170 x 54 x 40 cms

Hierro Pintado con Epoxi.
Iron Painted with Epoxi.
Métal Peint Époxy.
Ferro Dipinto con Epoxi.
Железо, покрашенное эпоксидной краской.



54209
70 x 50 x 30 cms

Hierro Pintado con Epoxi.
Iron Painted with Epoxi.
Métal Peint Époxy.
Ferro Dipinto con Epoxi.
Железо, покрашенное эпоксидной краской.



54215
29 x 48,5 cms

Poliestireno Blanco.
White Polystyrene.
Polystyrène Blanc.
Polistireno Bianco.
Белый Полистирол.



54223
12,4 x 32,5 x 12,5 cms

Plástico.
Plastic.
Plastique.
Plastico.
Пластик.



54221
17 x 37,5 cms

PMMA (Polimetacrilato de Metilo Acrílico).
Polymethyl methacrylate (PMMA).
PMMA (Polymétacrylate de Méthyle Acrylique).
PMMA (Polimetilmetacrilato).
полиметилметакрилат (ПММА).



54220
160 cms

Fibra de Celulosa y Resina.
Resin and Cellulose Fibre.
Fibre de Cellulose et Résine.
Fibra di Cellulosa e Resina.
Целлюлозное Волокно и Смола.



54212
174 x 48 x 31 cms

Cartón.
Cardboard.
Carton.
Cartone.
Картон.

ÍNDICE DE REFERENCIAS

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

NEW

Nuevo · New · Nouveau
Nuovo · Новый

REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA		
REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE		
CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO		
АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ		
PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA		
PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE		
PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA		
СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА		
100100	109	150500	95	185723	197	NEW 189100	114
100101	109	150700	95	185725	197	NEW 189421	115
100400	109	150800	95	185900	198	NEW 189422	115
100401	109	150900	95	185901	198	NEW 189500	115
100500	109	151000	96	185924	198	NEW 189621	115
100501	109	151200	96	NEW 188200	114	NEW 189622	115
100600	110	151400	96	NEW 188300	113	NEW 189700	115
100601	110	151500	95	NEW 188301	113	220100	49
100700	110	151600	95	NEW 188321	113	220400	49
100701	110	151900	97	NEW 188322	113	220500	49
100800	110	152000	96	NEW 188323	113	220600	49
100801	110	152100	97	NEW 188325	113	221200	49
101300	110	152600	97	NEW 188400	113	221300	49
101301	110	NEW 154710	35	NEW 188401	113	221500	49
101500	110	155010	35	NEW 188421	113	221800	49
101501	110	155110	35	NEW 188422	113	230200	37
102500	109	155310	35	NEW 188500	113	230500	37
102501	109	155410	35	NEW 188501	113	230600	37
102700	109	155510	35	NEW 188521	113	231000	39
102701	109	155610	35	NEW 188522	113	231024	43
134900	105	155710	35	NEW 188523	113	231100	39
135000	105	155810	35	NEW 188524	113	231300	38
135200	105	170600	93	NEW 188525	113	231500	38
135300	105	171000	93	NEW 188528	113	232000	37
135400	105	178000	31	NEW 188600	113	232800	37
135500	105	178200	31	NEW 188601	113	232900	38
135600	105	178300	31	NEW 188610	113	233000	38
135700	105	178400	31	NEW 188611	113	233200	37
135800	105	178500	31	NEW 188612	113	233300	37
136100	106	178600	32	NEW 188613	113	233400	38
136700	106	178700	32	NEW 188614	113	233500	37
145000	101	178800	31	NEW 188615	113	233600	38
145100	101	178900	31	NEW 188618	113	233700	38
145200	101	179000	31	NEW 188621	113	233800	38
145300	101	179200	32	NEW 188622	113	234200	39
145400	101	181000	179	NEW 188623	113	234300	39
145500	102	181300	184	NEW 188624	113	230224	41
145600	102	185300	197	NEW 188625	113	230524	41
145700	102	185301	197	NEW 188628	113	230624	41
145800	102	185324	198	NEW 188631	113	231024	43
145900	102	185400	198	NEW 188632	113	231124	43
147100	099	185500	198	NEW 188633	113	231324	42
147200	099	185601	195	NEW 188700	114	231524	42
147300	099	185621	195	NEW 188800	114	232024	41
147400	099	185622	195	NEW 188821	114	232824	41
147600	099	185623	196	NEW 188822	114	232924	42
147700	099	185625	196	NEW 188823	114	233024	42
147800	099	185701	196	NEW 188824	114	233224	41
150200	095	185721	196	NEW 188825	114	233324	41
NEW 150300	095	185722	197	NEW 189000	114	233424	42

NEW

Nuevo · New · Nouveau
Nuovo · Новый

ÍNDICE DE REFERENCIAS

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA		
REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE		
CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO		
АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ		
PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA		
PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE		
PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA		
СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА		
233524	41	256700	47	280804	54	287100	61
233624	42	256800	47	281004	51	287200	61
233724	42	256900	45	281104	51	287300	60
233824	42	257000	47	281204	52	287400	60
234424	43	260200	90	281304	52	287800	60
234524	43	260300	90	281404	52	287900	60
240000	67	260400	90	281504	52	288100	59
240100	66	262100	90	281604	53	288200	58
240200	66	262300	90	281704	52	288300	59
240300	66	262400	90	281801	56	288400	59
240500	66	262700	90	281804	56	NEW 289104	52
240600	66	263000	89	281901	57	289704	55
240700	66	263100	89	281904	57	289804	55
240800	66	263200	89	282004	56	289904	55
241000	67	263300	89	282104	56	290000	76
241100	67	263400	89	282204	56	290021	76
241200	67	263600	89	282404	58	290022	76
241400	67	270800	89	282504	51	290023	76
241500	67	271000	89	282604	51	290025	76
241600	68	271500	91	282704	51	NEW 290031	76
241700	68	272300	91	282904	54	NEW 290100	76
242000	68	273200	91	283004	54	NEW 290121	76
242100	68	276900	91	283104	54	NEW 290122	76
242200	68	277000	91	283204	54	NEW 290123	76
242300	68	277100	179	283304	54	NEW 290125	76
242500	69	277200	183	283704	56	290300	76
242600	69	278100	157	283804	56	NEW 290324	76
242700	69	278138	157	283904	55	290325	76
242800	69	278200	157	284004	56	290400	73
242900	69	278310	157	284100	52	290421	73
243000	67	278400	157	284204	53	NEW 290422	73
243100	68	278510	158	284304	55	NEW 290423	73
243200	68	278511	158	284604	52	290425	73
243500	69	278512	158	284704	52	NEW 290431	73
244100	67	278513	158	284804	53	290500	73
245400	69	278514	158	285100	63	290521	73
255000	46	278515	158	285500	63	NEW 290522	73
255100	46	279010	158	285600	62	NEW 290523	73
255200	46	279200	158	285700	63	290525	73
255300	46	279202	158	285800	63	290600	75
255600	45	279400	158	286004	55	NEW 290621	75
255700	46	280004	51	286104	58	NEW 290622	75
255800	46	280104	51	286204	58	NEW 290623	75
255900	45	280204	53	286304	58	290625	75
256000	45	280304	53	286400	57	290700	74
256200	45	280404	53	286500	57	290721	74
256300	46	280504	53	286600	57	290722	74
256400	45	280601	54	286700	61	290723	74
256500	45	280604	53	286800	61	NEW 290724	74
256600	45	280704	54	287000	61	290725	74

ÍNDICE DE REFERENCIAS

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

NEW

Nuevo · New · Nouveau
Nuovo · Новый

REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA
REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE
CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ
PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA
PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE
PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA
СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА
NEW 290728	74	292023	74	293025	72	294700	72					
290800	74	292025	74	293100	75	294722	72					
290821	74	292100	73	NEW 293122	75	294723	72					
290822	74	292121	73	293123	75	294725	72					
290823	74	292122	73	293125	75	294800	72					
NEW 290824	74	292123	73	293200	78	294822	72					
290825	74	292124	73	293224	78	294823	72					
NEW 290828	74	292125	73	293225	78	294825	72					
290900	74	292128	73	293300	78	294900	78					
290921	74	NEW 292131	73	293322	78	294922	78					
290922	74	292200	73	293323	78	294924	78					
290923	74	292221	73	293325	78	294925	78					
290925	74	292222	73	293400	78	294928	78					
NEW 291100	79	292223	73	293422	78	295000	78					
NEW 291125	79	292224	73	293424	78	295022	78					
NEW 291200	76	292225	73	293425	78	295024	78					
NEW 291222	76	292228	73	293500	79	295025	78					
NEW 291223	76	292300	73	293522	79	295028	78					
NEW 291225	76	292321	73	293525	79	295100	75					
291300	76	292322	73	293600	78	295122	75					
291322	76	292323	73	293624	78	295123	75					
291323	76	292325	73	293625	78	295125	75					
291325	76	292400	75	293700	78	295200	75					
291400	76	292422	75	293724	78	295222	75					
291424	76	292423	75	293725	78	295223	75					
291425	76	292425	75	293800	79	295225	75					
NEW 291431	76	292500	75	NEW 293822	79	295300	77					
291500	72	292522	75	293825	79	295322	77					
291522	72	292523	75	NEW 293900	79	295323	77					
291523	72	292525	75	NEW 293925	79	295325	77					
291525	72	292600	77	294000	77	295400	77					
291600	72	292622	77	294022	77	295422	77					
291622	72	292623	77	294025	77	295423	77					
291623	72	292625	77	294100	77	295425	77					
291625	72	292700	77	294122	77	295500	75					
291700	72	292721	77	294124	77	295522	75					
291722	72	292722	77	294125	77	295525	75					
291723	72	292723	77	294400	76	295700	79					
291725	72	292725	77	294422	76	295725	79					
291800	73	292800	77	294425	76	295800	74					
291822	73	NEW 292822	77	294500	77	295822	74					
291823	73	NEW 292823	77	294521	77	295823	74					
291825	73	292825	77	294522	77	295825	74					
291900	73	292900	72	294523	77	295900	74					
291922	73	292922	72	294524	77	295922	74					
291923	73	292923	72	294525	77	295923	74					
291925	73	292925	72	294600	72	295925	74					
292000	74	293000	72	294622	72	296000	74					
NEW 292021	74	293022	72	294623	72	296022	74					
292022	74	293023	72	294625	72	296023	74					

NEW

Nuevo · New · Nouveau
Nuovo · Новый

ÍNDICE DE REFERENCIAS

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

296025	74	298100	83	372900	125	506200	201
296100	80	298122	83	NEW 373200	120	507010	201
296122	80	298125	83	NEW 373624	124	507100	201
296123	80	298200	83	NEW 373631	124	513500	203
296125	80	298222	83	NEW 373632	124	516500	203
296200	81	298225	83	NEW 373700	125	521000	203
296222	81	298300	83	NEW 373723	125	539000	193
296225	81	298322	83	NEW 373728	125	539100	193
296300	82	298325	83	NEW 374610	123	555000	143
296322	82	298500	84	NEW 374710	123	555100	143
296325	82	298525	84	374721	126	555200	143
296400	82	298600	84	374722	126	555300	143
296422	82	298625	84	374723	126	555400	143
296425	82	NEW 298700	79	374725	126	555500	143
296700	80	NEW 298725	79	374821	126	555600	143
296722	80	NEW 298800	79	374822	126	555700	143
296723	80	NEW 298825	79	374823	126	555800	143
296725	80	299000	86	374825	126	555900	143
296800	85	299024	86	375000	122	556000	143
296822	85	299025	86	375100	122	556100	143
296825	85	299100	86	375200	123	556200	143
296900	85	299124	86	375500	119	556300	143
296922	85	299125	86	375800	119	556600	144
296925	85	NEW 299131	86	376500	119	556700	144
297000	84	299200	86	377700	129	556800	144
297023	84	299224	86	378000	130	556900	144
297025	84	299225	86	378100	129	557000	144
297100	84	NEW 299600	86	378200	129	557100	144
297123	84	NEW 299625	86	378400	130	557400	144
297125	84	NEW 299700	86	411000	227	557500	144
297200	80	NEW 299725	86	411100	227	560100	139
297222	80	370100	128	411200	227	560200	139
297225	80	370200	128	411300	227	560300	139
297500	80	370600	121	411400	227	560400	139
297522	80	370625	122	411600	228	560500	139
297525	80	370700	121	460100	121	560600	139
297600	81	370725	122	485300	135	560700	139
297622	81	371000	131	485329	135	560800	139
297625	81	NEW 371400	120	485700	135	560900	139
297700	81	371500	120	485729	135	561000	139
297722	81	371501	120	485900	135	561100	139
297725	81	371600	120	485929	135	561200	139
297800	85	371601	120	500600	206	561300	139
297825	85	371700	120	501100	206	561600	140
297900	85	372000	131	502200	205	561700	140
297925	85	372400	124	502300	205	561800	140
298000	82	372500	120	502400	205	561900	140
298022	82	372600	120	504200	206	562000	139
NEW 298023	82	372700	120	504300	206	562100	140
298025	82	372800	125	506100	193	562400	140

ÍNDICE DE REFERENCIAS

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

NEW

Nuevo · New · Nouveau
Nuovo · Новый

REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA		
REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE		
CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO		
АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ		
PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA		
PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE		
PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA		
СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА		
562500	140	606500	186	692400	164	710200	220
565600	119	NEW 610000	153	692410	164	710300	220
570100	147	610100	153	692500	175	710400	220
570200	147	610200	153	692600	175	711000	221
570300	147	610500	154	692700	175	711200	221
570400	147	610600	154	692800	175	711300	221
570500	147	612100	184	692900	175	711400	221
570600	147	612200	183	693200	232	712000	222
570700	147	612300	185	693400	232	712200	222
570800	147	612700	184	693510	165	712400	222
570900	147	612800	185	NEW 693610	165	712600	222
571000	147	613000	183	NEW 693700	164	713000	220
571100	147	613100	184	693710	164	713100	221
571200	147	613200	185	NEW 693810	165	713400	222
571300	147	613600	183	693900	232	713700	221
571600	148	613700	188	NEW 694000	167	740009	121
571700	148	613800	188	694100	167	780800	179
571800	147	614200	187	694200	167	782100	157
571900	148	614300	187	694300	167	784901	195
572000	148	614400	187	694400	167	790200	179
572100	148	614500	188	694500	167	790500	180
572400	148	614600	188	694900	169	790600	181
574100	149	614800	188	695800	217	790800	181
574200	149	615000	161	695900	216	790900	62
574300	149	615100	161	696000	216	791600	180
574400	149	615200	161	696100	216	791800	181
574500	149	615300	161	696200	216	792300	62
574600	149	615400	161	696300	216	792400	62
574700	149	616600	184	696600	216	793100	231
574800	149	616800	185	697000	217	793600	171
574900	149	617100	185	697100	217	793800	171
575000	149	689900	180	697200	217	NEW 794000	172
600001	189	690200	169	697300	217	794100	172
600501	189	690400	169	697700	217	802900	128
602001	189	690500	169	698000	212	802910	128
603000	229	691400	169	698100	212	803000	123
603400	229	691500	163	698200	212	803700	122
603500	229	691510	163	698300	212	803800	122
603600	229	691600	163	698600	213	803900	122
604100	230	691610	163	698800	212	804000	128
604300	230	691700	163	699000	213	804100	128
604400	231	691710	163	699100	213	805109	121
604500	230	691800	163	699200	213	809700	193
604600	231	691810	163	699400	213	809800	193
605000	187	692100	163	701800	119			
605100	187	692110	164	NEW 701900	119			
606100	186	692200	164	702000	119			
606200	186	692210	164	702100	119			
606300	186	692300	164	702300	130			
606400	186	692310	164	710000	220			

INFORMACIÓN

INFORMATION · INFORMATION · INFORMAZIONI · ИНФОРМАЦИЯ



1 / PUNTA / TIP / POINTE / PUNTA / ОСТРИЕ

Extremo puntiagudo del cuchillo / Pointed end of the knife / Extrême pointe du couteau / Punto estremo finale del coltello / Заостренный конец ножа.

2 / HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛЕЗВИЕ

Lámina generalmente de acero, que constituye la parte cortante de un cuchillo / Usually made from a sheet of steel / Lame généralement en acier qui constitue la partie coupante d'un couteau / Lamina generalmente in acciaio, che costituisce la parte tagliente del coltello / Стальной лист, который составляет режущую часть ножа

3 / FILO / CUTTING EDGE / FIL / FILO / ЛЕЗВИЕ

Borde afilado de la hoja del cuchillo. Este filo puede ser: Filo Simple - Filo Doble - Filo Sierra - Filo Alveolos / Sharp edge of the blade of the knife. The edge can be: Single Edge - Double Edge - Serrated edge - Hollow edge / Bord affile de la lame. Le fil pourra être: simple fil- double fil- fil cranté - fil alvéolé / Parte o bordo affilato della lama del coltello, che può essere: Filo semplice - doppio filo - seghettatura- filo ad alveoli / Заточенный край стального листа ножа. Лезвие может быть: Стандартным - Двойным - Зубчатым - Сячейками.

4 / RECAZO / BACK / DOS / DORSO / ТУПАЯ СТОРОНА НОЖА

Parte opuesta al filo del cuchillo / The back of the knife / Partie opposée au fil / Parte opposta al filo della lama del coltello / Сторона стального листа, противоположная лезвию.

5 / DEFENSA / DEFENSE / LA GARDE / DIFESA / ЗАЩИТА

Торец que ofrece mayor seguridad durante el corte / Near the bottom of the bolster. Shields the hand during the cutting process / Le butoir offre une plus grande sécurité durant la coupe / Bordo accanto alla lama che offre maggior sicurezza durante il taglio / Торец, который обеспечивает безопасность резания.

6 / VIROLA / BOLSTER / VIROLE / BILANCIATURA / ОБОД

Parte de unión entre la hoja y el mango, con la que se equilibra el cuchillo / The end of the blade that extends into the handle. Balances the knife / Partie de liaison entre la lame et le manche / Parte di unione fra la lama e il manico che serve per equilibrare il coltello / Соединительная часть между лезвием и ручкой.

7 / CACHAS / SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Se denominan así las dos partes que forman el mango / Attached to the tang to form the handle / Ce sont les 2 parties qui sont de part et d'autre du manche / Sono così denominate le due parti che unite formano il manico / Две пластины, составляющие ручку.

8 / REMACHES / RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Unen el mango a la espiga completamente / Connects the handle to the tang / Unissent les cotes et la soie complètement / Uniscono completamente il manico alla spiga del coltello / Окончательно объединяют ручку со штырем.

9 / ESPIGA / TANG / SOIE / SPIGA / ШТЫРЬ

Extensión de la hoja que recorre internamente todo el mango, por lo que hablamos de una espiga completa / Extension of the blade that runs around the handle internally, so we're talking about a full tang / Prolongement de la lame à l'intérieur du manche / Trattasi della estensione della lama che si prolunga per tutto il manico e viene così denominata spiga completa / Удлиненная часть стального листа, которая проходит внутри ручки.

ARCOS®

La empresa se reserva el derecho a cualquier modificación / The company reserves the right to any modification
L'entreprise se réserve le droit à toutes modifications / La ditta si riserva di apportare qualsiasi modifica al presente catalogo che venga ritenuta necessaria
Компания оставляет за собой право вносить любые изменения

