

ARCOS

MADE IN SPAIN - SINCE 1734

ca tá- logo

Catalogue // Catalogue
Catalogo // каталог

2020



¡Disfrútame!
Enjoy me!

ARCOS[®]

Made in Spain - Since 1734

Autor del documento:

Arcos Hermanos S.A.

Datos de contacto:

E-Mail: comercial@arcos.com

Página Web: www.arcos.com

Teléfono: +34 967 210 261

Fecha: 01- 01-2020

Diseño: www.lagahe.com

Fotografía: Arcos, Cover Studios

Impresión: Gráficas San Miguel

Licencia del documento:

Copyright © 2020, Arcos Hermanos S.A.

Los logos y marcas anunciados o referidos en este documento son propiedad de sus respectivos dueños.



Papel procedente de fuentes responsables.
Para más información www.fsc.org

6

SOBRE ARCOS

About Arcos // À propos de Arcos // Su Arcos // O Arcos

36

CUCHILLOS

Knives // Couteaux // Coltelleria // Ножи

160

NAVAJAS PROFESIONALES

Professional Pocket Knives // Couteaux de poche professionnels
Lame professionali // Профессиональные ножи

186

COMPLEMENTOS

Accessories for Knives // Compléments pour Couteaux
Complementi per Coltelli // Аксессуары для ножей

226

TIJERAS

Scissors // Ciseaux // Forbici // Ножницы

260

ACCESORIOS

Accessories // Accessoires // Accessori // Аксессуары

26

NOVEDADES

Novelties // Nouveautés // Novità // Новости

142

CUCHILLOS DE MESA

Table Knives // Couteaux De Table // Coltelleria Da Tavola
Столловые Приборы

164

CUBERTERÍAS

Flatware // Les Couverts // Posateria // Столовые Приборы

210

ÚTILES PROFESIONALES

Professional Tools // Outils Professionnels // Utensili Professionali
Профессиональные Принадлежности

244

SARTENES Y CACEROLAS

Cookware // Poêles et Casseroles // Padelle e Casseruole
Сковороды и Кастрюли

274

ÍNDICE DE REFERENCIAS

Product Reference Index // Index des References // Riferimenti Index
Индекс Артикулов

his- toria

HYSTORY
HISTOIRE
STORIA
ИСТОРИЯ

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



1708

Juan de **ARCOS**
Gallardo & María de la Cuesta

1734

Tijeras de escritorio realizadas por Juan de Arcos Gallardo. Marcan el inicio de la trayectoria de **ARCOS**

There are desk scissors, made by Juan de Arcos Gallardo dating the beginning of **ARCOS**

1742

Juan de **ARCOS** de la Cuesta
& Ana Pastor

1745

Tijeras de escritorio realizadas por Juan de Arcos Gallardo

There are desk scissors, made by Juan de Arcos Gallardo

1788

Juan de **ARCOS**
Pastor & Francisca Aparicio

1814

Isidro **ARCOS** Aparicio
& Ana Aroca

1851

Leonardo Gregorio **ARCOS**
& María Jesús Abia

1878

Roberto **ARCOS** Abia &
Inocencia Villanueva

1925

Gregorio **ARCOS** Villanueva
& Luisa Galiano Blasco

2020

Roberto, Pedro & Ana **ARCOS**

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 Juna 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.

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 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 Juna 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



Ca- lidad

QUALITY
QUALITÉ
QUALITÀ
КАЧЕСТВО



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 9001:2015 lo corrobora y reconoce internacionalmente. Además, ARCOS dispone también de un Registro Sanitario (39.03065/AB), y la prestigiosa certificación norteamericana NSF (National Sanitary Foundation).
ARCOS HNOS. S.A. GARANTIZA SUS PRODUCTOS 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 9001:2015 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 Sanitary Foundation), 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 9001:2015 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 (39.030065/AB), et de la prestigieuse certification nord-américaine NSF (National Sanitary Foundation).

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 9001:2015 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 Sanitary Foundation).
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, purchè 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 9001:2015 подтверждает это и признан во всем мире. Кроме того, АРКОС имеет Гигиенический сертификат (39.03065/АВ), а также престижный американский пищевой сертификат NSF (Национальный санитарный фонд). При условии использования данного продукта по назначению, **ДАЕТ ГАРАНТИЮ от производственного брака В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ.**



Va- lores

VALUES
VALEURS
VALORI
ЦЕННОСТЬ

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 (Fundación 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 llegan 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.



soste- nibili- dad

SUSTAINABILITY
DURABILITÉ
SOSTENIBILITÀ
УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ

ARCOS Hermanos es una empresa que se construye sobre la base de la sostenibilidad y que trabaja por el progreso, defendiendo y comprometiéndose 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 de 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 fornitori 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 - проекту 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 mun- do

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 superficie 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 five hundred employees produces 1.100 different 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 différents de couteaux dans une moyenne de 75.000 pièces par jour. C'est dans une superficie 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



Basque Culinary Center es la primera facultad en gastronomía de España y referencia a nivel mundial. Desde su fundación en 2011 imparte el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias y desde entonces ha desarrollado numerosos programas formativos de especialización, atrayendo a jóvenes estudiantes de todo el mundo. Arcos se suma ahora como empresa colaboradora a este proyecto internacional, que cuenta con el apoyo de algunos de los chefs más influyentes del mundo.

The **Basque Culinary Center** is the first faculty of Gastronomic Sciences in Spain and is a worldwide reference benchmark. Since its founding in 2011, a Bachelor's Degree in Gastronomy and Culinary Art has been offered and subsequently numerous specialisation training programmes have been developed, attracting young students from all over the world. Arcos now joins as a collaborating company in this international project, which has the backing and support of some of the most influential chefs in the world.

Basque Culinary Center est la première faculté de gastronomie en Espagne et une référence dans le monde. Depuis sa fondation en 2011, elle dispense des études donnant droit au Diplôme en Gastronomie et Arts Culinaires et depuis lors, elle a développé de nombreux programmes de formation de spécialisation, attirant des jeunes étudiants venus des quatre coins du monde. Arcos est désormais une entreprise partenaire de ce projet international, bénéficiant du soutien de certains des chefs les plus influents du monde.

Il **Basque Culinary Center** è la prima facoltà di gastronomia della Spagna e un riferimento a livello mondiale. Da quando è stato fondato,

nel 2011, impartisce i corsi della Laurea breve in Gastronomia ed Arti Culinarie ed ha sviluppato numerosi programmi formativi di specializzazione, attirando giovani studenti provenienti da tutto il mondo.

Ora Arcos si somma a questo progetto internazionale come impresa collaboratrice che possiede il supporto di alcuni fra i più influenti chef del mondo.

Баскский кулинарный центр (Basque Culinary Center) является первым факультетом гастрономии в Испании, на который равняются во всем мире. С момента его основания в 2011 году появилась история высшего образования по направлению «Гастрономия и кулинарное искусство». С тех пор было разработано множество специализированных учебных программ, которые привлекают молодых студентов со всего мира. Компания Arcos теперь присоединяется в качестве партнера к этому международному проекту, который пользуется поддержкой некоторых самых влиятельных шеф-поваров в мире.

Después de casi 10 años de colaboración continuamos formando parte de la gran familia **Euro-Toques España**. Organización de cocineros formada por 800 socios y presidida por Andoni Luis Aduriz, uno de los chefs más influyentes de nuestro tiempo, con dos estrellas Michelin en su restaurante Mugaritz.

After almost 10 years of collaboration, we continue being part of the great **Euro-Toques España** family. An organisation of chefs made up of 800 members and chaired by Andoni Luis Aduriz, one of the most influential chefs of our time, with his two Michelin star restaurant Mugaritz.

Après près de 10 ans de collaboration, nous faisons toujours partie de la grande famille **Euro-Toques Espagne**. Organisation de cuisiniers constituée de 800 associés et présidée par Andoni Luis Aduriz, l'un des chefs les plus influents de notre ère, doublement étoilé Michelin dans son restaurant Mugaritz.

Dopo quasi 10 anni di collaborazione, continuiamo a far parte della grande famiglia di **Euro-Toques España**, un'organizzazione di cuochi che conta 800 soci ed è presieduta da Andoni Luis Aduriz, uno degli chef più influenti dei nostri tempi e il cui ristorante Muga-ritz possiede due stelle Michelin.

После почти 10 лет сотрудничества мы продолжаем быть частью великой семьи **Euro-Toques Spain**. Это ассоциация, членами которой являются 800 поваров, а председателем Антони Луис Адуриз, один из самых влиятельных поваров нашего времени, награжденный двумя звездами Мишлен в своем ресторане Mugaritz.



proce- sos y mate- riales

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

NATURA
BROOKLYN
MANHATTAN
RIVIERA
RIVIERA BLANC
RIVIERA ROSE
ÓPERA
UNIVERSAL
KIDS
COLOUR PROF
2900
ATLÁNTICO
VINTAGE
REGIA
MAITRE
DÚO
MENORCA
NIZA
LATINA
NOVA

ícono- grafía

ICONOGRAPHY
ICONOGRAPHIE
ICONOGRAFIA
ИКОНОГРАФИЯ



Nuevo // New // Nouveau // Nouvo // Новый



Flexible // Flessibile // Гибкие



Semiflexible // Semi-Flexible // Semi-Flessibile // Гибкие



Alveolos // Granton Edge // Alvéolé // Alveoli // Гибкие



Perlado // Serrated // Cranté // Seghettato // Жемчужный



Microperlado // Micro-brushing // Micro-perlage
Micro-perlato // Микро гранулы



Desmontable // Dismountable // Démontable
Smontabile Разъемные



Tallado Profesional // Professional Cut // Taillege
Fin Professionnel // Sfaccettatura Professionale
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



Hoja // Blade // Lame // Lama // Лист



Mango // Handle // Manche // Manico // Ручки



Presentación // Presentation // Présentation
Presentazione // Презентация



Tacos // Blocks // Blocs // Ceppi // Подставки



Cuchillos Estilo Japonés // Japanese Style Knives
Couteaux Style Japonais // Coltelli Stile Giapponese
Японские Ножи



Canal para líquidos // Liquid channel // Rainure
pour liquides // Scanalatura per liquidi // Канал для
жидкости



Hueco salsaera // Gravy boat hole // Espace saucière
Foro salsiera // Место для соусницы



Antideslizante // Non-slip // Antidérapant // Antiscivolo
Предотвращает скольжение



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 горячей ковки, результатом которой становится цельный нож.



FILO SEDA · SILK EDGE · FIL SOIE · FILO SETA · ШЕЛКОВОЕ ЛЕЗВИЕ

El filo especial seda ha sido creado uniendo nuestra tradición y la tecnología más innovadora, obteniendo así un corte único para tus cuchillos. The special silk edge has been created by combining our tradition and cutting-edge technology, thus obtaining a unique cut for your knives. Le tranchant spécial de soie a été conçu en rassemblant notre tradition et la technologie la plus innovante, de sorte à obtenir une coupe unique pour vos couteaux. Lo speciale filo seta è stato creato unendo la nostra tradizione alla tecnologia più innovatrice, ottenendo così un taglio unico per i vostri coltelli. Особое шёлковое лезвие было создано благодаря единению традиций и инновационных технологий, которое нам позволило создать для вас уникальный предмет.



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 MICARTA · MICARTA HANDLE · MANCHE EN MICARTA · MANICO DI MICARTA · МИКАРТА РУЧКА

Mango del cuchillo fabricado en Micarta, tela prensada con resina. Material duro y resistente a temperaturas elevadas y humedad ambiental. Knife handle manufactured from Micarta, resin pressed composition. Rigid material and resistant to high temperatures and ambient humidity. Manche du couteau fabriqué en Micarta, toile pressée avec de la résine. Matériau dur et résistant aux hautes températures et à la température ambiante. Manico del coltello realizzato in Micarta: tela pressata con resina. Materiale duro e resistente alle alte temperature e all'umidità ambientale. Рукоять ножа изготовлена из современного материала Микарта, представляющего собой прессованную ткань со смолой. Твердый и устойчивый к высоким температурам и влажности.



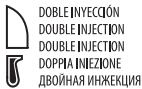
MANGO DE MADERA · WOOD HANDLE · MANCHE EN BOIS · MANICO DI LEGNO · ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА

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, liscio e levigato, con finiture perfette tra lama, manico e Rivetti. 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.



DOBLE INYECCIÓN · DOUBLE INJECTION · DOBBLA 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.



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.



NSF (National Sanitary Foundation)

Avalado por la prestigiosa certificación norteamericana NSF (National Sanitary Foundation) sobre salud alimentaria. Endorsed by the prestigious North American NSF (National Sanitary Foundation) certification on food safety. Ayant reçu la prestigieuse certification américaine NSF (National Sanitary Foundation) relative à la santé alimentaire. Garantito dalla prestigiosa certificazione americana NSF (National Sanitary Foundation) sulla salute alimentare. Продукция имеет престижную американскую сертификацию NSF (Национальный санитарный фонд) 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.



BACTIPROOF SILVER®

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-bactérien 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.

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 controllata, 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

FORGING PROCESS · LA FORGE · LA FORGIATURA · KOBKA

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 unipezzo, 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.

Процессковки 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.



inyección directa

DIRECT INJECTION · L'INJECTION DIRECTE · L'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 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 рукояти, 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 : ColourProf 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 рукояти ножа, при котором используется специальное оборудование прямого впрыскивания с двумя шпинделями. Данная система двойной инъекции позволяет использовать два различных типа пластмасс для производства рукояти. 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 рукояти 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.



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.

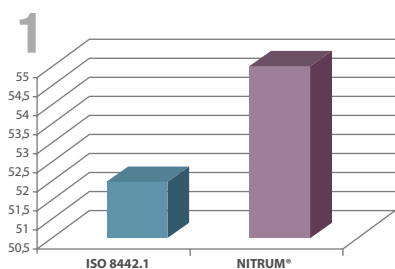
NITRUM® is a Nitrogen enriched, eco-friendly stainless steel formula, available exclusively on ARCOS knives. With its improved hardness¹, enhanced cutting power², improved edge durability³, and improved Microstructure, NITRUM® can make the difference in the performance of knives for both professional 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:

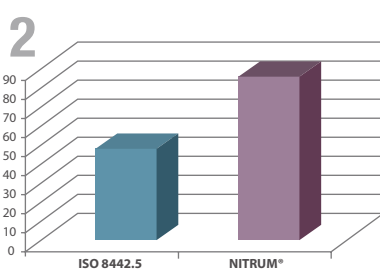
NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-1 de plus de 3 HRC (dureté Rockwell).

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:

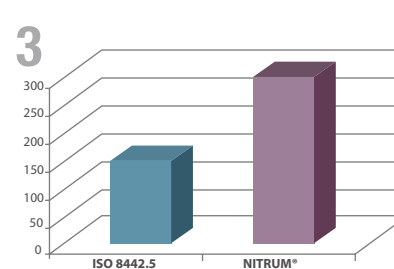
NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-5 de plus de 70 %.

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® tested 200% higher than the ISO 8442-5 norm.

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 %.



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.

Alta tecnologia per una protezione batteriostatica totale dei nostri coltelli.

l'inserimento nella composizione del manico di una sofisticata tecnologia a base d'argento, la Bactiproof Silver, per impedire la proliferazione di batteri e garantire prestazioni eccellenti in quanto a igiene e sicurezza. Questo sistema funziona come un potente inibitore di batteri, germi, muffe e funghi. Di conseguenza, il manico del coltello dispone degli strumenti necessari per proteggere la plastica dall'apparizione di macchie, cattivi odori e microrganismi dannosi per la salute. In poche parole, è l'alleato perfetto per la tua cucina, un ambiente in cui l'igiene è fondamentale. Bactiproof Silver riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi e muffe sulla superficie del manico. Inoltre la sua capacità di impedire la proliferazione dei microbi si mantiene inalterata per tutta la vita del coltello.

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 грибков. 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

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.

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 INOX · 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 loose 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. L'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.



filo seda

SILK EDGE · FIL SOIE · FILO SETA · ШЕЛКОВОЕ ЛЕЗВИЕ

El Filo Seda ha sido creado aunando los conocimientos de nuestros maestros cuchilleros con la tecnología más innovadora, obteniendo así un corte único, con un acabado pulido y característico a lo largo del filo. El proceso de realización se divide en tres fases de afilado y pulido, realizadas manualmente y que dan como resultado un corte suave y preciso, que no deja indiferente a quien lo usa. Tradición y tecnología unidas para crear nuestro filo especial Seda, que se implementó por primera vez en nuestra serie Manhattan, incorporándose actualmente a las series Brooklyn y Ópera.

The Silken Edge has been created by pooling the expertise of our cutlers and technology at the forefront of innovation, thereby obtaining a unique cut, with a polished and characteristic finish along the edge. The manufacturing process is divided into three sharpening and polishing stages, performed manually and resulting in a smooth and precise cut, which amazes everybody who uses the knife. Tradition and technology combined to create our special Silken edge, which was first implemented in our Manhattan series, currently added to the Brooklyn and Opera series.

Le Tranchant Soie a été créé grâce à la combinaison des connaissances de nos maîtres couteliers et la technologie la plus innovante, ce qui a permis d'obtenir une découpe unique, avec une finition polie et caractéristique tout au long du tranchant.

Le processus de réalisation se compose de trois étapes d'affûtage et de polissage, réalisées à la main et dont le résultat est une découpe douce et précise, qui ne laisse indifférent aucun utilisateur. Tradition et technologie se donnent la main pour créer notre tranchant spécial Soie, qui a été mis en œuvre pour la première fois dans notre série Manhattan, et qui est actuellement appliqué dans les séries Brooklyn et Ópera.

Il Filo Seta è stato creato integrando le conoscenze dei nostri maestri coltellinai e le tecnologie più innovatrici, per ottenere in questo modo un taglio unico, con una finitura netta e caratteristica lungo tutto il filo. Il processo di produzione si divide in tre fasi di affilatura e lucidatura, effettuate a mano, e il cui risultato è un taglio morbido e preciso, che non lascia indifferente chi lo usa. Tradizione e tecnologia si compenetrano per creare il nostro speciale filo Seta, implementato per la prima volta nella nostra serie Manhattan e che ora si incorpora alle serie Brooklyn e Opera.

Шелковое лезвие было создано, объединив знания наших мастеров по изготовлению ножей с самыми инновационными технологиями. Таким образом, мы получили уникальное лезвие с полированной и характерной отделкой по всей его длине. Процесс изготовления состоит из трех этапов заточки и полировки, которые выполняются вручную, а в результате получается ровное и острое лезвие. Оно не оставит равнодушным никого, кто им начнет пользоваться. Соединение традиций и технологий вместе помогли создать наше особое шелковое лезвие, которое было впервые использовано для изготовления нашей серии «Манхэттен», а в настоящее время используется в сериях «Бруклин» и «Опера».

nove- dades

NOVELTIES
NOUVEAUTÉS
NOVITÀ
НОВОСТИ



45

BROOKLYN

194000

Juego // Knife Set // Bloc // Confezioni // Набор Ножей



57

RIVERA BLANC

235024

Juego // Knife Set // Bloc // Confezioni // Набор Ножей



61

ÓPERA

224900

140 mm

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



61

ÓPERA

226900

140 mm



Santoku // Santoku Knife // Santoku // Coltello Santoku // Поварской Нож



61

ÓPERA

225700

100 mm

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



61

ÓPERA

226600

180 mm




Santoku // Santoku Knife // Santoku // Coltello Santoku // Поварской Нож




61 ÓPERA **229900** 180 mm 
Rocking Santoku // Rocking Santoku Knife // Rocking Santoku // Coltello Rocking Santoku // Поварской Нож




62 ÓPERA **225900** 160 mm 
Fileteador // Fillet Knife // Filet de Sole // Coltello Filettare Pesce // Нож для Филе




61 ÓPERA **226400** 180 mm 
Panero // Bread Knife // Pain // Coltello Pane // Нож Для ХлеБа




62 ÓPERA **226000** 210 mm 
Fileteador // Fillet Knife // Filet de Sole // Coltello Filettare Pesce // Нож для Филе



62 ÓPERA **225600** 130 mm 
Tomatero // Tomato Knife // Tomate // Coltello Pomodoro // Нож помидоров для




62 ÓPERA **223300** 180 mm 
Tenedor Trinchante // Carving Fork // Fourchette // Forchettone // Вилка



62 ÓPERA **226200** 140 mm 
Deshuesador // Boning Knife // Désosseur // Coltello Disosso // ОБвалочный Нож



62 ÓPERA **225800** 120 mm 
Chuletero // Steak Knife // Steak // Coltello Bistecca // Острый столовый Нож



62 ÓPERA **226500** 160 mm 
Deshuesador // Boning Knife // Désosseur // Coltello Disosso // ОБвалочный Нож



63 ÓPERA **225000** 160 mm 
Cocinero // Chef's Knife // Cuisine // Coltello Cucina // Поварской Нож



63

ÓPERA

225100  210 mm

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



63

ÓPERA

225200  230 mm

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



63

ÓPERA

225300  260 mm

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



63

ÓPERA

226700  250 mm 

Jamonero // Slicing Knife // Jambon // Coltello Prosciutto // Нож Для Окорочка



63

ÓPERA

226800  300 mm 

Jamonero // Slicing Knife // Jambon // Coltello Prosciutto // Нож Для Окорочка



64

ÓPERA

227000

Juego // Knife Set // Bloc // Confezioni // Набор Ножей



64

ÓPERA


228700

Juego // Knife Set // Bloc // Confezioni // Набор Ножей




67 UNIVERSAL **289004**  80 mm
 Abre-ostras // Oyster Knife // Ouvre // Huitres Apriostriche // Нож для устриц



83 KIDS **792921**  100 mm
 Cuchillo Niños // Kid-friendly knife // Couteau Enfants // Coltelli Bambini
 Детский нож



83 KIDS **792925**  100 mm
 Cuchillo Niños // Kid-friendly knife // Couteau Enfants // Coltelli Bambini
 Детский нож





83 KIDS **606800**
 Protector Dedos // Finger Guard // Protecteur Doigts // Protettore Dita
 Защита пальцев




115 VINTAGE **806400**
 Juego // Knife Set // Bloc // Confezioni // Набор Ножей




120 MAITRE **150600**  170 mm 
 Lenguado // Sole Knife // Filet de Sole // Coltello Sogliola // Эксклюзивный Нож





137 NOVA **188576**  85 mm
 Mondador // Paring Knife // Office // Spelucchino // Нож для чистки овощей и Фруктов




137 NOVA **188577**  85 mm
Mondador // Paring Knife // Office // Spelucchino // Нож для чистки овощей и Фруктов





138 NOVA **188076**  90 mm 
Mantequilla // Butter Knife // Beurre // Coltello Burro // Масло Сливочное




137 NOVA **188578**  85 mm
Mondador // Paring Knife // Office // Spelucchino // Нож для чистки овощей и Фруктов





138 NOVA **188077**  90 mm 
Mantequilla // Butter Knife // Beurre // Coltello Burro // Масло Сливочное




137 NOVA **188676**  100 mm
Mondador // Paring Knife // Office // Spelucchino // Нож для чистки овощей и Фруктов



138 NOVA **188078**  90 mm 
Mantequilla // Butter Knife // Beurre // Coltello Burro // Масло Сливочное





137 NOVA **188677**  100 mm
Mondador // Paring Knife // Office // Spelucchino // Нож для чистки овощей и Фруктов



6 X 1881



137 NOVA **188678**  100 mm
Mondador // Paring Knife // Office // Spelucchino // Нож для чистки овощей и Фруктов

138 NOVA **806100** 
Juego // Knife Set // Bloc //Confezioni // Набор Ножей



138

NOVA

187900



195 mm

Tenedor // Steak Fork // Fourchette// Forchetta Bistecca // Вилка



146

TENEDOR

371900



200 mm

Steak Fork // Fourchette // Forchetta Bistecca // Вилка



139

NOVA

859800

Juego // Knife Set // Bloc //Confezioni // Набор Ножей



146

CUCHARA

372100



205 mm

Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiaino Tavola // Ложка



148

TENEDOR

370500



195 mm

Steak Fork // Fourchette // Forchetta Bistecca // Вилка



139

NOVA

859900

Juego // Knife Set // Bloc //Confezioni // Набор Ножей



148

CUCHILLO MESA

370000



115 mm
216 mm

Table Knife // Table // Coltello Tavola // Слон



149

TENEDOR

370525



195 mm

Steak Fork // Fourchette // Forchetta Bistecca // Вилка



149

CUCHILLO MESA

370025



Table Knife // Table // Coltello Tavola // Стол



183

TOSCANA

570902



Cuchillo Mesa // Table Knife // Couteau Table
Coltello Tavola // Столовый Нож



6 X 3718

6 X 3719

157

JUEGO CHULETEROS

372200

Steak Set // Bloc // Set // Набор Ножей



199

TABLAS

765000



Cutting Boards // Planches A Decouper // Taglieri // Доски



175

BERLÍN

560902



Cuchillo Mesa // Table Knife // Couteau Table
Coltello Tavola // Столовый Нож



179

MADRID

555602



Cuchillo Mesa // Table Knife // Couteau Table
Coltello Tavola // Столовый Нож

199

TABLAS

765100



Cutting Boards // Planches A Decouper // Taglieri // Доски



199 **TABLAS** **765200** 6,5 mm 377 x 277 mm
Cutting Boards // Planches A Decouper // Taglieri // Доски



200 **TABLAS** **766100** 6,5 mm 330 x 230 mm
Cutting Boards // Planches A Decouper // Taglieri // Доски



199 **TABLAS** **765300** 6,5 mm 427 x 327 mm
Cutting Boards // Planches A Decouper // Taglieri // Доски



200 **TABLAS** **766200** 6,5 mm 377 x 277 mm
Cutting Boards // Planches A Decouper // Taglieri // Доски



200

TABLAS

766300



6,5 mm



427 x 327 mm

Cutting Boards // Planches A Decouper // Taglieri // Доски



200

TABLAS

766000



6,5 mm



330 x 230 mm

Cutting Boards // Planches A Decouper // Taglieri // Доски



209

SOPORTE MAGNÉTICO

695000



400 x 50 mm

Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet // Подставка Магнитная



224

PELADOR

607000



130 mm

Peeler // Épucheur // Pelapatate // Нож для чистки



224

PELADOR TOMATE

607100



130 mm

Tomato Peeler // Épucheur Tomate // Pelapomodoro // Нож для чистки



224

CORTADOR JULIANA

607200



130 mm

Julienne Cutter // Couteau Juliènne // Tagliatore Julienne // Нож для чистки

¡Ahora en blanco!
Now white!



231

PROCHEF

784911



195 mm



Tijeras de Cocina // Kitchen Scissors // Ciseaux de Cuisine // Forbici Cucina
Кухонные ножницы



271 **VITRINA PARED** **54217** 145 x 60 x 10 cm
 Wall Display Cabinet // Vitrine Mur // Vetrina Parete // Витрина для стены



272 **MOSTRADOR** **54229** 19 x 53,6 x 28,7 cm
 Tourne Knives Display Case // Présentoir Couteaux Office // Espositore Pelatori // Витрина для ножей для чистки овощей и фруктов



272 **MOSTRADOR** **54234** 29,4 x 25 x 9 cm
 Cutlery Display Case // Présentoir Couvert // Espositore Posate // Витрина для столовых приборов



272 **MOSTRADOR** **54233** 30,5 x 37,5 x 16 cm
 Steak Knife Display Case // Présentoir Couteaux Steak // Espositore Coltelli da Bistecca // Витрина для ножей для стейка



272 **TIRA COLGADOR** **54232** 80 x 13 cm
 Strip Hanger // Bande d'Accrochage // Strincia da Appendere // Магнитный держатель для ножей

cu- chi- llos

KNIVES
COUTEAUX
COLTELLERIA
НОЖИ



ARCOS®
MADE IN ALBAICETE SPAIN
NITRUM® Stainless Steel
1908 250mm (10")

38



NATURA

42



BROOKLYN

46



MANHATTAN

50



RIVIERA

54



RIVIERA BLANC

58



RIVIERA ROSE

60



ÓPERA

66



UNIVERSAL

82



KIDS

86



COLOUR PROF

92



2900

110



ATLÁNTICO

114



VINTAGE

116



REGIA

118



MAITRE

122



DÚO

124



MENORCA

128



NIZA

132



LATINA

136



NOVA

Natura

NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXIDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



FORJADO - FORGED
FORGÉ - FORGIATO
КОВАНЫЕ НОЖИ



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



*¡Soy de madera
de palisandro!
I'm made of
rosewood!*



*¡Mi encanto está
en mis formas!
My beauty lies in
my shape!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Madera de Palisandro

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Rosewood

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Bois Palisandre

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Legno Palissandro

Упаковка

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Палисандровое Дерево



154810

70 mm

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



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



154910

130 mm

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



155310

160 mm

Cocina // Kitchen Knife
Découper // Coltello Cucina
Кухня



155410

160 mm

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



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Madera de Palisandro

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Rosewood

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Bois Palisandre

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Legno Palissandro

Упаковка

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Палисандровое Дерево



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 Окорока



Brooklyn

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



FORJADO · FORGED
FORGÉ · FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ



FILO SEDA
SILK EDGE
FIL SOIE
FILO SETA
ШЕЛКОВЫЙ КРАЙ

MICARTA



*¡Filo Seda!
Silk edge!*



*¡Disfruta de mis tonos azulados!
Enjoy my blue colours!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
MICARTA

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
MICARTA

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
MICARTA

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
MICARTA

Упаковка

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
МИКАРТА



190123

100 mm

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



191123

130 mm

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



192023

130 mm

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



190423

150 mm

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



190623

210 mm

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



190823

250 mm

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



Estuche



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
MICARTA

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
MICARTA

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
MICARTA

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
MICARTA

Упаковка

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
МИКАРТА



192623



Deshuesador // Boning Knife
Désosseur // Disosso
Обвалочный Нож



191323



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



191423



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



191623



Rocking Santoku // Rocking
Santoku Knife // Rocking Santoku
Coltello Rocking Santoku
Поварской Нож



191923



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



192323



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

	Estuche
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® MICARTA
	Madera de Caucho Lacada en Color Blanco

Case
NITRUM® Forged Stainless Steel MICARTA
White lacquered rubber wood

Étui
Acier Inoxydable Forgé NITRUM® MICARTA
Bois de caoutchouc laqué coule

Astuccio
Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® MICARTA
Legno di Caucciù Laccato di Colore Bianco

Упаковка
Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM® МИКАРТА
Лакированное белое каучуковое дерево



194000 NEW
Juego // Knife Set // Bloc
 Confezioni // Набор
 Ножей

Caja Regalo // Gift Box // Boîte
 Cadeau // Scatola Regalo
 Подарочная Упаковка



784911



190123



190423



191623

Manhattan

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOXIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



FORJADO · FORGED
FORGÉ · FORGIATO
КОВАНЫЕ НОЖИ



**BACTIPROOF
SILVER®**



FILO SEDA
SILK EDGE
FIL SOIE
FILO SETA
ШЕЛКОВЫЙ КРАЙ



*¡Soy único!
I'm unique!*



*¡Mi media virola facilita el
corte y el afilado!
My half bolster facilitates
cutting and sharpening!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



160100

100 mm

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



161100

130 mm

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



162000

130 mm

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



160400

150 mm

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



160600

210 mm

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



160800

250 mm

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



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel

Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®

Полиоксиметилен (ПОМ)



162600

160 mm

Deshuesador // Boning Knife
Désosseur // Disosso
Обвалочный Нож



161300

200 mm

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



161400

170 mm

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



161600

190 mm

Rocking Santoku // Rocking
Santoku Knife // Rocking Santoku
Coltello Rocking Santoku
Поварской Нож



161900

250 mm

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



162300

300 mm

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



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
 Polioximetileno (POM)
 Madera de Caucho

NITRUM® Forged Stainless Steel
 Polyoxymethylene (POM)
 Rubber Wood

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
 Polyoxyméthylène (POM)
 Bois de Caoutchouc

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
 Polioximetilene (POM)
 Legno di Caucciù

Упаковка
 Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
 Каучуковое Дерево



7849 1601 1604 1616



163300

Juego // Knife Set // Bloc
 Confezioni // Набор Ножей

Caja Regalo // Gift Box // Boîte
 Cadeau // Scatola Regalo
 Подарочная Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
 Polioximetileno (POM)
 Madera de Haya

NITRUM® Forged Stainless Steel
 Polyoxymethylene (POM)
 Beechwood

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
 Polyoxyméthylène (POM)
 Bois de Hêtre

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
 Polioximetilene (POM)
 Legno di Faggio

Упаковка
 Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
 Буковое Дерево



1601 1604 1613 1606



163400

Juego // Knife Set // Bloc
 Confezioni // Набор Ножей

Caja Regalo // Gift Box // Boîte
 Cadeau // Scatola Regalo
 Подарочная Упаковка



Riviera

NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXIDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



FORJADO · FORGED
FORGÉ · FORGIATO
КОВАНЫЕ НОЖИ



BACTIPROOF
SILVER®



*¡Soy muy cómodo de usar!
My use is very comfortable!*



*¡Tengo la virola redondita!
I have a rounded Bolster!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Слаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



230200

100 mm

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



230500

130 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // 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

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



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 // 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

	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)



231000 

 250 mm




Jamonero // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



231100 

 300 mm

Jamonero // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte 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



Caja Regalo // Gift Box // Boîte
Cadeau // Scatola Regalo
Подарочная Упаковка



Caja Regalo // Gift Box // Boîte
Cadeau // Scatola Regalo
Подарочная Упаковка

234200

Juego // Knife Set // Bloc
Confezioni // Набор Ножей



2302 2334 2336 2313 2310 2784

234300

Juego // Knife Set // Bloc
Confezioni // Набор Ножей



1853 2302 2336 2313 2310

Riviera Blanc

NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



FORJADO · FORGED
FORGÉ · FORGIATO
КОВАНЫЕ НОЖИ



BACTIPROOF
SILVER®



*¡Soy muy cómodo de usar!
My use is very comfortable!*



*¡Disfrútame en blanco!
Enjoy me in white!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



230224

100 mm

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

230524

130 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // 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 // Forchettone // Вилка

233224

140 mm

Santoku // Santoku Knife
Santoku // Coltello Santoku
Поварской Нож

233524

180 mm

Santoku // Santoku Knife
Santoku // Coltello Santoku
Поварской Нож



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



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 // 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® 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)



231024 




 250 mm

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

231124 

 300 mm

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

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte 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)
	234524. Madera de Haya Lacada en Color Negro	234524. Beechwood With Black Color Lacquer	234524. Bois de Hêtre Couleur Laqué Noir	234524. Legno di Faggio Laccato Nero	234524. Лакированная Буковое Дерево цвета Черный
	235024. Madera de Caucho Lacada en Color Nogal	235024. Walnut lacquered rubber wood	235024. Bois de caoutchouc laqué couleur Noyer	235024. Legno di Caucciù Laccato di Colore Noce	235024. Лакированное каучуковое дерево цвета орех

Caja Regalo // Gift Box // Boîte Cadeau // Scatola Regalo
Подарочная Упаковка



Caja Regalo // Gift Box // Boîte Cadeau // Scatola Regalo
Подарочная Упаковка

235024 

Juego // Knife Set // Bloc Confezioni // Набор Ножей

234524

Juego // Knife Set // Bloc Confezioni // Набор Ножей



7849 2302 2334 2336 2313



1853 2302 2334 2336 2313



Riviera Rose

NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXIDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



FORJADO · FORGED
FORGÉ · FORGIATO
КОВАНЫЕ НОЖИ



BACTIPROOF
SILVER®



*¡Soy muy cómodo de usar!
My use is very comfortable!*



*¡Disfrútame en rosa!
Enjoy me in rose!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



230254

100 mm

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



233454

150 mm

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



233654

200 mm

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



233554

180 mm

Santoku // Santoku Knife
Santoku // Coltello Santoku
Поварской Нож



231354

200 mm

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



231054

250 mm

Jamoner // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окорока

Ópera

NEW

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



FORJADO · FORGED
FORGE · FORGIATO
КОВАНЫЕ НОЖИ

 FILO SEDA
SILK EDGE
FIL SOIE
FILO SETA
ШЕЛКОВЫЙ КРАЙ



*¡Filo seda!
Silk edge!*

*¡Mi remate es
redondeado!
My coating is
rounded!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



225700

100 mm

NEW

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



224900

140 mm

NEW

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



226900

140 mm

NEW

Santoku // Santoku Knife
Santoku // Coltello Santoku
Поварской Нож



226600

180 mm

NEW

Santoku // Santoku Knife
Santoku // Coltello Santoku
Поварской Нож



229900

180 mm

NEW

Rocking Santoku // Rocking
Santoku Knife // Rocking Santoku
Coltello Rocking Santoku
Поварской Нож



226400

180 mm

NEW

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



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



225600



NEW

130 mm

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



226200

NEW

140 mm

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



226500



NEW

160 mm

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



225900

NEW

160 mm

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



226000

NEW

210 mm

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



223300

NEW

180 mm

Tenedor Trinchante // Carving
Fork // Fourchette // Forchettone
Вилка



225800

NEW

120 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



225000

160 mm

NEW

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



225100

210 mm

NEW

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



225200

230 mm

NEW

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



225300

260 mm

NEW

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



226700

250 mm

NEW

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



226800

300 mm

NEW

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



Caja Regalo

Gift Box

Boîte 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)
Madera de Haya Lacada en Color Nogal

Polyoxymethylene (POM)
Walnut Lacquered Beech Wood

Polyoxyméthylène (POM)
Bois de Haie Laqué Couleur Noyer

Poliioximetilene (POM)
Legno di Faggio laccato in Color Noce

Полиоксиметилен (ПОМ)

Древесина бук, покрытая лаком цвета грецкого ореха



2257

2259

2264

2260

2251



227000

NEW

Juego // Knife Set // Bloc
Confezioni // Набор
Ножей

Caja Regalo // Gift Box // Boîte
Cadeau // Scatola Regalo
Подарочная Упаковка



Caja Regalo

Gift Box

Boîte 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)
Madera de Caucho

Polyoxymethylene (POM)
Rubber Wood

Polyoxyméthylène (POM)
Bois de Caoutchouc

Poliioximetilene (POM)
Legno di Caucciù

Полиоксиметилен (ПОМ)

Каучуковое Дерево



7849

2257

2259

2250



228700

NEW

Juego // Knife Set // Bloc
Confezioni // Набор
Ножей

Caja Regalo // Gift Box // Boîte
Cadeau // Scatola Regalo
Подарочная Упаковка





ARCOS
MADE IN AUSTRIA

ARCOS
MADE IN AUSTRIA

Universal

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



**BACTIPROOF
SILVER®**



*¡Mi familia es muy variada!
I have a very varied family!*



*¡Diseño clásico!
Classic design!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



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
Spelucchino // Нож для чистки
овощей и Фруктов



289004

80 mm

Abre-ostras // Oyster Knife
Ouvre // Huitres Apriostriche
Нож для устриц

NEW



282504

130 mm

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



282604

160 mm

Deshuesador // Boning Knife
Désosseur // Coltello Disosso
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

Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



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 Trinciante
Разделочный Нож



289104

130 mm

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



284100

160 mm

Tenedor // Carving Fork
Fourchette // Forchettone // Вилка



281704

140 mm

Cocina // Prep Knife
Cuisine // Coltello Cucina // Кухня



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

Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
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

Acero Inoxidable NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel

Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®

Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polioximetilene (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полиоксиметилен (ПОМ)



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



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



286004



2 mm

170 mm

Santoku // Santoku Knife
Santoku // Coltello Santoku
Поварской Нож



288804



2 mm

170 mm

Santoku // Santoku Knife
Santoku // Coltello Santoku
Поварской Нож



289804



4 mm

170 mm

Deba // Deba Knife // Deba
Coltello Deba // Deba Нож



289704



3 mm

175 mm

Usuba // Usuba Knife // Usuba
Coltello Usuba // Usuba Нож



289904



3 mm

240 mm

Yanagiba // Yanagiba Knife
Yanagiba // Coltello Yanagiba
Yanagiba Нож



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

Acero Inoxidable NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel

Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®

Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polioximetilene (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полиоксиметилен (ПОМ)



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

 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)



281901 

 280 mm



Jamonero // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



281904 

 280 mm

Jamonero // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка

 Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
 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)



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
Triangulaire // Spatola
Лопаточка



Estuche
Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case
NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui
Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка
Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



286104
205 mm

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка



286204
250 mm

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка



286304
300 mm

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка



Funda Display
Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Display Sleeve
NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Carte
Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Display
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка Дисплей
Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



282404
3 mm
160 mm
≈ 310 gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaïetta // Мясницкий Нож



Funda Hoja
Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Plastic Sheath
NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Gaine
Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Coprilama
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Пластиковый Футляр
Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



288200
4 mm
160 mm
≈ 460 gr

Macheta // Cleaver // Couperet
Mannaïetta // Мясницкий Нож



Funda Hoja

Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Plastic Sheath

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Gaine

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Coprilama

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Пластиковый Футляр

Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



288300

4 mm

180 mm

≈ 480 gr

Macheta // Cleaver // Couperet
Mannaïetta // Мясницкий Нож



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



288400

2,5 mm

200 mm

≈ 390 gr

Macheta // Cleaver // Couperet
Mannaïetta // Мясницкий Нож



287800

4 mm

220 mm

≈ 835 gr

Hachueta // Cleaver // Feuille
Mannaïetta // Мясницкий Нож



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel

Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®

Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polioximetilene (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полиоксиметилен (ПОМ)



287900

4 mm

250 mm

≈ 1000 gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaïetta // 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



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
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
Мясный Нож



287100

2 mm

290 mm

≈ 515 gr

Pescadero // Fishmonger Knife
Poisson // Coltello da Pesce
Мясный Нож



287200

2 mm

320 mm

≈ 590 gr

Pescadero // Fishmonger Knife
Poisson // Coltello da Pesce
Мясный Нож



Caja

Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Box

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Boîte

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Scatola

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Коробка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®
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 Regalo

Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Madera de Haya

Gift Box

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Beechwood

Boîte Cadeau

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Bois de Hêtre

Scatola Regalo

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Legno di Faggio

Подарочная Упаковка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

Буковое Дерево



1853 2811 2814 2806 2821 2818



285600

Juego // Knife Set // Bloc
Confezioni // Набор Ножей

Caja Regalo // Gift Box // Boîte
Cadeau // Scatola Regalo
Подарочная Упаковка





Caja Regalo

Acero Inoxidable NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Madera de Pino

Gift Box

NITRUM® Stainless Steel

Polyoxymethylene (POM)

Pine

Boîte Cadeau

Acier Inoxydable NITRUM®

Polyoxyméthylène (POM)

Bois de Pin

Scatola Regalo

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polioximetilene (POM)

Legno di Pino

Подарочная Упаковка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полиоксиметилен (ПОМ)

Сосновое Дерево



1853

2824

2811

2814

2821

2818



285100

Juego // Knife Set // Bloc Confezioni // Набор Ножей

Caja Regalo // Gift Box // Boîte Cadeau // Scatola Regalo
Подарочная Упаковка



Caja Regalo

Acero Inoxidable NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Madera de Haya Lacada en Color Nogal

Gift Box

NITRUM® Stainless Steel

Polyoxymethylene (POM)

Walnut Lacquered Beech Wood

Boîte Cadeau

Acier Inoxydable NITRUM®

Polyoxyméthylène (POM)

Bois de Hâie Laqué Couleur Noyer

Scatola Regalo

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polioximetilene (POM)

Legno di Faggio laccato in Color Noce

Подарочная Упаковка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полиоксиметилен (ПОМ)

Древесина бук, покрытая лаком цвета грецкого ореха



2811

2842

2813

2806

2821



285700

Juego // Knife Set // Bloc Confezioni // Набор Ножей

Caja Regalo // Gift Box // Boîte Cadeau // Scatola Regalo
Подарочная Упаковка





Caja Regalo

Gift Box

Boîte 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)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)



Madera de Caucho

Rubber Wood

Bois de Caoutchouc

Legno di Caucciù

Каучуковое Дерево



7849

2802

2846

2805



285000

**Juego // Knife Set // Bloc
Confezioni // Набор Ножей**

**Caja Regalo // Gift Box // Boîte
Cadeau // Scatola Regalo
Подарочная Упаковка**



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)

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 Окороча**



7821

2818



ARCOS
MADE IN ALBACETE-SPAIN

175mm (6.9")
2850 175mm (7")
MSF

Kids



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

*¡Soy divertido y seguro!
I'm fun and safe!*



*¡Motivo buenos hábitos alimenticios!
Reason for good eating habits!*



	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)



792921 

 100 mm

Cuchillo Niños // Kid-friendly knife // Couteau Enfants // Coltelli Bambini // Детский нож



792925 

 100 mm

Cuchillo Niños // Kid-friendly knife // Couteau Enfants // Coltelli Bambini // Детский нож






	Bolsa	Bag	Sac	Borsa	Сумка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сгаль



606800 

Protector Dedos // Finger Guard
Protecteur Doigts // Protettore Dita
Защита пальцев

Aviso. Este producto no es un juguete. Debe usarse bajo la supervisión de un adulto.
Warning. This product is not a toy. It must be used under the supervision of an adult.
Avertissement : ce produit n'est pas un jouet. À utiliser sous la surveillance d'un adulte.
Avviso. Questo prodotto non è un giocattolo. Da usare sotto la supervisione di un adulto.
Внимание. Данный продукт не является игрушкой. Рекомендуется использование под присмотром взрослых.

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная 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)
	Fibra de Celulosa y Resina	Resin and Cellulose Fibre	Fibre de Cellulose et Résine	Fibra di Cellulosa e Resina	Целлюлозное Волокно и Смолa
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сгаль



792725

Juego // Knife Set // Bloc Confezioni // Набор Ножей

Caja Regalo // Gift Box // Boîte Cadeau // Scatola Regalo Подарочная Упаковка



792721

Juego // Knife Set // Bloc Confezioni // Набор Ножей

Caja Regalo // Gift Box // Boîte Cadeau // Scatola Regalo Подарочная Упаковка



Aviso. Este producto no es un juguete. Debe usarse bajo la supervisión de un adulto.

Warning. This product is not a toy. It must be used under the supervision of an adult.

Avertissement : ce produit n'est pas un jouet. À utiliser sous la surveillance d'un adulte.

Avviso. Questo prodotto non è un giocattolo. Da usare sotto la supervisione di un adulto.

Внимание. Данный продукт не является игрушкой. Рекомендуется использование под присмотром взрослых.



Colour Prof

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


**BACTIPROOF
SILVER®**


NSF®



**ice
PLUS®**
Sub-Zero Heat Treatment


DOBLE INYECCIÓN
DOUBLE INJECTION
DOUBLE INJECTION
ДВОЙНАЯ ИНЕКЦИОНЕ
ДВОЙНАЯ ИНЖЕКЦИЯ

*¡Soy resistente al impacto y
al desgaste!
I'm impact, wear and tear
resistant!*



*¡Soy muy cómodo y
antideslizante!
I'm very comfortable
and anti-slip!*



PACKAGING / УПАКОВКА

man- gos

MANGOS IDENTIFICATIVOS
IDENTIFICATION HANDLES
IDENTIFICATION DES MANCHES
IDENTIFICAZIONE DEI MANICI
ИНДЕНТИФИЦИРУЮЩИЕСЯ
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:

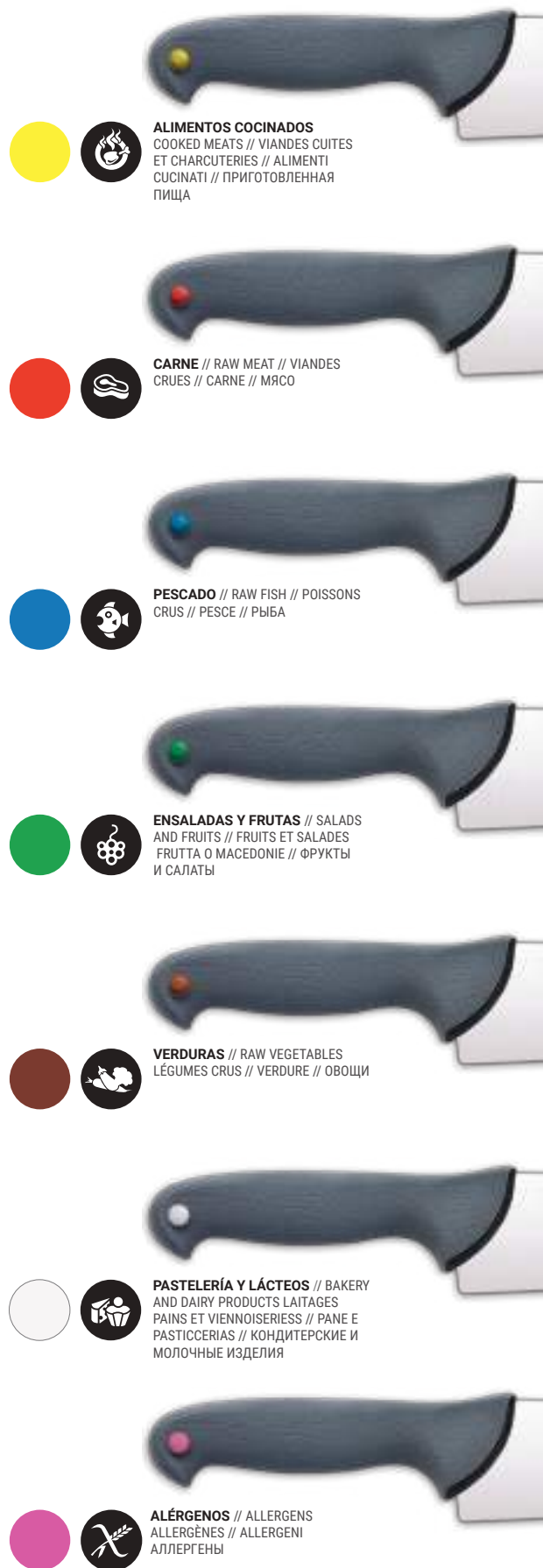
La couleur du manche du couteau permet de savoir le type d'aliments auxquels il est destiné. Ce type de distinction est possible grâce à des bouchons en Polypropylène de différentes couleurs permettant un contrôle hygiénique-sanitaire exhaustif, conformément aux normes de santé européennes dans le cadre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

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
PASTICCERIAS // КОНДИТЕРСКИЕ И
МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ALÉRGENOS // ALLERGENS
ALLERGÈNES // ALLERGENI
АЛЛЕРГЕНЫ



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno Recubierto con Elastómero

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene Covered by Elastomer

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен Покрытый Эластомером



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



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno Recubierto con Elastómero

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene Covered by Elastomer

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен Покрытый Эластомером



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
C. Découper // Coltello Scannare
Нож для Мяса



241500

160 mm

Carnicero // Butcher knife
C. Découper // Coltello Scannare
Нож для Мяса



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno Recubierto con Elastómero

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene Covered by Elastomer

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен Покрытый Зластомером



241600

180 mm

Carnicero // Butcher knife
C. Découper // Coltello Scannare
Нож для Мяса



241700

200 mm

Carnicero // Butcher knife
C. Découper // Coltello Scannare
Нож для Мяса



243100

170 mm

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



243200

190 mm

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



242200

140 mm

Deshuesador // Boning Knife
Déososseur // Coltello Disosso
Обвалочный Нож



242000

130 mm

Deshuesador // Boning Knife
Déososseur // Coltello Disosso
Обвалочный Нож



242100

150 mm

Deshuesador // Boning Knife
Déososseur // Coltello Disosso
Обвалочный Нож



242300

150 mm

Deshuesador // Boning Knife
Déososseur // Coltello Disosso
Обвалочный Нож



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno Recubierto con Elastómero

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene Covered by Elastomer

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен Покрытый Зластомером



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 Филе



243500



300 mm

Pastelero // Pastry Knife
Genoise // Coltello Pane // Нож для Филе



242900



360 mm

Fiambre // Slicing knife // Jambon
Coltello Prosciutto // Нож Для Окорка



242600



300 mm

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



242700



300 mm

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

2900

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



**BACTIPROOF
SILVER®**



*¡A prueba de
bacterias!
Bacteria proof!*



*¡Soy ergónomico!
I'm ergonomic!*



PACKAGING / УПАКОВКА

man- gos

MANGOS IDENTIFICATIVOS
IDENTIFICATION HANDLES
IDENTIFICATION DES MANCHES
IDENTIFICAZIONE DEI MANICI
ИНДЕНТИФИЦИРУЮЩИЕСЯ
РУЧКИ

IDENTIFICADORES DE COLORES:

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

COLOUR IDENTIFICATION:

The handle of each knife identifies the type of food for which the knife must be used. Through the use of various colours, a total hygienic-sanitary control is obtained as specified by the European food safety legislation.

IDENTIFIANTS DE COULEUR:

Le manche de chaque couteau permet l'identification du type d'aliments pour lequel il peut être utilisé. L'utilisation de différentes couleurs permet un contrôle hygiénique et sanitaire parfait, tel qu'espécifié par la réglementation.

IDENTIFICATORI DEI COLORI:

Il manico di ogni coltello identifica il tipo di alimenti con i quali si deve utilizzare. Grazie all'utilizzo di diversi colori, si ottiene un perfetto controllo igienico-sanitario, come specificato nelle norme sanitarie europee per il controllo alimentare.

ЦВЕТНЫЕ ИДЕНТИФИКАТОРЫ:

Рукоять каждого ножа определяет тип пищи, для которой он должен быть использован. Благодаря использованию различных цветов можно достичь высокий уровень санитарно-гигиенического контроля в соответствии с европейскими санитарными стандартами для контроля пищевых продуктов.





Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен

● 292900 ● 292922 ● 292923 ● 292925



292900

130 mm

Carnicero // Butcher knife
C. Saigner // Coltello Macellaio
Нож для Мяса

● 293000 ● 293022 ● 293023 ● 293025



293000

150 mm

Carnicero // Butcher knife
C. Saigner // Coltello Macellaio
Нож для Мяса

● 294600 ● 294622 ● 294623 ● 294625



294600

160 mm

Carnicero // Butcher knife
C. Découper // Coltello Macellaio
Нож для Мяса

● 294700 ● 294722 ● 294723 ● 294725



294700

180 mm

Carnicero // Butcher knife
C. Découper // Coltello Macellaio
Нож для Мяса

● 294800 ● 294822 ● 294823 ● 294825



294800

200 mm

Carnicero // Butcher knife
C. Découper // Coltello Macellaio
Нож для Мяса

● 291500 ● 291522 ● 291523 ● 291525



291500

160 mm

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

● 291600 ● 291622 ● 291623 ● 291625



291600

180 mm

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

● 291700 ● 291722 ● 291723 ● 291725



291700

210 mm

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

● 291800 ● 291822 ● 291823 ● 291825



291800

250 mm

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



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен



● 291900 ● 291922 ● 291923 ● 291925

291900

300 mm

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



● 290400 ● 290421 ● 290422 ● 290423 ● 290425 ● 290431

290400

130 mm

Cocina // Kitchen Knife
Découper // Coltello Cucina
Кухня



● 290500 ● 290521 ● 290522 ● 290523 ● 290525

290500

150 mm

Cocina // Kitchen Knife
Découper // Coltello Cucina
Кухня



● 292100 ● 292121 ● 292122 ● 292123 ● 292124 ● 292125 ● 292128 ● 292131

292100

200 mm

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



● 292110 ● 292115

292110

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



● 292210 ● 292215

292210

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

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен



292000

150 mm

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

● 292000 ● 292021 ● 292022 ● 292023 ● 292025



290700

200 mm

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

● 290700 ● 290721 ● 290722 ● 290723 ○ 290724 ● 290725 ● 290728



290800

250 mm

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

● 290800 ● 290821 ● 290822 ● 290823 ○ 290824 ● 290825 ● 290828



290900

300 mm

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

● 290900 ● 290921 ● 290922 ● 290923 ● 290925



295800

170 mm

Carnicero // Butcher knife
Boucher // Coltello Affettare
Нож для тонкой нарезки Afettare

● 295800 ● 295822 ● 295823 ● 295825



295900

200 mm

Carnicero // Butcher knife
Boucher // Coltello Affettare
Нож для тонкой нарезки Afettare

● 295900 ● 295922 ● 295923 ● 295925



296000

250 mm

Carnicero // Butcher knife
Boucher // Coltello Affettare
Нож для тонкой нарезки Afettare

● 296000 ● 296022 ● 296023 ● 296025



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен



● 290600 ● 290621 ● 290622 ● 290623 ● 290625

290600

180 mm

Santoku // Santoku Knife
Santoku // Coltello Santoku
Поварской Нож



● 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
Мясный Нож



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен

● 291400 ○ 291424 ● 291425 ● 291431



291400

200 mm

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

● 290300 ● 290325



290300

180 mm

Tenedor // Carving Fork
Fourchette // Forchettone // Вилка

● 290000 ● 290021 ● 290022 ● 290023 ● 290025 ● 290031



290000

80 mm

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

● 290100 ● 290121 ● 290122 ● 290123 ● 290125



290100

100 mm

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

● 294400 ● 294422 ● 294425



294400

130 mm

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

● 294200 ● 294225



294200

100 mm

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

● 291200 ● 291222 ● 291223 ● 291225



291200

140 mm

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

● 291300 ● 291322 ● 291323 ● 291325



291300

140 mm

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



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен

● 294000 ● 294022 ● 294025



294000



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

● 294100 ● 294122 ○ 294124 ● 294125



294100



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

● 294500 ● 294521 ● 294522 ● 294523 ○ 294524 ● 294525



294500



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

● 295300 ● 295322 ● 295323 ● 295325



295300



Despellejar // Skinning Knife
Dépouiller // Coltello Danese
Освежевать

● 295400 ● 295422 ● 295423 ● 295425



295400



Despellejar // Skinning Knife
Dépouiller // Coltello Danese
Освежевать

● 292600 ● 292622 ● 292623 ● 292625



292600



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

● 292700 ● 292721 ● 292722 ● 292723 ● 292725



292700



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

● 292800 ● 292822 ● 292823 ● 292825



292800



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



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен

● 293200 ○ 293224 ● 293225



293200



250 mm

Pastelero // Pastry Knife
Genoise // Coltello Pane // Нож для Филе

● 295000 ● 295022 ○ 295024 ● 295025 ● 295028



295000



250 mm

Pastelero // Pastry Knife
Genoise // Coltello Pane // Нож для Филе

● 293700 ○ 293724 ● 293725



293700



300 mm

Pastelero // Pastry Knife
Genoise // Coltello Pane // Нож для Филе

● 293600 ○ 293624 ● 293625



293600



350 mm

Pastelero // Pastry Knife
Genoise // Coltello Pane // Нож для Филе

● 293300 ● 293322 ● 293323 ● 293325



293300



300 mm

Salmón // Salmon Knife // Saumon
Coltello Salmone // Лосось

● 294900 ● 294922 ○ 294924 ● 294925



294900

250 mm

Fiambré // Slicing knife // Jambon
Coltello Prosciutto // Нож Для

● 293400 ● 293422 ○ 293424 ● 293425



293400



300 mm

Fiambré // Slicing knife // Jambon
Coltello Prosciutto // Нож Для



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен

● 293500 ● 293522 ● 293525



293500

350 mm

Fiambre // Slicing knife // Jambon
Coltello Prosciutto // Нож Для

● 293800 ● 293825



293800

400 mm

Fiambre // Slicing knife // Jambon
Coltello Prosciutto // Нож Для

● 291100 ● 291125



291100

240 mm

Jamoner // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окорока

● 293900 ● 293925



293900

280 mm

Jamoner // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окорока

● 295700 ● 295725



295700

300 mm

Salami // Salami // Salami
Salame // салями

● 298700 ● 298725



298700

360 mm

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

● 298800 ● 298825



298800

410 mm

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



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Case

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен



296100

4 mm

190 mm

≈ 550 gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
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 // Couperet
Mannaietta // Мясницкий Нож

● 297500 ● 297522 ● 297525



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Case

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен



297600

3 mm

180 mm

≈ 380 gr

Chuletera // Chop Cleaver
Couperet à Côtelette // Bistecca
Мясницкий Нож

297600 297625



297700

3 mm

220 mm

≈ 510 gr

Chuletera // Chop Cleaver
Couperet à Côtelette // Bistecca
Мясницкий Нож

297700 297725



296200

4 mm

220 mm

≈ 720 gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaietta // Мясницкий Нож

296200 296222 296225



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Case

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен



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 298023 298025



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Case

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен



298200

2 mm

280 mm

≈ 600 gr

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

● 298200 ● 298222 ● 298225



298100

3 mm

260 mm

≈ 700 gr

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

● 298100 ● 298125



298300

3 mm

280 mm

≈ 800 gr

Chuletera // Chop Cleaver
Couperet à Côtelette // Bistecca
Мясницкий Нож

● 298300 ● 298322 ● 298325



Estuche



Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Case

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен



298500

2,5 mm

200 mm

≈ 390 gr

Macheta // Cleaver // Couperet
Mannaietta // Мясницкий Нож

298500 298525



298600

3 mm

215 mm

≈ 585 gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
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

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Case

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен



● 296800 ● 296825

296800

4 mm

275 mm

≈ 540 gr

Carnicero // Butcher knife
C.Abattre // Coltello Scannare
Нож для Мяса



● 296900 ● 296925

296900

4 mm

300 mm

≈ 610 gr

Carnicero // Butcher knife
C.Abattre // Coltello Scannare
Нож для Мяса



● 297800 ● 297825

297800

4 mm

360 mm

≈ 740 gr

Cuchillo Roma // Roma Knife
C. Abattre // Coltello Roma // Нож
Поварской Рома



● 297900 ● 297925

297900

4 mm

255 mm

≈ 580 gr

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



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен



299500

155 x 90 mm

**Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка**

● 299500 ● 299525



299600

125 x 90 mm

**Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка**

● 299600 ● 299625



299700

125 x 120 mm

**Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка**

● 299700 ● 299725



299000

200 mm

**Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка**

● 299000 ○ 299024 ● 299025



299100

250 mm

**Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка**

● 299100 ○ 299124 ● 299125 ● 299131



299200

300 mm

**Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка**

● 299200 ○ 299224 ● 299225

alér- ge- nos

COLOR DE MANGO PARA ALÉRGENOS
COLOURED HANDLE FOR ALLERGENS
UNE COULEUR DE MANCHE POUR SIGNALER
LES ALLERGÈNES
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 alérgenos 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 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, utilizzandolo, 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 АПККТ).



290031



290431



292131



291431



299131



Atlántico

NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXIDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



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

¡Para los amantes de lo tradicional!
For lovers of the traditional!



ARCOS®
NITRUM®
2634
200mm (8")

¡Soy de madera de palisandro!
I'm made of rosewood!



PACKAGING / УПАКОВКА



Funda Hoja

Acero Inoxidable NITRUM®

Madera de Palisandro

Plastic Sheath

NITRUM® Stainless Steel

Rosewood

Gaine

Acier Inoxydable NITRUM®

Palisandre

Coprilama

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Legno Palissandro

Пластиковый Футляр

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Палисандровое Дерево



263000

100 mm

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



263100

120 mm

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



263200

155 mm

Cocinero // Chef's Knife // Office Coltello Cucina // Поварской Нож



263300

175 mm

Cocinero // Chef's Knife // Office Coltello Cucina // Поварской Нож



263400

200 mm

Cocinero // Chef's Knife // Office Coltello Cucina // Поварской Нож



263600

250 mm

Cocinero // Chef's Knife // Office Coltello Cucina // Поварской Нож



270800

75 mm

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



271000

105 mm

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



Funda Hoja

Acero Inoxidable NITRUM®

Madera de Palisandro

Plastic Sheath

NITRUM® Stainless Steel

Rosewood

Gaine

Acier Inoxydable NITRUM®

Palisandre

Coprilama

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Legno Palissandro

Пластиковый Футляр

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Палисандровое Дерево

271300

155 mm



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

262100

110 mm



Verduras // Vegetable Knife
Office // 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

	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



271500

200 mm

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



273200

245 mm

Jamoner // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окороча



272300

275 mm

Jamoner // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окороча

	Caja	Box	Boîte	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



276900

3 mm

160 mm

≈ 310 gr

Macheta // Cleaver // Couperet
Mannaïetta // Мясницкий Нож



277000

3 mm

180 mm

≈ 380 gr

Macheta // Cleaver // Couperet
Mannaïetta // Мясницкий Нож

Vintage

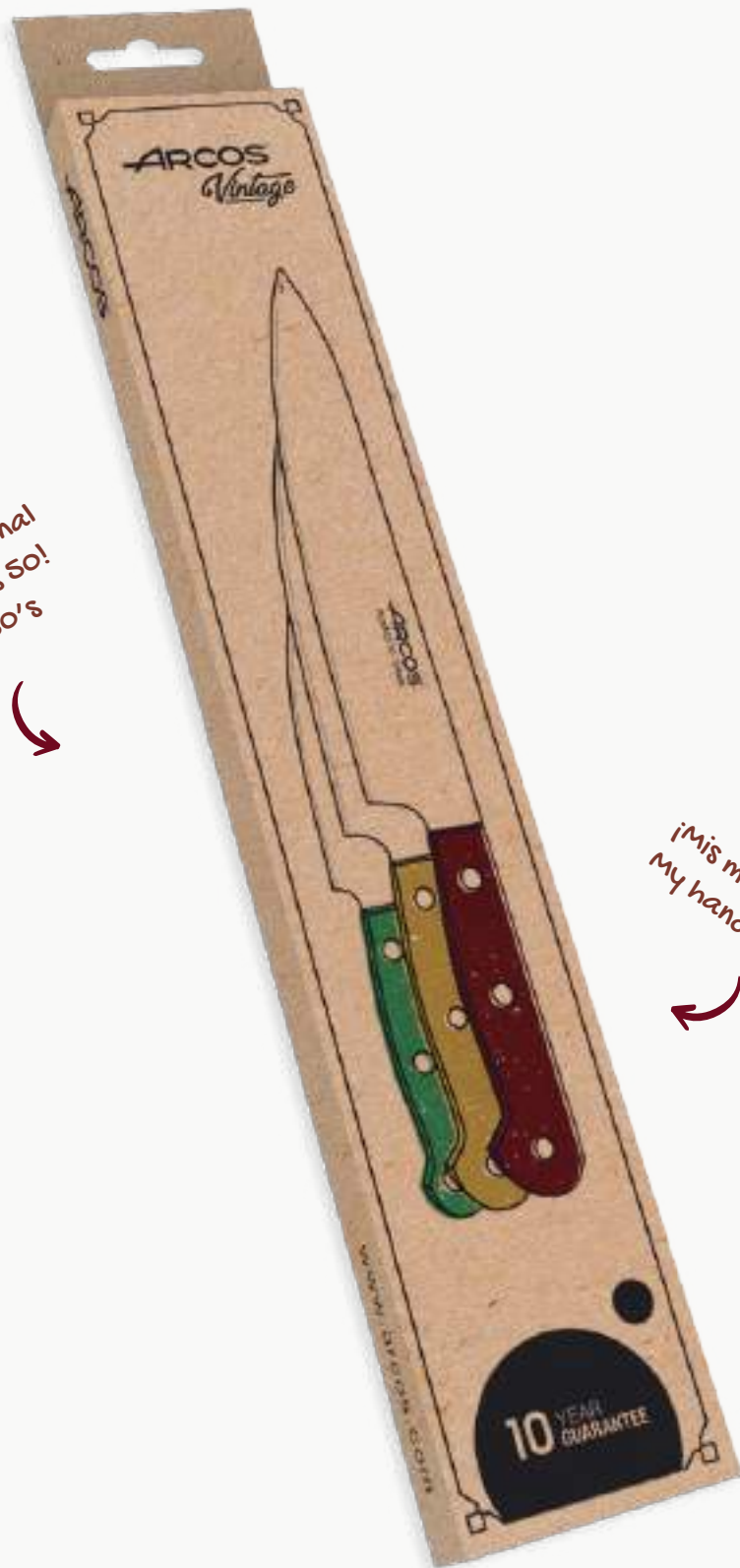
NEW

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

¡Diseño original
de los años 50!
Original 50's
design!



¡Mis mangos son extraplano!
My handles are ultra flat!





Caja Colgador

Acero Inoxidable NITRUM®
Polimetilmetacrilato (PMMA)

Hanging Box

NITRUM® Stainless Steel
Polymethyl methacrylate (PMMA)

Boîte Accrocher

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyméthylméthacrylate (PMMA)

Scatola Appendere

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polimetilmetacrilato (PMMA)

Настенный органайзер

Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полиметилметакрилат (ПММА)



806400



Juego // Knife Set // Bloc
Confezioni // Набор Ножей



Regia

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

*¡No hay jamón que
se me resista!
There's no ham that
can resist me!*

*¡Mi virola y mis remaches
son de latón!
My bolster and rivets are
manufactured of brass!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Estuche



Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



170600



250 mm

Jamonero // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



171000



300 mm

Jamonero // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



Maitre

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

*¡Soy ideal para
uso doméstico!
I'm perfect for
household use!*



ARCOS®
NITRUM®
1310

NITRUM®
1310

*¡Soy ligero y de
uso diario!
I'm perfect for
household use!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Blister

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Blister

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Blister

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Blister

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Блистер

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен



150200

80 mm

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



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

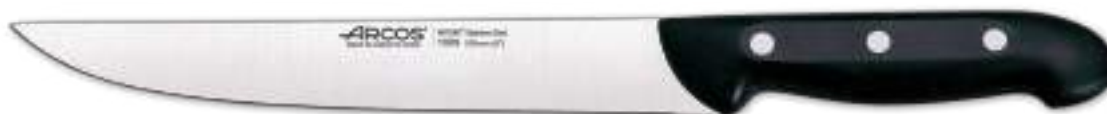
Cocina // Kitchen Knife Découper // Coltello Cucina Кухня



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

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Blister

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Blister

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Blister

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Блистер

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен



151000

215 mm

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



150600

170 mm

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



151400

210 mm

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



151200

275 mm

Jamoner // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окорока



Caja Regalo

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Madera de Pino

Gift Box

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Pine

Boîte Cadeau

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Bois de Pin

Scatola Regalo

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Legno di Pino

Подарочная Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен

Сосновое Дерево



1502

1507

1510

1514

2784



152000

Juego // Knife Set // Bloc
Confezioni // Набор Ножей

Caja Regalo // Gift Box // Boîte
Cadeau // Scatola Regalo
Подарочная Упаковка





Caja Regalo

Gift Box

Boîte Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная Упаковка



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сгаль NITRUM®



Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен



Madera de Pino

Pine

Bois de Pin

Legno di Pino

Сосновое Дерево



1856 1505 1510 1514 1512



152100

Juego // Knife Set // Bloc Confezioni // Набор Ножей

Caja Regalo // Gift Box // Boîte Cadeau // Scatola Regalo Подарочная Упаковка



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сгаль NITRUM®



Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен



7821 1512



151900

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



1505 1507 1510 1856



152600

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

Dúo

NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXIDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

 DOBLE INYECCIÓN
DOUBLE INJECTION
DOUBLE INJECTION
DOPPIA INIEZIONE
 ДВОЙНАЯ ИНЖЕКЦИЯ



*¡Soy resistente a
altas temperaturas!
I'm high temperature
resistant!*

*¡Soy muy ergonómico!
I'm very ergonomic!*



PACKAGING / УПАКОВКА

Blister
Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno Recubierto con Elastómero

Blister
NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene Covered by Elastomer

Blister
Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Blister
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Блистер
Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен Покрытый Зластомером



147122

 85 mm

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

147222

 110 mm

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

147322

 150 mm

Cocina // Kitchen Knife Découper // Coltello Cucina Кухня

147422

 200 mm

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

147822

 180 mm

Santoku // Santoku Knife Santoku // Coltello Santoku Поварской Нож

147722

 200 mm

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

147622

 240 mm

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

Menorca

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

*¡Ergonomía para
el día a día!
Ergonomics for
everyday use!*



*¡Diseño creativo
y elegante!
Creative and
elegant design!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Blister

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Blister

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Blister

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Blister

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Блистер

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен



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



Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Blister

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Blister

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Blister

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Блистер

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен



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

Jamonero // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



145500



280 mm

Jamonero // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



Niza

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

*¡Soy perfecto para el
uso diario!
I'm perfect for
everyday use!*



*¡Mi material es higiénico
y muy ligero!
My material is hygienic
and very lightweight!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Blister

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Blister

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Blister

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Blister

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Блистер

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен



134900



130 mm

Cuchillo Multiusos Curvo
Curved Multipurpose Knife
Couteau Multifonction Courbé
Нож многоцелевой изогнутый



135000

85 mm

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



135200

110 mm

Verduras // Vegetable Knife
Office // 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

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



Caja Regalo

Gift Box

Boîte 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



1856



1352



1354



1357



1358



1356



136100

Juego // Knife Set // Bloc Confezioni // Набор Ножей

Caja Regalo // Gift Box // Boîte Cadeau // Scatola Regalo Подарочная Упаковка



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



6 X 1352



136500

Juego // Knife Set // Bloc Confezioni // Набор Ножей



Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Display

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен



8218 1356



136700

Set Jamonero // Slicing Set
Ensemble Jambon // Set Prosciutto
Набор для Окорока



Latina

NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXIDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



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



*¡Soy rico en cromo y muy
resistente a la corrosión!
I'm rich in chromium and
highly corrosion-resistant!*



*¡Soy de madera
comprimida!
I'm made of
pack-wood!*



PACKAGING / УПАКОВКА

 Caja 100100, 102700, 102500, 100400, 100500.	 Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	100100, 102700, 102500, 100400, 100500. Box	100100, 102700, 102500, 100400, 100500. Boite	100100, 102700, 102500, 100400, 100500. Scatola	100100, 102700, 102500, 100400, 100500. Коробка
		100101, 102701, 102501, 100401, 100501. Blister	100101, 102701, 102501, 100401, 100501. Blister	100101, 102701, 102501, 100401, 100501. Blister	100101, 102701, 102501, 100401, 100501. Blister
		NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Comprimé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Нержавеющая Сталь NITRUM® Прессованное Дерево



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 Bistecca // Острый
 столовый Нож



100500 / 100501

 105 mm

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

 100800, 100600, 100700, 101500, 101300. Caja 100801, 100601, 100701, 101501, 101301. Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300. Box 100801, 100601, 100701, 101501, 101301. Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300. Boîte 100801, 100601, 100701, 101501, 101301. Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300. Scatola 100801, 100601, 100701, 101501, 101301. Blister	100800, 100600, 100700, 101500, 101300. Коробка 100801, 100601, 100701, 101501, 101301. Блистер



100800 / 100801



 130 mm

Cocina // Utility Knife
 Découper // Coltello Cucina
 Кухня



100600 / 100601

 130 mm

Cocina // Utility Knife
 Découper // Coltello Cucina
 Кухня



100700 / 100701

 155 mm

Cocina // Utility Knife
 Découper // Coltello Cucina
 Кухня



101500 / 101501



 170 mm

Panero // Bread Knife // Pain
 Coltello Pane // Нож Для Хлеб



101300 / 101301



 250 mm

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



Nova

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


*¡Soy diseñada para
frutas y verduras!
I'm designed for fruits
and vegetables!*



*¡Soy ergonómico y ligero!
I'm ergonomic and
lightweight!*



PACKAGING / УПАКОВКА

	Caja Expositora 188301, 188401, 188501, 188601. Blister		Display Box 188301, 188401, 188501, 188601. Blister		Boîte Présentoir 188301, 188401, 188501, 188601. Blister		Scatola Expo 188301, 188401, 188501, 188601. Blister		Нож для чистки овощей и Фруктов 188301, 188401, 188501, 188601. Блистер
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno		NITRUM® Stainless Steel Polypropylene		Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène		Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropileno		Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полипропилен



● 188300 / 188301 ● 188321 ● 188322 ● 188323 ● 188325

188300 / 188301

 60 mm

Mondador // Peeling Knife // Office Spelucchino // Нож для чистки овощей и Фруктов



● 188400 / 188401 ● 188421 ● 188422

188400 / 188401

 80 mm

Mondador // Peeling Knife // Office Spelucchino // Нож для чистки овощей и Фруктов



● 188500 / 188501 ● 188521 ● 188522 ● 188523 ● 188524 ● 188525 ● 188528 ● **NEW** 188576 ● **NEW** 188577 ● **NEW** 188578

188500 / 188501

 85 mm

Mondador // Peeling Knife // Office Spelucchino // Нож для чистки овощей и Фруктов



● 188510

188510

 85 mm

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



● 188600 / 188601 ● 188621 ● 188622 ● 188623 ● 188624 ● 188625 ● 188628 ● 188631 ● 188632 ● 188633 ● **NEW** 188676 ● **NEW** 188677 ● **NEW** 188678

188600 / 188601

 100 mm

Mondador // Peeling Knife // Office Spelucchino // Нож для чистки овощей и Фруктов



● 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



● 188200

188200

 70 mm

Mondador // Peeling Knife // Office Spelucchino // Нож для чистки овощей и Фруктов



● 188700

188700



 105 mm

Queso // Cheese Knife // Fromage Coltello Formaggio // Сыр

	Caja Expositora 1887900 Caja	Display Box 1887900 Box	Boîte Présentoir 1887900 Boîte	Scatola Expo 1887900 Scatola	Нож для чистки овощей и Фруктов 1887900 Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полипропилен





- 188000
- **NEW** 188076
- **NEW** 188077
- **NEW** 188078

188000 
 90 mm

Mantequilla // Butter Knife
Beurre // Coltello Burro // Масло
Сливочное





- 188100

188100 
 110 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож





- 188800
- 188821
- 188822
- 188823
- 188824
- 188825

188800 
 110 mm



Mesa // Table Knife // Table
Coltello Tavola // Cron



187900 
 195 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка



NEW

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



6 X 1881



806100 


Juego // Knife Set // Bloc
Confezioni // Набор Ножей

NEW



Blister

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Blister

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Blister

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Blister

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Блистер

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен



6 X 1888



188900



Juego Mesa // Table Set // Bloc Set // Set Coltelli Tavola // Набор Ножей



188576 188577 188578



859800



Juego // Knife Set // Bloc Confezioni // Набор Ножей



188076 188077 188078



859900



Juego // Knife Set // Bloc Confezioni // Набор Ножей



Blister

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Blister

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Blister

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Blister

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Блистер

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен



188300 188400



189000

Juego de Mondadores // Paring Knives Set // Set Offices // Set Spelucchinos // Нож для Чистки Овощей и Фруктов



6 X 188600



189100

Juego de Mondadores // Paring Knives Set // Set Offices // Set Spelucchinos // Нож для Чистки Овощей и Фруктов



188321 188621



188322 188622



189421



189422

189421 / 189422

Juego de Mondadores // Paring Knives Set // Set Offices // Set Spelucchinos // Нож для Чистки Овощей и Фруктов



Blister

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Blister

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Blister

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Blister

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Блистер

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен



188300 188600 188610



189500

Juego de Mondadores // Paring Knives Set // Set Offices // Set Spelucschinos // Нож для Чистки Овощей и Фруктов



188321 188621 188611



188322 188622 188612



189621



189622

189621 / 189622

Juego de Mondadores // Paring Knives Set // Set Offices // Set Spelucschinos // Нож для Чистки Овощей и Фруктов



181300 188500 188610



189700

Juego de Mondadores // Paring Knives Set // Set Offices // Set Spelucschinos // Нож для Чистки Овощей и Фруктов

CU- chi- llos de mesa

TABLE KNIVES
COUTEAUX DE TABLE
COLTELLERIA DA TAVOLA
СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



144



CUCHILLOS DE MESA

Table Knives // Couteaux De Table
Coltelleria Da Tavola // Столовые Приборы

157



JUEGO CHULETEROS

Steak Set // Bloc // Set // Набор Ножей

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

*¡Tenemos alto contenido en Cromo!
We've high chromium content!*

*¡Materiales resistentes al agua!
Water resistant!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Caja

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable

Acero Inoxidable 18/10

Box

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel

Stainless Steel 18/10

Boîte

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable

Acier Inoxydable 10/18

Scatola

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile

Acciaio Inossidabile 18/10

Коробка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сгаль

Нержавеющая Сгаль 18/10



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 // Cucchiaino Tavola
Ложка**






701800



150 mm

**Cuchara Lunch // Lunch Spoon
Cuillère Lunch // Cucchiaino Frutta
Ложка для Ланча**

	Caja 371501, 371601. Display	Box 371501, 371601. Display	Boîte 371501, 371601. Carte	Scatola 371501, 371601. Display	Коробка 371501, 371601. Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Comprimé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Прессованное Дерево
	Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 10/18 Bois Comprimé	Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Нержавеющая Сгаль 18/10 Прессованное Дерево



371800 

 110 mm
 220 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож



371900

 200 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка

NEW



372100

 205 mm

Cuchara // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaino Tavola
Ложка

NEW




373200

 110 mm
 220 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож



371500 / 371501 

 110 mm
 220 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож



371600 / 371601

 200 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка



371700

 205 mm




Cuchara // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaino Tavola
Ложка



371400

 150 mm

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

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Comprimé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Прессованное Дерево
	Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 10/18 Bois Comprimé	Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Нержавеющая Сгаль 18/10 Прессованное Дерево



372500 

 110 mm
 225 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож



372600

 225 mm



Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка



372700 

 120 mm
 240 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож

	Caja 805109 Granel	Box 805109 Bulk	Boîte 805109 Vrac	Scatola 805109 Sfuso	Коробка 805109 Без Упаковки
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полипропилен



740009 

 115 mm
 230 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож



805109 

 110 mm
 220 mm

Cocina // Kitchen Knife
Découper // Coltello Bistecca
Кухня



Caja

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable

Box

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel

Boîte

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable

Scatola

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile

Коробка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь



460100

110 mm
200 mm

Postre // Sweet Knife // Dessert
Coltello Frutta // Десерт



460400

125 mm
225 mm

Mesa // Table Knife // Table
Coltello Tavola // Cron



Caja

Acero Inoxidable NITRUM®
Poliamidas

Acero Inoxidable 18/10
Poliamidas

Box

NITRUM® Stainless Steel
Polyamides

Stainless Steel 18/10
Polyamides

Boîte

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyamides

Acier Inoxydable 10/18
Polyamides

Scatola

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Poliammidi

Acciaio Inossidabile 18/10
Poliammidi

Коробка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полиамиды

Нержавеющая Сталь 18/10
Полиамиды



370600

110 mm
195 mm

Postre // Sweet Knife // Dessert
Coltello Frutta // Десерт



370500

195 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка








370000

115 mm
216 mm

Mesa // Table Knife // Table
Coltello Tavola // Cron



	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Poliamidas	Polyamides	Polyamides	Poliammidi	Полиамиды
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 10/18	Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сгаль 18/10
	Poliamidas	Polyamides	Polyamides	Poliammidi	Полиамиды



370625 

 110 mm
 195 mm

Postre // Sweet Knife // Dessert
Coltello Frutta // Десерт



370525

 195 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка

NEW








370025 

 115 mm
 216 mm

Mesa // Table Knife // Table
Coltello Tavola // Cron

NEW

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Madera Comprimida	Pack-Wood	Bois Comprimé	Legno Compresso	Прессованное Дерево
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 10/18	Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сгаль 18/10
	Madera Comprimida	Pack-Wood	Bois Comprimé	Legno Compresso	Прессованное Дерево



803800 

 105 mm
 215 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож



803900

 200 mm








Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка



803700

 200 mm

Cuchara // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaio Tavola
Ложка

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	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)
	Latón	Brass	Laiton	Ottone	Латунь
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 10/18	Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сгаль 18/10
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)
	Latón	Brass	Laiton	Ottone	Латунь



375000

 115 mm
 225 mm




**Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож**



375100

 195 mm

**Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка**




	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



803000

 110 mm
 215 mm

**Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож**



	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	ППолиоксиметилен (ПОМ)



375200

 120 mm
 215 mm

**Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож**



	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Comprimé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Прессованное Дерево



374610

 90 mm
 195 mm

Chuletero-Macheta // Steak Knife - Cleaver // Steak-Couperet
Coltello Bistecca-Mannaietta
Острый Столовый Нож - Мясницкий Нож



	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 10/18 Bois Comprimé	Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Нержавеющая Сгаль 18/10 Прессованное Дерево



374710

 195 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка

	Caja Expositora	Display Box	Boîte Présentoir	S. Expo	Нож для чистки овощей и Фруктов
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полипропилен



373624

 100 mm
 215 mm

Mesa // Table Knife // Table
Coltello Tavola // Cron



373631

 100 mm
 215 mm



Mesa // Table Knife // Table
Coltello Tavola // Cron



373632

 100 mm
 215 mm

Mesa // Table Knife // Table
Coltello Tavola // Cron



	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas	NITRUM® Stainless Steel Polyamides	Acier Inoxydable NITRUM® Polyamides	Acciaio Inossidabile NITRUM® Poliammidi	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полиамиды



372400 

 110 mm
 230 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak Coltello Bistecca // Острый столовый Нож



	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полипропилен



372900

 110 mm
 230 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak Coltello Bistecca // Острый столовый Нож



	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Palisandro	NITRUM® Stainless Steel Rosewood	Acier Inoxydable NITRUM® Palisandre	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Palissandro	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Палисандровое Дерево



373700

 110 mm
 230 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak Coltello Bistecca // Острый столовый Нож

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® MICARTA	NITRUM® Stainless Steel MICARTA	Acier Inoxydable NITRUM® MICARTA	Acciaio Inossidabile NITRUM® MICARTA	Нержавеющая Сгаль NITRUM® МИКАРТА



373723

 110 mm
 230 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak Coltello Bistecca // Острый столовый Нож



373728

 110 mm
 230 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak Coltello Bistecca // Острый столовый Нож



Caja



Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)



Acero Inoxidable 18/10
Polioximetileno (POM)

Box

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Stainless Steel 18/10
Polyoxymethylene (POM)

Boîte

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Acier Inoxydable 10/18
Polyoxyméthylène (POM)

Scatola

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Acciaio Inossidabile 18/10
Polioximetilene (POM)

Коробка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

Нержавеющая Сгаль 18/10
Полиоксиметилен (ПОМ)



374821



115 mm
225 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож



374721



195 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка



374921



200 mm

Cuchara // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaino Tavola
Ложка



374822



115 mm
225 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож



374722



195 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка



374922



200 mm

Cuchara // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaino Tavola
Ложка



Caja

Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Acero Inoxidable 18/10
Polioximetileno (POM)

Box

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Stainless Steel 18/10
Polyoxymethylene (POM)

Boîte

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Acier Inoxydable 10/18
Polyoxyméthylène (POM)

Scatola

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Acciaio Inossidabile 18/10
Polioximetilene (POM)

Коробка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

Нержавеющая Сгаль 18/10
Полиоксиметилен (ПОМ)



374823



115 mm
225 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож



374723



195 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка



374923



200 mm

Cuchara // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaino Tavola
Ложка



374825



115 mm
225 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож



374725



195 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка



374925




200 mm



Cuchara // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaino Tavola
Ложка



Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
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)
Acero Inoxidable 18/10 Polioximetileno (POM)	Stainless Steel 18/10 Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable 10/18 Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile 18/10 Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сгаль 18/10 Полиоксиметилен (ПОМ)




374800 

 115 mm
 225 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож




374700 

195 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка




374900 

200 mm

Cuchara // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaio Tavola
Ложка




374824 

 115 mm
 225 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож




374724 

195 mm




Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка



374924 

200 mm

Cuchara // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiaio Tavola
Ложка

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



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

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Poliamidas	Polyamides	Polyamides	Poliammidi	Полиамиды
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 10/18	Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сгаль 18/10
	Poliamidas	Polyamides	Polyamides	Poliammidi	Полиамиды



804000 

 110 mm
 210 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak
Coltello Bistecca // Острый
столовый Нож



804100

 200 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка

 Caja Regalo
 Acero Inoxidable NITRUM®
 Madera Comprimida
 Acero Inoxidable 18/10
 Madera Comprimida

Gift Box
 NITRUM® Stainless Steel
 Pack-Wood
 Stainless Steel 18/10
 Pack-Wood

Boîte Cadeau
 Acier Inoxydable NITRUM®
 Bois Comprimé
 Acier Inoxydable 10/18
 Bois Comprimé

Scatola Regalo
 Acciaio Inossidabile NITRUM®
 Legno Compresso
 Acciaio Inossidabile 18/10
 Legno Compresso

Подарочная Упаковка
 Нержавеющая Сгаль NITRUM®
 Прессованное Дерево
 Нержавеющая Сгаль 18/10
 Прессованное Дерево



372200

NEW

Juego chuleteros // Steak Set Bloc // Set // Набор Ножей

 Caja Regalo
 Acero Inoxidable NITRUM®
 Madera Comprimida
 Acero Inoxidable 18/10
 Madera Comprimida

Gift Box
 NITRUM® Stainless Steel
 Pack-Wood
 Stainless Steel 18/10
 Pack-Wood

Boîte Cadeau
 Acier Inoxydable NITRUM®
 Bois Comprimé
 Acier Inoxydable 10/18
 Bois Comprimé

Scatola Regalo
 Acciaio Inossidabile NITRUM®
 Legno Compresso
 Acciaio Inossidabile 18/10
 Legno Compresso

Подарочная Упаковка
 Нержавеющая Сгаль NITRUM®
 Прессованное Дерево
 Нержавеющая Сгаль 18/10
 Прессованное Дерево



37700

Juego chuleteros // Steak Set Bloc // Set // Набор Ножей

 Caja Regalo
MONOBLOCK DE UNA PIEZA
 Acero Inoxidable
 Acero Inoxidable 18/10

Gift Box
MONOBLOCK OF ONE PIECE
 Stainless Steel
 Stainless Steel 18/10

Boîte Cadeau
MONOBLOC D'UNE PIÈCE
 Acier Inoxydable
 Acier Inoxydable 10/18

Scatola Regalo
MONOBLOCCO UNIPEZZO
 Acciaio Inossidabile
 Acciaio Inossidabile 18/10

Подарочная Упаковка
МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
 Нержавеющая Сгаль
 Нержавеющая Сгаль 18/10



378100

Juego chuleteros // Steak Set Bloc // Set // Набор Ножей



Estuche

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable

Case

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel

Étui

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable

Astuccio

MONBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile

Упаковка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь



6 X 3765



378200

Juego chuleteros // Steak Set
Bloc // Set // Набор Ножей



6 X 7020



702300

Juego chuleteros // Steak Set
Bloc // Set // Набор Ножей



4 X 3758



378400

Juego chuleteros // Steak Set
Bloc // Set // Набор Ножей



Estuche

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable

Case

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel

Étui

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable

Astuccio

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile

Упаковка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь



6 X 3755



378000

Juego chuleteros // Steak Set
Bloc // Set // Набор Ножей



Blister

Acero Inoxidable NITRUM®
Madera Comprimida

Blister

NITRUM® Stainless Steel
Pack-Wood

Blister

Acier Inoxydable NITRUM®
Bois Comprimé

Blister

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Legno Compresso

Блистер

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Прессованное Дерево



6 X 3715



372000

Juego chuleteros // Steak Set
Bloc // Set // Набор Ножей

na- va- jas

PROFESSIONAL POCKET
KNIVES

COUTEAUX DE POCHE
PROFESIONNELS

LAME PROFESSIONALI
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
НОЖИ





NAVAJAS PROFESIONALES

Professional Pocket Knives // Couteaux De
Poche Professionnels // Lame Professionali
Профессиональные Ножи

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

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



*¡Soy de una pieza
maciza!
I'm manufactured
of a solid piece!*

*¡Protejo la hoja!
I protect the blade!*



Caja

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Box

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Boîte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Scatola

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Коробка

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Полипропилен



485300



Navaja // Pocket Knife
Poche // Coltello Tascabile
Охотничий Нож



485329



Navaja // Pocket Knife
Poche // Coltello Tascabile
Охотничий Нож



485700



Navaja // Pocket Knife
Poche // Coltello Tascabile
Охотничий Нож



485729



Navaja // Pocket Knife
Poche // Coltello Tascabile
Охотничий Нож



485900



Navaja // Pocket Knife
Poche // Coltello Tascabile
Охотничий Нож



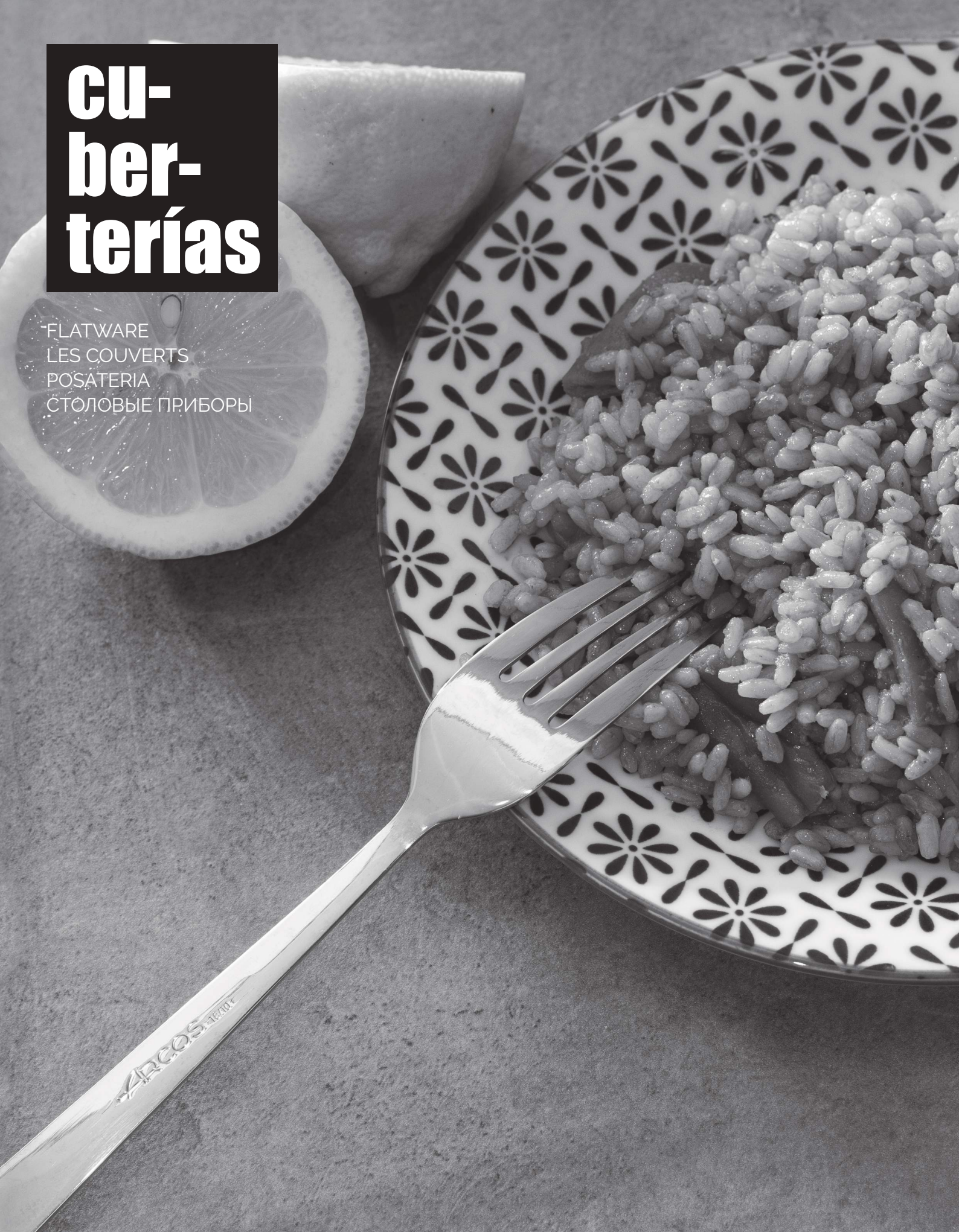
485929



Navaja // Pocket Knife
Poche // Coltello Tascabile
Охотничий Нож

cu- ber- terías

FLATWARE
LES COUVERTS
POSATERIA
СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



166**CAPRI****170****BURDEOS****174****BERLÍN****178****MADRID****182****TOSCANA**

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.

Capri

*¡Tengo una sierra muy cortante y resistente!
I have a very sharp and resistant serration!*



*¡Disfruta de mis líneas rectas!
Enjoy my straight lines!*





Caja

MONOBLOCK DE UNA PIEZA

Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 3 mm

Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 3 mm

Box

MONOBLOCK OF ONE PIECE

Stainless Steel
Thickness: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 3 mm

Boîte

MONOBLOC D'UNE PIÈCE

Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 3 mm

Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 3 mm

Scatola

MONOBLOCCO UNIPEZZO

Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 3 mm

Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 3 mm

Коробка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сгаль
Толщина: ≈ 3 mm

Нержавеющая Сгаль 18/10
Толщина: ≈ 3 mm



585900

110 mm
230 mm

Cuchillo Mesa // Table Knife // Couteau Table // Coltello Tavola // Столовый Нож



586100

206 mm

Tenedor Mesa // Table Fork // Fourchette Table // Forchetta Tavola // Столовая Вилка



586000

205 mm

Cuchara Mesa // Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiaino Tavola // Столовая Ложка



586400

110 mm
225 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak // Coltello Bistecca // Острый столовый Нож



585600

90 mm
193 mm

Cuchillo Postre // Dessert Knife // Couteau à Dessert // Coltello Frutta // Десертная Нож



585800

185 mm

Tenedor Postre // Dessert Fork // Fourchette à Dessert // Forchettina Dolce // Десертная Вилка



585700

183 mm

Cuchara Postre // Dessert Spoon // Cuillère à Dessert // Cucchiaino Frutta // Десертная Вилка



585200

80 mm
173 mm

Cuchillo Lunch // Lunch Knife // Couteau Lunch // Coltello Frutta // Нож для Ланча



585400

156 mm

Tenedor Lunch // Cake Fork // Fourchette Lunch // Forchetta Frutta // Вилка для Ланча



585100

156 mm

Cuchara Café // Coffee-Lunch Spoon // Cuillère à Café-Lunch // Cucchiaino Caffè-Frutta // Ложка для Кофе-Ланча



585000

122 mm

Cuchara Moka // Mokka Spoon // Cuillère à Moka // Cucchiaino Moka // Кофейная Ложка



586200

85 mm
220 mm

Cuchillo Pescado // Fish Knife // Couteau Poisson // Coltello Pesce // Нож для Рыбы



586300

194 mm

Tenedor Pescado // Fish Fork // Fourchette Poisson // Forchettina Pesce // Вилка для Рыбы



586900

241 mm

Pala Pastel // Cake Server // Pelle à Tarte // Pala Torta // Лопатка для горпа



Caja

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 3 mm

Box

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 3 mm

Boîte

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 3 mm

Scatola

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 3 mm

Коробка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь 18/10
Толщина: ≈ 3 мм



586700

193 mm

Tenedor Ensalada // Salad Fork // Fourchette À Salade // Forchetta Da Insalata // Вилка Для Салата



586800

193 mm

Cuchara Ensalada // Salad Spoon // Cuillère À Salade // Cucchiaino Da Insalata // Ложка Для Салата



586600

255 mm

Cuchara Servir // Serving Spoon // Cuillère à Servir // Cucchiaino // Разливательная ложка



587000

275 mm

Cazo Sopa // Soup Ladle // Louche à Soupe // Mestolo // Ковш для Супа



587400.
Estuche - 24 Piezas

587200.
Maletín - 113 Piezas

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 3 mm

Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 3 mm

587400.
Gift Case - 24 Pieces

587200.
Gift Case - 113 Pieces

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel
Thickness: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 3 mm

587400.
Ménagère - 24 Pièces

587200.
Ménagère - 113 Pièces

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 3 mm

Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 3 mm

587400.
Confezioni Regalo - 24 Pezzi

587200.
Astuccio - 113 Pezzi

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 3 mm

Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 3 mm

587400.
Упаковка - 24 Предметов

587200.
Чемодан - 113 Предметов

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь
Толщина: ≈ 3 мм

Нержавеющая Сталь 18/10
Толщина: ≈ 3 мм

587400

Estuche // Gift Case // Ménagère
Confezioni Regalo // Упаковка

587200

Maletín // Gift Case // Ménagère
Confezioni // Чемодан



	6 X 5859
	6 X 5860
	6 X 5861
	6 X 5851

24

	12 X 5859
	12 X 5860
	12 X 5861
	12 X 5852
	12 X 5851

	12 X 5854
	12 X 5850
	12 X 5862
	12 X 5863
	1 X 5870

	1 X 5866
	1 X 5867
	1 X 5868
	1 X 5869

113



Burdeos

*¡Mi perlado me hace
muy cortante!
My serration makes
me very sharp!*



*¡Disfruta de mis formas
redondeadas!
Enjoy my rounded
shapes!*





Caja

MONOBLOCK DE UNA PIEZA

Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 3 mm

Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 3 mm

Box

MONOBLOCK OF ONE PIECE

Stainless Steel
Thickness: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 3 mm

Boîte

MONOBLOC D'UNE PIÈCE

Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 3 mm

Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 3 mm

Scatola

MONOBLOCCO UNIPEZZO

Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 3 mm

Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 3 mm

Коробка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сгаль
Толщина: ≈ 3 mm

Нержавеющая Сгаль 18/10
Толщина: ≈ 3 mm



590900

120 mm
238 mm

Cuchillo Mesa // Table Knife // Couteau Table // Coltello Tavola // Столовый Нож



591100

205 mm

Tenedor Mesa // Table Fork // Fourchette Table // Forchetta Tavola // Столовая Вилка



591000

205 mm

Cuchara Mesa // Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiaino Tavola // Столовая Ложка



591400

110 mm
225 mm

Chuletero // Steak Knife // Steak // Coltello Bistecca // Острый столовый Нож



590600

100 mm
208 mm

Cuchillo Postre // Dessert Knife // Couteau à Dessert // Coltello Frutta // Десертная Нож



590800

178 mm

Tenedor Postre // Dessert Fork // Fourchette à Dessert // Forchettina Dolce // Десертная Вилка



590700

178 mm

Cuchara Postre // Dessert Spoon // Cuillère à Dessert // Cucchiaino Frutta // Десертная Вилка



590200

85 mm
178 mm

Cuchillo Lunch // Lunch Knife // Couteau Lunch // Coltello Frutta // Нож для Ланча



590400

150 mm

Tenedor Lunch // Cake Fork // Fourchette Lunch // Forchetta Frutta // Вилка для Ланча



590300

153 mm

Cuchara Café // Coffee-Lunch Spoon // Cuillère à Café-Lunch // Cucchiaino Caffè-Frutta // Ложка для Кофе-Ланча



590100

110 mm

Cuchara Moka // Mocca Spoon // Cuillère à Moka // Cucchiaino Moka // Кофейная Ложка



591200

85 mm
205 mm

Cuchillo Pescado // Fish Knife // Couteau Poisson // Coltello Pesce // Нож для Рыбы



591300

185 mm

Tenedor Pescado // Fish Fork // Fourchette Poisson // Forchettina Pesce // Вилка для Рыбы



591900

255 mm

Pala Pastel // Cake Server // Pelle à Tarte // Pala Torta // Лопатка для горпа



Caja

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 3 mm

Box

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 3 mm

Boîte

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 3 mm

Scatola

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 3 mm

Коробка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сгаль 18/10
Толщина: ≈ 3 мм



591700

193 mm

Tenedor Ensalada // Salad Fork // Fourchette À Salade // Forchetta Da Insalata // Вилка Для Салата



591800

193 mm

Cuchara Ensalada // Salad Spoon // Cuillère À Salade // Cucchiaio Da Insalata // Ложка Для Салата



591600

260 mm

Cuchara Servir // Serving Spoon // Cuillère à Servir // Cucchiaione // Разливательная ложка



592000

293 mm

Cazo Sopa // Soup Ladle // Louche à Soupe // Mestolo // Ковш для Супа



592400.
Estuche - 24 Piezas

592200.
Maletín - 113 Piezas

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 3 mm

Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 3 mm

592400.
Gift Case - 24 Pieces

592200.
Gift Case - 113 Pieces

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel
Thickness: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 3 mm

592400.
Ménagère - 24 Pièces

592200.
Ménagère - 113 Pièces

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 3 mm

Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 3 mm

592400.
Confezioni Regalo - 24 Pezzi

592200.
Astuccio - 113 Pezzi

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 3 mm

Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 3 mm

592400.
Упаковка - 24 Предметов

592200.
Чемодан - 113 Предметов

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сгаль
Толщина: ≈ 3 мм

Нержавеющая Сгаль 18/10
Толщина: ≈ 3 мм

592400

Estuche // Gift Case // Ménagère
Confezioni Regalo // Упаковка



592200

Maletín // Gift Case // Ménagère
Confezioni // Чемодан



6 X 5909
 6 X 5910
 6 X 5911
 6 X 5903

24

12 X 5909
 12 X 5910
 12 X 5911
 12 X 5902
 12 X 5903

12 X 5904
 12 X 5901
 12 X 5912
 12 X 5913
 1 X 5920

1 X 5916
 1 X 5917
 1 X 5918
 1 X 5919

113



Berlín

*¡Soy resistente al
lavavajillas!
I'm dishwasher
resistant!*



*¡Disfruta de mis formas
ovaladas!
Enjoy my oval shapes!*





Caja

MONOBLOCK DE UNA PIEZA

Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 3 mm

Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 3 mm

Box

MONOBLOCK OF ONE PIECE

Stainless Steel
Thickness: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 3 mm

Boîte

MONOBLOC D'UNE PIÈCE

Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 3 mm

Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 3 mm

Scatola

MONOBLOCCO UNIPEZZO

Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 3 mm

Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 3 mm

Коробка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сталь
Толщина: ≈ 3 mm

Нержавеющая Сталь 18/10
Толщина: ≈ 3 mm



560900

100 mm
220 mm

Cuchillo Mesa // Table Knife // Couteau Table // Coltello Tavola // Столовый Нож



560902

100 mm
220 mm

NEW

Cuchillo Mesa · Micro-perlado // Table Knife · Micro-brushing // Couteau Table
Micro-perlage // Coltello Tavola · Micro-perlato // Столовый Нож · Микро гранулы



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
200 mm

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
180 mm

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
210 mm

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



Caja

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 3 mm

Box

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 3 mm

Boîte

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 3 mm

Scatola

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 3 mm

Коробка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь 18/10
Толщина: ≈ 3 mm



562000

280 mm

Cazo Sopa // Soup Ladle // Louche à Soupe // Mestolo // Ковш для Супа



561800

265 mm

Cuchara Servir // Serving Spoon // Cuillère à Servir // Cucchiaino // Разливательная ложка



561700

250 mm

Tenedor Servir // Serving Fork // Fourchette Service // Forchettonne 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 // Cucchiaino Tè // Разливательная Ложка для Прохладительных Напитков



562400.
Estuche - 24 Piezas
562500.
Maletín - 113 Piezas

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 3 mm

Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 3 mm

562400.
Gift Case - 24 Pieces
562500.
Gift Case - 113 Pieces

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel
Thickness: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 3 mm

562400.
Ménagère - 24 Pièces
562500.
Ménagère - 113 Pièces

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 3 mm

Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 3 mm

562400.
Confezioni Regalo - 24 Pezzi
562500.
Astuccio - 113 Pezzi

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 3 mm

Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 3 mm

562400.
Упаковка - 24 Предметов
562500.
Чемодан - 113 Предметов

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь
Толщина: ≈ 3 mm

Нержавеющая Сталь 18/10
Толщина: ≈ 3 mm

562400

Estuche // Gift Case // Ménagère
Confezioni Regalo // Упаковка



562500

Maletín // Gift Case // Ménagère
Confezioni // Чемодан



6 X 5609
 6 X 5610
 6 X 5611
 6 X 5603

24

12 X 5609
 12 X 5610
 12 X 5611
 12 X 5602
 12 X 5603

12 X 5604
 12 X 5601
 12 X 5612
 12 X 5613
 1 X 5620

1 X 5618
 1 X 5617
 1 X 5616
 1 X 5619

113



Madrid

*¡Soy muy resistente
a la corrosión!
I'm highly corrosion
resistant!*



*¡Disfruta de mis formas
sutiles y redondeadas!
Enjoy my subtle and
rounded shapes!*





Caja

MONOBLOCK DE UNA PIEZA

Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 3 mm

Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 3 mm

Box

MONOBLOCK OF ONE PIECE

Stainless Steel
Thickness: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 3 mm

Boîte

MONOBLOC D'UNE PIÈCE

Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 3 mm

Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 3 mm

Scatola

MONOBLOCCO UNIPEZZO

Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 3 mm

Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 3 mm

Коробка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сгаль
Толщина: ≈ 3 mm

Нержавеющая Сгаль 18/10
Толщина: ≈ 3 mm



555900

115 mm
245 mm

Cuchillo Mesa // Table Knife // Couteau Table // Coltello Tavola // Столовый Нож



555602

100 mm
222 mm

NEW

Cuchillo Mesa · Micro-perlato // Table Knife · Micro-brushing // Couteau Table
Micro-perlage // Coltello Tavola · Micro-perlato // Столовый Нож · Микро гранулы



556100

210 mm

Tenedor Mesa // Table Fork // Fourchette Table // Forchetta Tavola // Столовая Вилка



556000

210 mm

Cuchara Mesa // Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiaino Tavola // Столовая Ложка



555600

100 mm
225 mm

Cuchillo Postre // Dessert Knife // Couteau à Dessert // Coltello Frutta // Десертная Нож



555800

190 mm

Tenedor Postre // Dessert Fork // Fourchete 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



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

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 3 mm

Box

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 3 mm

Boîte

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 3 mm

Scatola

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 3 mm

Коробка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь 18/10
Толщина: ≈ 3 mm



555500

150 mm

Cuchara Helado // Ice Cream Spoon // Cuillère à Glace // Paletta Gelato // Ложка для Мороженого



556800

270 mm

Cuchara Servir // Serving Spoon // Cuillère à Servir // Cucchiaine // 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



557400.
Estuche - 24 Piezas
557500.
Maletín - 113 Piezas

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 3 mm

Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 3 mm

557400.
Gift Case - 24 Pieces
557500.
Gift Case - 113 Pieces

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel
Thickness: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 3 mm

557400.
Ménagère - 24 Pièces
557500.
Ménagère - 113 Pièces

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 3 mm

Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 3 mm

557400.
Confezioni Regalo - 24 Pezzi
557500.
Astuccio - 113 Pezzi

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 3 mm

Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 3 mm

557400.
Упаковка - 24 Предметов
557500.
Чемодан Чемодан - 113 Предметов

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь
Толщина: ≈ 3 mm

Нержавеющая Сталь 18/10
Толщина: ≈ 3 mm

557400

Estuche // Gift Case // Ménagère
Confezioni Regalo // Упаковка



557500

Maletín // Gift Case // Ménagère
Confezioni // Чемодан



6 X 5556
 6 X 5557
 6 X 5558
 6 X 5553

24

12 X 5556
 12 X 5557
 12 X 5558
 12 X 5552
 12 X 5553

12 X 5554
 12 X 5551
 12 X 5562
 12 X 5563
 1 X 5570

1 X 5568
 1 X 5567
 1 X 5566
 1 X 5569

113



Toscana

*¡Soy muy rígido y
resistente!
I'm highly resistant
and rigid!*



*¡Disfruta de mis líneas
sencillas y elegantes!
Enjoy my simple and
elegant lines!*





Caja

MONOBLOCK DE UNA PIEZA

Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 2,5 mm



Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 2,5 mm

Box

MONOBLOCK OF ONE PIECE

Stainless Steel
Thickness: ≈ 2,5 mm

Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 2,5 mm

Boîte

MONOBLOC D'UNE PIÈCE

Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 2,5 mm

Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 2,5 mm

Scatola

MONOBLOCCO UNIPEZZO

Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 2,5 mm

Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 2,5 mm

Коробка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сгаль
Толщина: ≈ 2,5 mm

Нержавеющая Сгаль 18/10
Толщина: ≈ 2,5 mm



570900



Cuchillo Mesa // Table Knife // Couteau Table // Coltello Tavola // Столовый Нож



570902



NEW

Cuchillo Mesa · Micro-perlato // Table Knife · Micro-brushing // Couteau Table
Micro-perlage // Coltello Tavola · Micro-perlato // Столовый Нож · Микро гранулы



571100



Tenedor Mesa // Table Fork // Fourchette Table // Forchetta Tavola // Столовая Вилка



571000



Cuchara Mesa // Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiaino Tavola // Столовая Ложка



570600



Cuchillo Postre // Dessert Knife // Couteau à Dessert // Coltello Frutta // Десертная Нож



570800



Tenedor Postre // Dessert Fork // Fourchete à Dessert // Forchettina Dolce // Десертная Вилка



570700



Cuchara Postre // Dessert Spoon // Cuillère à Dessert // Cucchiaino Frutta // Десертная Вилка



570200



Cuchillo Lunch // Lunch Knife // Couteau Lunch // Coltello Frutta // Нож для Ланча



570400



Tenedor Lunch // Cake Fork // Fourchette Lunch // Forchetta Frutta // Вилка для Ланча



570300



Cuchara Café // Coffee Spoon // Cuillère à Café // Cucchiaino Caffè // Ложка для Кофе



Caja

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 2,5 mm

Box

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 2,5 mm

Boîte

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 2,5 mm

Scatola

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 2,5 mm

Коробка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь 18/10
Толщина: ≈ 2,5 mm



570100

115 mm



572100

220 mm

Cuchara Moka // Mocca Spoon // Cuillère à Moka // Cucchiaino Moka // Кофейная Ложка

Cuchara de Refresco // Ice Tea Spoon // Cuillère à Glace // Cucchiaino Tè // Разливательная Ложка для Прохладительных Напитков



Estuche - 24 Piezas

MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 2,5 mm

Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 2,5 mm

Gift Case - 24 Pieces

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel
Thickness: ≈ 2,5 mm

Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 2,5 mm

Ménagère - 24 Pièces

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 2,5 mm

Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 2,5 mm

Confezioni Regalo - 24 Pezzi

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 2,5 mm

Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 2,5 mm

Упаковка Упаковка - 24 Предметов

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь
Толщина: ≈ 2,5 mm

Нержавеющая Сталь 18/10
Толщина: ≈ 2,5 mm



572400

Estuche // Gift Case // Ménagère
Confezioni Regalo // Упаковка

- 6 X 5709**
- 6 X 5710**
- 6 X 5711**
- 6 X 5703**

24



Display

MONOBLOCK DE UNA PIEZA

Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 2,5 mm

Acero Inoxidable 18/10
Espesor: ≈ 2,5 mm

Display

MONOBLOCK OF ONE PIECE

Stainless Steel
Thickness: ≈ 2,5 mm

Stainless Steel 18/10
Thickness: ≈ 2,5 mm

Display

MONOBLOC D'UNE PIÈCE

Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 2,5 mm

Acier Inoxydable 10/18
Épaisseur: ≈ 2,5 mm

Display

MONOBLOCCO UNIPEZZO

Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 2,5 mm

Acciaio Inossidabile 18/10
Spessore: ≈ 2,5 mm

Упаковка Дисплей

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сгаль
Толщина: ≈ 2,5 mm

Нержавеющая Сгаль 18/10
Толщина: ≈ 2,5 mm



575000



220 mm

Cuchillo Mesa
Table Knife
Couteau Table
Coltello Tavola
Сголовый Нож



3 X 5709



574700

200 mm

Tenedor Mesa
Table Fork
Fourchette Table
Forchetta Tavola
Сголовая Вилка



3 X 5711



574600

200 mm

Cuchara Mesa
Table Spoon
Cuillère Table
Cucchiaio Tavola
Сголовая Ложка



3 X 5710



574900



205 mm

Cuchillo Postre
Dessert Knife
Couteau à Dessert
Coltello Frutta
Десертная Нож



3 X 5706



574500

180 mm

Tenedor Postre
Dessert Fork
Fourchette à Dessert
Forchettina Dolce
Десертная Вилка



3 X 5708



574400

180 mm

Cuchara Postre
Dessert Spoon
Cuillère à Dessert
Cucchiaio Frutta
Десертная Вилка



3 X 5707



574800



185 mm

Cuchillo Lunch
Lunch Knife
Couteau Lunch
Coltello Frutta
Нож для Ланча



3 X 5702



574300

140 mm

Tenedor Lunch
Cake Fork
Fourchette Lunch
Forchetta Frutta
Вилка для Ланча



6 X 5704



574200

140 mm

Cuchara Café
Coffee Spoon
Cuillère à Café
Cucchiaino Caffè
Ложка для Кофе



6 X 5703



574100

115 mm

Cuchara Moka
Mocca Spoon
Cuillère à Moka
Cucchiaino Moka
Кофейная Ложка



6 X 5701

com- ple- men- tos

ACCESSORIES FOR
KNIVES

COMPLÉMENTS POUR
COUTEAUX

COMPLEMENTI PER
COLTELLI

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ
НОЖЕЙ



188



AFILADORES

Sharpeners // Aiguiseurs // Affilatori
Инструменты Для Заточки

192



CHAIRAS

Sharpening Steels // Fusils // Acciaini
Affilatori // Мусаты

196



GUANTES DE PROTECCIÓN

Safety Gloves // Gants Protection // Guanti
Di Protezione // Защитные Перчатки

198



TABLAS

Cutting Boards // Planches A Decouper
Taglieri // Доски

202



BOLSAS PARA CUCHILLOS

Knives Roll Bag // Trousse Couteaux // Borsa
Portacoltelli // Сумка

204



TACOS

Blocks // Blocs // Сеппи // Подставки

208



SOPORTES MÁGNETICOS

Magnetic Racks // Barres Aimantées // Magneti
Подставка Магнитная

Afiladores

SHARPENERS // AIGUISEURS // AFFILATORI
ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАТОЧКИ

*¡Conmigo, tus cuchillos estarán
siempre listos para la acción!
With me, your knives will always
be ready for action!*



PACKAGING / УПАКОВКА

Caja
Acero Inoxidable

Box
Stainless Steel

Boîte
Acier Inoxydable

Astuccio
Acciaio Inossidabile

Коробка
Сталь Нержавеющая

Packaging // Упаковка



610100

Afilador Profesional
Professional Knife Sharpener
Aiguiseur Professionnel
Affilatore Professionale
Профессиональный мусат

Caja
ABS

Box
ABS

Boîte
ABS

Astuccio
ABS

Коробка
АБС-пластик

Packaging // Упаковка



610000

Afilador Profesional
Professional Knife Sharpener
Aiguiseur Professionnel
Affilatore Professionale
Профессиональный мусат

Blister
Plástico

Blister
Plastic

Blister
Plastique

Blister
Plastico

Блистер
Пластик

Packaging // Упаковка



610200

Afilador Profesional de Bolsillo
Professional Pocket Knife Sharpener
Aiguiseur Professionnel Poche
Affilatore Professionale Tasca
Профессиональный Карманный
Мусат



Caja
ABS + TPE
Rodillos Cerámico y Carburo

Box
ABS + TPE
Carbide and Ceramic Rollers

Boîte
ABS + TPE
Rouleaux Céramique et Carbure

Astuccio
ABS + TPE
Rulli in Ceramica e Carburo

Коробка
материал ABS + TPE
Керамический и Карбидовый Ролики

Packaging // Упаковка



610600

Afilador de Mano // Manual Knife Sharpener // Aigiseur Manuel Affilatrice Manuale // Точилка для ручной заточки



Caja
Plástico

Box
Plastic

Boîte
Plastique

Astuccio
Plastico

Коробка
Пластик

Packaging // Упаковка



610500

Afilador Eléctrico // Electric Knife Sharpener // Aigiseur Électrique // Affilatore Elettrico Электрическая Точилка

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.



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



Rodillos de banda intercambiables / Interchangeable band rollers / Rouleaux à bande interchangeable / Rulli di banda intercambiabili / Сменные ленточные ролики

Arcos garantiza este producto durante 2 años / Arcos guarantees this product for 2 years / Arcos garantit ce produit pendant 2 ans / Arcos garantisce questo prodotto per 2 anni / Arcos гарантирует этот продукт в течение 2 лет



Chairas

SHARPENING STEELS // FUSILS
ACCIAINI AFFILATORI // МУСАТЫ



*¡Mantengo tus
cuchillos a punto!
I keep your knives
finely honed!*

↪

*¡Me adapto a tu mano!
I fit to your hand!*

↪



Caja
Acero al Carbono Cromado
Polipropileno

Box
Carbon Steel Chromium Coated
Polypropylene

Boîte
Acier au Carbone Chromage
Polypropylène

Astuccio
Acciaio al Carbonio Cromato
Polipropilene

Коробка
Углеродистая Сталь
Полипропилен



782100

230 mm
 10 mm



278100.
Caja
278138.
Funda Display
Acero al Carbono Cromado
Polipropileno

278100.
Box
278138.
Display Sleeve
Carbon Steel Chromium Coated
Polypropylene

278100.
Boîte
278138.
Carte
Acier au Carbone Chromage
Polypropylène

278100.
Astuccio
278138.
Display
Acciaio al Carbonio Cromato
Polipropilene

278100.
Коробка
278138.
Упаковка дисплей
Углеродистая Сталь
Полипропилен



278100 / 278138

230 mm
 10 mm



Caja
Acero al Carbono Cromado
Polipropileno

Box
Carbon Steel Chromium Coated
Polypropylene

Boîte
Acier au Carbone Chromage
Polypropylène

Astuccio
Acciaio al Carbonio Cromato
Polipropilene

Коробка
Углеродистая Сталь
Полипропилен



278200

250 mm
 13 mm



Caja
Acero al Carbono Cromado
Polipropileno

Box
Carbon Steel Chromium Coated
Polypropylene

Boîte
Acier au Carbone Chromage
Polypropylène

Astuccio
Acciaio al Carbonio Cromato
Polipropilene

Коробка
Углеродистая Сталь
Полипропилен



278400

250 mm
 10 mm



Caja
Acero al Carbono Cromado
Polipropileno

Box
Carbon Steel Chromium Coated
Polypropylene

Boîte
Acier au Carbone Chromage
Polypropylène

Astuccio
Acciaio al Carbonio Cromato
Polipropilene

Коробка
Углеродистая Сталь
Полипропилен



278310

300 mm
 13 mm



Caja
Acero al Carbono Cromado
Polipropileno

Box
Carbon Steel Chromium Coated
Polypropylene

Boîte
Acier au Carbone Chromage
Polypropylène

Astuccio
Acciaio al Carbonio Cromato
Polipropilene

Коробка
Углеродистая Сталь
Полипропилен



● 278511 ● 278512 ● 278513 ○ 278514 ● 278515

278510

300 mm

13 mm



Caja
Acero al Carbono Cromado
Polipropileno

Box
Carbon Steel Chromium Coated
Polypropylene

Boîte
Acier au Carbone Chromage
Polypropylène

Astuccio
Acciaio al Carbonio Cromato
Polipropilene

Коробка
Углеродистая Сталь
Полипропилен



279010

300 mm

20 mm



279200.
Caja
279202.
Estuche
Acero al Carbono Recubierto de
Diamante
Polipropileno

279200.
Box
279202.
Case
Carbon Steel Diamond Coated
Polypropylene

279200.
Boîte
279202.
Étui
Acier au Carbone Avec Revêtement
Diamant
Polypropylène

279200.
Astuccio
279202.
Astuccio
Acciaio al Carbonio Ricoperto in
Diamante
Polipropilene

279200.
Коробка
279202.
Упаковка
Углеродистая Сталь
Полипропилен



279200

279202

280 mm

17 mm



Caja
Acero al Carbono Recubierto de
Diamante
Polipropileno

Box
Carbon Steel Diamond Coated
Polypropylene

Boîte
Acier au Carbone Avec Revêtement
Diamant
Polypropylène

Astuccio
Acciaio al Carbonio Ricoperto in
Diamante
Polipropilene

Коробка
Углеродистая Сталь
Полипропилен



279400

230 mm

10 mm

a- fi- lar

AFILAR UN CUCHILLO
SHARPENING A KNIFE
AIGUISER UN COUTEAU
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.

Entretenir 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, laissez 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'alterner 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: Posizionate 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.

20°



Guantes de protección

SAFETY GLOVES // GANTS PROTECTION // GUANTI DI PROTEZIONE
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ

*¡Soy el protector de
tus manos!
I'm your hand guard!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Caja

Acero Inoxidable

Box

Stainless Steel

Boîte

Acier Inoxydable

Scatola

Acciaio Inossidabile

УоробКа

Сгаль Нержавеющая




615000

 0-XXS · 210 mm

Guante de Malla // Chainmail Glove // Gant en Maille // Guanto in Maglia // Кольчужные Перчатки



615100

 1-XS · 230 mm

Guante de Malla // Chainmail Glove // Gant en Maille // Guanto in Maglia // Кольчужные Перчатки




615200

 2-S · 240 mm

Guante de Malla // Chainmail Glove // Gant en Maille // Guanto in Maglia // Кольчужные Перчатки



615300

 3-M · 250 mm

Guante de Malla // Chainmail Glove // Gant en Maille // Guanto in Maglia // Кольчужные Перчатки



615400

 4-L · 270 mm

Guante de Malla // Chainmail Glove // Gant en Maille // Guanto in Maglia // Кольчужные Перчатки



NIVELES DE PROTECCIÓN

NIVEAU DE PROTECTION / PROTECTION LEVELS / LIVELLO DI PROTEZIONE / УРОВНИ ЗАЩИТЫ



Especifica que el guante no será cortado por una cuchilla cayendo a una altura de 15 cm.

Manufactured to withstand cuts from a knife dropped from a height of 15 cm.

Le gant ne sera pas coupé par une machina tombant d'une hauteur de 15 cm.

Specifica che il guanto non sarà intagliato da un coltello che viene lasciato cadere da una altezza di 15 cm.

Обозначает, что перчатка не прорезается ножом, если он упадет с высоты 15 см.



EN 420/EN 1082/1:
Requisitos generales para los guantes de protección.

EN 420/EN 1082/1:
General requirements for protective gloves.

EN 420/EN 1082/1:
Conditions générales requises pour les gants de protection.

EN 420/EN 1082/1:
Requisitos generales para los guantes de protección.

EN 420/EN 1082/1:
Основные требования к защитным перчаткам.

Tablas

CUTTING BOARDS
PLANCHES A DECOUPER
TAGLIERI // ДОСКИ

*¡Soy fácil de usar,
almacenar y limpiar!
I'm easy to use, clean
and store!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Caja

Fibra de Celulosa y Resina

Box

Resin and Cellulose Fibre

Boîte

Fibre de Cellulose et Résine

Scatola

Fibra di Cellulosa e Resina

Коробка

Целлюлозное Волокно и Смола



765000

NEW

6,5 mm

24 x 14 cm



691510

6,5 mm

24 x 14 cm



708000

6,5 mm

24 x 14 cm

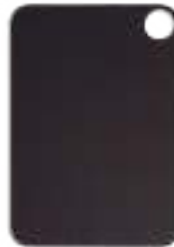


765100

NEW

6,5 mm

33 x 23 cm



691610

6,5 mm

33 x 23 cm



708100

6,5 mm

33 x 23 cm

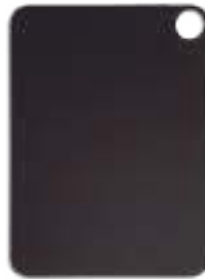


765200

NEW

6,5 mm

37,7 x 27,7 cm



691710

6,5 mm

37,7 x 27,7 cm



708200

6,5 mm

37,7 x 27,7 cm



765300

NEW

6,5 mm

42,7 x 32,7 cm



691810

6,5 mm

42,7 x 32,7 cm



708300

6,5 mm

42,7 x 32,7 cm



Resistencia al lavavajillas / Dishwasher safe / Compatible au lave vaisselle / Adatto per lavastoviglie / Подходит для посудомоечной машины.

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
Fibra de Celulosa y Resina

Box
Resin and Cellulose Fibre

Boîte
Fibre de Cellulose et Résine

Scatola
Fibra di Cellulosa e Resina

Коробка
Целлюлозное Волокно и Смола



766100 **NEW**
6,5 mm
33 x 23 cm





692110
6,5 mm
33 x 23 cm





709100
6,5 mm
33 x 23 cm




766200 **NEW**
6,5 mm
37,7 x 27,7 cm





692210
6,5 mm
37,7 x 27,7 cm




709200
6,5 mm
37,7 x 27,7 cm




766300 **NEW**
6,5 mm
42,7 x 32,7 cm





692310
6,5 mm
42,7 x 32,7 cm



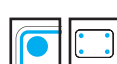

709300
6,5 mm
42,7 x 32,7 cm





766000 **NEW**
6,5 mm
33 x 23 cm




693710
6,5 mm
33 x 23 cm




709600
6,5 mm
33 x 23 cm





Caja

Fibra de Celulosa y Resina

Box

Resin and Cellulose Fibre

Boîte

Fibre de Cellulose et Résine

Scatola

Fibra di Cellulosa e Resina

Коробка

Целлюлозное Волокно и Смола



693610



3 mm



32 x 25 cm



693510



3 mm



32 x 15 cm



693810



3 mm



32 x 12 cm



Bolsas para cuchillos

SAFETY GLOVES // GANTS PROTECTION // GUANTI DI PROTEZIONE
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ

*I'm perfecta para transportar
tus cuchillos!
I'm perfect for carrying your
knives!*





Caja

100% Poliéster

Box

100% Polyester

Boîte

100% Polyester

Scatola

100% Poliestere

Коробка

100% Полиэстер

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

4 Piezas // 4 Pieces // 4 Places
4 Pezzi // 4 Предметов



690400

500 x 510 mm

Bolsa cuchillos // Knives Roll Bag // Trousse Couteaux // Borsa Portacoltelli // Сумка

8 Piezas // 8 Pieces // 8 Places
8 Pezzi // 8 Предметов



690500

730 x 510 mm

Bolsa cuchillos // Knives Roll Bag // Trousse Couteaux // Borsa Portacoltelli // Сумка

12 Piezas // 12 Pieces // 12 Places
12 Pezzi // 12 Предметов



691400

520 x 920 mm

Bolsa cuchillos // Knives Roll Bag // Trousse Couteaux // Borsa Portacoltelli // Сумка

17 Piezas // 17 Pieces // 17 Places
17 Pezzi // 17 Предметов



Bolsa

Poliéster 600D con Recubrimiento PVC

Bag

Polyester 600D Covering with PVC

Sac

Polyester 600D avec Recouvrement PVC

Borsa

Poliestere 600D Ricoperto in PVC

Сумка

Полиэстер 600D с ПВХ покрытием

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 Рюкзак Для Переноски Ножей

9 Piezas // 9 Pieces // 9 Places
9 Pezzi // 9 Предметов

Tacos

BLOCKS // BLOCS // CEPPI
ПОДСТАВКИ

*¡Conmigo, tus cuchillos estarán
siempre seguros y a mano!
With me, your knives will always
be safe and at hand reach!*



PACKAGING / УПАКОВКА



Caja Regalo

Bambú

Gift Box

Bamboo

Boîte Cadeau

Bamboo

Scatola Regalo

Bambú

Подарочная Упаковка

бамбук

TACO UNIVERSAL

Bambú con interior de fibras de polipropileno.
Desmontable, fácil de limpiar. Adecuados para todos los cuchillos ARCOS hasta una longitud de hoja de 25 cm.

UNIVERSAL BLOCK

Bamboo with polypropylene fibre interior.
Can be removed, easy to clean. For all ARCOS knives up to 25 cm blade length.

BLOC UNIVERSEL

Bambou avec intérieur en fibres de polypropylène.
Amovible, facile à entretenir. Pour tous les couteaux ARCOS avec lames de 25 cm maximum.

CEPPO UNIVERSALE FRAGGIO

Bambú con interno in fibre di polipropilene.
Smontabile, facile da pulire. Adatto a tutti i coltelli ARCOScon lama lunga fino a 25 cm.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОДСТАВ

Бамбук с внутренним полипропиленовым волокном.
Наполнитель съемный, легко моется. Универсальное приспособление для хранения любых ножей ARCOS с лезвием длиной до 25 см.



793800

 280 x 215 x 90 mm

Taco Universal // Universal Block // Universal Bloc // Universal Ceppo
Серро Universale Fraggio
Универсальная Подстав

Packaging // Упаковка



Caja Regalo

Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico

Gift Box

Thermoplastic rubber fibre interior plastic

Boîte Cadeau

Plastique avec intérieur en fibres de caoutchouc thermoplastique

Scatola Regalo

Plastica con interno in fibre di caucciù termoplastico

Подарочная Упаковка

Материал: пластик с термоустойчивыми волокнами каучука

TACO UNIVERSAL

Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico.
Desmontable, fácil de limpiar. Adecuados para todos los cuchillos ARCOS hasta una longitud de hoja de 20 cm.

UNIVERSAL BLOCK

Thermoplastic rubber fibre interior plastic.
Can be removed, easy to clean. For all ARCOS knives up to 20 cm blade length.

BLOC UNIVERSEL

Thermoplastic rubber fibre interior plastic.
Pour tous les couteaux ARCOS avec lames de 20 cm maximum.

CEPPO UNIVERSALE FRAGGIO

Plastica con interno in fibre di caucciù termoplastico.
Adatto a tutti i coltelli ARCOScon lama lunga fino a 20 cm.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОДСТАВ

Материал: пластик с термоустойчивыми волокнами каучука.
Наполнитель съемный, легко моется. Универсальное приспособление для хранения любых ножей ARCOS с лезвием длиной до 20 см.



794400

 225 mm

 110 mm

Taco Universal // Universal Block // Universal Bloc // Universal Ceppo
Серро Universale Fraggio
Универсальная Подстав

Packaging // Упаковка



794000

 225 mm

 110 mm

Taco Universal // Universal Block // Universal Bloc // Universal Ceppo
Серро Universale Fraggio
Универсальная Подстав

Packaging // Упаковка





Caja Regalo

Gift Box

Boîte Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная Упаковка

Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico

Thermoplastic rubber fibre interior plastic

Plastique avec intérieur en fibres de caoutchouc thermoplastique

Plastica con interno in fibre di caucciù termoplastico

Материал: пластик с термоустойчивыми волокнами каучука

TACO UNIVERSAL

Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico. Desmontable, fácil de limpiar. Adecuados para todos los cuchillos ARCOS hasta una longitud de hoja de 20 cm.

UNIVERSAL BLOCK

Thermoplastic rubber fibre interior plastic. Can be removed, easy to clean. For all ARCOS knives up to 20 cm blade length.

BLOC UNIVERSEL

Thermoplastic rubber fibre interior plastic. Pour tous les couteaux ARCOS avec lames de 20 cm maximum.

CEPPO UNIVERSALE FRAGGIO

Plastica con interno in fibre di caucciù termoplastico. Adatto a tutti i coltelli ARCOS con lama lunga fino a 20 cm.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОДСТАВ

Материал: пластик с термоустойчивыми волокнами каучука. Наполнитель съемный, легко моется. Универсальное приспособление для хранения любых ножей ARCOS с лезвием длиной до 20 см.



794100

220 x 160 x 65 mm

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

Packaging // Упаковка



794500

220 x 160 x 65 mm

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

Packaging // Упаковка



Caja Regalo

Gift Box

Boîte Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная Упаковка

Bambú

Bamboo

Bamboo

Bambú

бамбук

TACO INTERIOR CAJÓN

Taco de bambú para guardar cuchillos en el interior de un cajón. Adecuados para todos los cuchillos ARCOS hasta una longitud de hoja de 25 cm.

UNIVERSAL BLOCK DRAWER

Bamboo Block to keep your knives inside a drawer. For all ARCOS knives up to 25 cm blade length.

BLOC UNIVERSEL TIROIR

Bloc en bambou pour rangement des couteaux dans un tiroir. Pour tous les couteaux ARCOS avec lames de 25 cm maximum.

CEPPO UNIVERSALE PER CASSETTO

Base in bambú per riporre i coltelli all' interno del cassetto. Adatto a tutti i coltelli ARCOS con lama lunga fino a 25 cm.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОЛОДА ДЛЯ ВЫДВИЖНОГО ЯЩИКА

Бамбуковая Колода Для Хранения Ножей Внутри Ящика. Универсальное приспособление для хранения любых ножей ARCOS с лезвием длиной до 25 см.



794300

39 x 432 x 139 mm

Taco Interior Cajón // Universal Block Drawer // Bloc Universel Tiroir // Ceppo Universale Per Cassetto // Универсальная Колода Для Выдвижного Ящика

Packaging // Упаковка





ARCOS®

Soportes magnéticos

MAGNETIC RACKS // BARRES AIMANTÉES // MAGNETI // ПОДСТАВКА
МАГНИТНАЯ

*¡Tus cuchillos se verán
atraídos por mí!
Your knives will be
attracted to me!*





Estuche
PVC / Acero / ABS

Case
PVC / Steel / ABS

Étui
PVC / Acier / ABS

Astuccio
PVC / Acciaio / ABS

Упаковка
ПВХ / Сталь / АБС-пластик



692500

300 x 45 mm

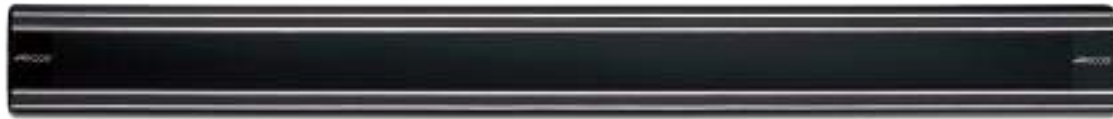
Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Подставка Магнитная



692600

450 x 45 mm

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Подставка Магнитная



692700

500 x 45 mm

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Подставка Магнитная



Estuche
Bambú

Case
Bamboo

Étui
Bamboo

Astuccio
Bambú

Упаковка
бамбук



692800

300 x 45 mm

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Подставка Магнитная



692900

450 x 45 mm

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Подставка Магнитная



Estuche
Madera de Haya

Case
Beechwood

Étui
Bois de Hêtre

Astuccio
Legno di Faggio

Упаковка
Буковое Дерево



695000

400 x 50 mm

Soporte Magnético // Magnetic Rack // Barre Aimantée // Magnet Подставка Магнитная

NEW

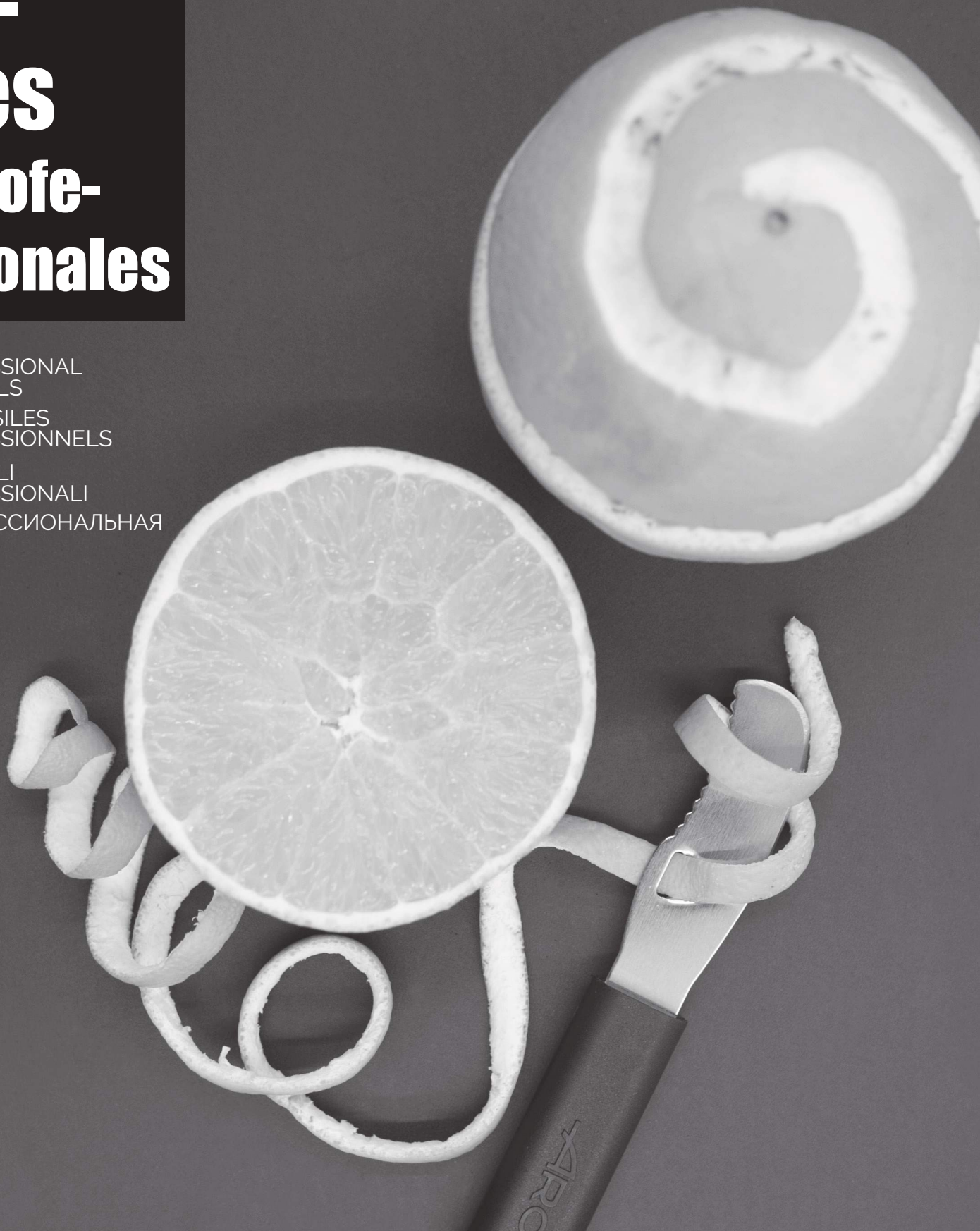
ú- ti- les profe- sionales

PROFESSIONAL
UTENSILS

USTENSILES
PROFESSIONNELS

UTENSILI
PROFESSIONALI

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
УТВАРЬ



212



UTENSILIOS PROFESIONALES

Professional Utensils // Ustensiles Professionnels // Utensili
Professionali // Профессиональная Утварьножницы

216



GADGETS PROFESIONALES

Professional Gadgets // Gadgets Professionnels // Gadgets
Professionali // Профессиональные Приспособления

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 УТВАРЬНОЖНИЦЫ



*¡Hacemos fácil lo difícil!
making difficult tasks easier!*



 Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
 Acero Inoxidable ABS	Stainless Steel ABS	Acier Inoxydable ABS	Acciaio Inossidabile ABS	Нержавеющая Сгаль АБС-пластик



780800

 70 mm

Mantequilla // Butter // Beurre
Coltello Burro // Масло сливочное



 Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
 Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	Stainless Steel NITRUM® Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полипропилен



277100

 90 mm

Electricista // Electrician Knife
Électricien // Coltello Eletttricista
Электрик



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



790200

 225 mm

Gubia // Gouge // Gouge // Coltello
Sgorbia // Стамеска

 Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
 Acero Inoxidable Acero Inoxidable	Stainless Steel Stainless Steel	Acier Inoxydable Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сгаль Нержавеющая Сгаль

795000

 120 mm

Lira de Queso // Cheese Lyre
Fil À Couper Le Fromage // Bliira
Per Formaggio // Нож-Струна
Для Сыра



795100

 210 mm

Lira de Queso // Cheese Lyre
Fil À Couper Le Fromage // Bliira
Per Formaggio // Нож-Струна
Для Сыра





Caja

Acero Inoxidable

Polietileno

Box

Stainless Steel

Polyethylene

Boîte

Acier Inoxydable

Polyéthylène

Scatola

Acciaio Inossidabile

Polietilene

Коробка

Нержавеющая Сгаль

Полиэтилен



791600



440 mm

Corta-Bacalao Pan // Codfish - Bread Cutting Knife // Coupe Pain Taglia- Baccalà - Pane // Для резки трески - хлеба



689900



520 x 270 mm

Tabla Panera // Bread Cutting Board // Planche Coupe Pain Tagliere Taglia Pane // Таблица Хлеб



Caja

Acero Inoxidable

Acero Inoxidable

Box

Stainless Steel

Stainless Steel

Boîte

Acier Inoxydable

Acier Inoxydable

Scatola

Acciaio Inossidabile

Acciaio Inossidabile

Коробка

Нержавеющая Сгаль

Нержавеющая Сгаль



790500

260 mm

Escamador de Pescado // Scaling Knife // Écailleur // Squama-Pesce Нож для снятия чешуи



Caja

Acero Inoxidable

Acero Inoxidable

Box

Stainless Steel

Stainless Steel

Boîte

Acier Inoxydable

Acier Inoxydable

Scatola

Acciaio Inossidabile

Acciaio Inossidabile

Коробка

Нержавеющая Сгаль

Нержавеющая Сгаль



790600

6 mm

140 mm

750 gr

Aplastador de Filetes // Meat Tenderizer // Batte à Cotelette Batticarne // Для отбивания Филе



Caja

Acero Inoxidable

Polioximetileno (POM)

Box

Stainless Steel

Polyoxymethylene (POM)

Boîte

Acier Inoxydable

Polyoxyméthylène (POM)

Scatola

Acciaio Inossidabile

Polioximetilene (POM)

Коробка

Нержавеющая Сгаль

Полиоксиметилен (ПОМ)



790800

10 mm

220 mm

1100 gr

Aplastador de Filetes // Meat Tenderizer // Batte à Cotelette Batticarne // Для отбивания Филе



Caja

Acero Inoxidable

Polipropileno

Caja

Stainless Steel

Polypropylene

Boîte

Acier Inoxydable

Polypropylène

Scatola

Acciaio Inossidabile

Polipropilene

Коробка

Нержавеющая Сгаль

Полипропилен



791800

430 mm

Sierra Carnicero // Butcher Saw Scie de Boucher // Segha da Macellaio // Пила мясника




Gadgets profesionales

PROFESSIONAL GADGETS // GADGETS PROFESSIONNELS // GADGETS
PROFESSIONALI // ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

*¡Somos perfectos para
las tareas específicas!
We're perfect for
specific tasks!*



PACKAGING / УПАКОВКА

 Caja
 Acero Inoxidable
 Polipropileno

Caja
 Stainless Steel
 Polypropylene

Boîte
 Acier Inoxydable
 Polypropylène

Scatola
 Acciaio Inossidabile
 Polipropilene

Коробка
 Нержавеющая Сгаль
 Полипропилен



277200

 60 mm

Abre-Ostras // Oyster Knife
 Ouvre-Huitres // Apriostriche
 Нож для устриц

 Funda Display
 Acero Inoxidable
 Polipropileno

Display Sleeve
 Stainless Steel
 Polypropylene

Carte
 Acier Inoxydable
 Polypropylène

Display
 Acciaio Inossidabile
 Polipropilene

Упаковка дисплей
 Нержавеющая Сгаль
 Полипропилен



792500

 110 mm


Parmesano // Parmesan
 Parmesan // Parmigiano
 Пармезана



792600

 140 mm

Parmesano // Parmesan
 Parmesan // Parmigiano
 Пармезана

 Caja Expositora
 Acero Inoxidable
 Polipropileno

Display Box
 Stainless Steel
 Polypropylene

Boîte Présentoir
 Acier Inoxydable
 Polypropylène

S. Expo
 Acciaio Inossidabile
 Polipropilene

Нож для чистки овощей и Фруктов
 Нержавеющая Сгаль
 Полипропилен



181300

 60 mm

Mondador // Potato Peeler
 Éplucheur // Pelapatate // Нож
 для чистки овощей и Фруктов


 181331 181332 181333 181334

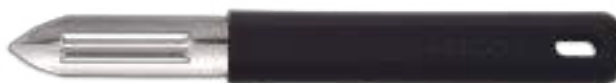
 Display
 Acero Inoxidable
 Polipropileno

Display
 Stainless Steel
 Polypropylene

Carte
 Acier Inoxydable
 Polypropylène

Display
 Acciaio Inossidabile
 Polipropilene

Упаковка
 Нержавеющая Сгаль
 Полипропилен



612100

 60 mm

Mondador // Potato Peeler
 Éplucheur // Pelapatate // Нож
 для чистки овощей и Фруктов





Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сгаль
Полипропилен



613600

100 mm

NSF

Decorador Frutas // Fruit Decorator
Décorateur Fruit // Decoratore
Frutta // Фигурный нож для
Фруктов



Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сгаль
Полипропилен



613000

50 mm

25 mm

NSF

Vaciador-Decorador // Melon
Baller // Moule à Pomme
Scavino // Фигурный нож для
дыни



613100

60 mm

22 / 25 mm

NSF

Doble Vaciador-Decorador
Doble Melon Baller // Moule à
Pomme Double // Scavino Doppio
Двусогорнный Фигурный нож
для дыни



Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сгаль
Полипропилен



616600

65 mm

NSF

Mondador de Naranjas // Canal
Knife // Canneleur D'orange
Pela-Arance // Приспособление
для чистки апельсинов



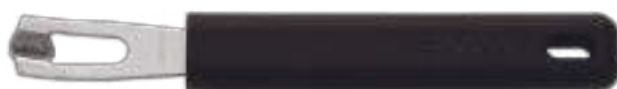
Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сгаль
Полипропилен



612700

40 mm

NSF

Mondador de Naranjas // Canal
Knife // Canneleur D'orange
Pela-arance // Приспособление
для чистки апельсинов

Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сгаль
Полипропилен



612200

90 mm

NSF

Decorador // Decorating Knife
Décorateur // Coltello Decoratore
Нож для декоративной резки
Фрустов

Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сгаль
Полипропилен



612300

75 mm

NSF

Descorazonador // Apple Corer
Vide Pomme // Coltello Tagliamela
Нож для вырезания
сердцевины

Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сгаль
Полипропилен



616800

117 mm

NSF

Descorazonador // Apple Corer
Vide Pomme // Coltello Tagliamela
Нож для вырезания
сердцевины

Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сгаль
Полипропилен



612800

40 mm

NSF

Rallador de Limones // Decorating
Zester // Râpe à citron // Grattugia
per limoni // Приспособление
для снятия цедры

Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сгаль
Полипропилен



613200

85 mm

NSF

Rizador de Mantequilla
Butter Curler // Coquilleur à
Beurre // Arricia-Burro // Нож
для закручивания ломтиков
сливочного масла



Display

Polipropileno

Display

Polypropylene

Carte

Polypropylène

Display

Polipropilene

Упаковка

Полипропилен



617100



200 mm

NSF

Brocha Pastelero // Pastry Brush
Pinceau à Pâtisserie // Pennello
Dolci // кондитерская



Display

Silicona

Metal

Display

Silicone

Metal

Carte

Silicone

Métal

Display

Silicone

Metallo

Упаковка

Силикон

Металл



617200



286 mm

Espátula Silicona // Silicone
Spatula // Spatule en Silicone
Spatola Di Silicone
Силиконовая Кулинарная Ложка



Display

Acero Inoxidable

Display

Stainless Steel

Carte

Acier Inoxydable

Display

Acciaio Inossidabile

Упаковка

Нержавеющая Сталь



606200



300 mm

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



606300



200 mm

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



606500



140 mm

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



Display
Acero Inoxidable 18/10

Display
Stainless Steel 18/10

Carte
Acier Inoxydable 18/10

Display
Acciaio Inossidabile 18/10

Упаковка
Нержавеющая Сгаль 18/10



606100

120 mm

Pinza de Jamón // Ham Pincer
Pince à Jambon // Pinza Prosciutto // Пинцет



605100

110 mm

Pinza de Jamón // Ham Pincer
Pince à Jambon // Pinza Prosciutto // Пинцет



Display
Acero Inoxidable

Display
Stainless Steel

Carte
Acier Inoxydable

Display
Acciaio Inossidabile

Упаковка
Нержавеющая Сгаль



605000

110 mm

Pinza Pescado // Fish Pincer
Pince Arêtes // Pinza Pesce
Пинцет



606400

185 mm

Tenaza Marisco // Lobster Cracker
Pince Crustaces // Pinza Crostacei
щипцы



Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сгаль
Полипропилен



614200

90 x 20 mm

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка





Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сгаль
Полипропилен



614300

220 x 35 mm

**Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка**



614400

280 x 35 mm

**Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка**



Display
Acero Inoxidable

Display
Stainless Steel

Carte
Acier Inoxydable

Display
Acciaio Inossidabile

Упаковка
Нержавеющая Сгаль



613300

250 mm

**Batidora Varillas // Wire Whisk
Mixer Fouet // Frullatore A Frusta
Миксер**



613400

300 mm

**Batidora Varillas // Wire Whisk
Mixer Fouet // Frullatore A Frusta
Миксер**



Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сгаль
Полипропилен



613700

120 x 45 mm

**Corta-Queso // Cheese Plane
Coupe Fromage // Taglia-
Formaggio // Лопатка для резки
сыра**



Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сталь
Полипропилен



613800

130 mm

NSF

Rallador // Cheese Grater // Rape à Fromage // Grattugia // Терка

Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сталь
Полипропилен



614500

160 mm

NSF

Espátula Servir // Lasagne Server // Pelle à Servir // Pala Servilasagne // Лопаточка

Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка
Нержавеющая Сталь
Полипропилен



614600

175 mm

NSF

Espátula Servir // Lasagne Server // Pelle à Servir // Pala Servilasagne // Лопаточка

Funda Display
Acero Inoxidable
Polipropileno

Display Sleeve
Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile
Polipropilene

Упаковка дисплей
Нержавеющая Сталь
Полипропилен



614800

100 mm

NSF

Corta-Pizza // Pizza-Cutter
Coupe Pizza // Tagliapizza // Нож для пиццы



Display

Acero Inoxidable

Display

Stainless Steel

Carte

Acier Inoxydable

Display

Acciaio Inossidabile

Упаковка

Нержавеющая Сталь



607000

130 mm

NEW

Pelador // Peeler // Épucneur
Pelapatate // Нож для чистки



607100

130 mm

NEW

Pelador de Tomate // Tomato
Peeler // Épucneur Tomate
Pelaromodoro // Нож для чистки



607200

130 mm

NEW

Cortador de Juliana // Julienne
Cutter // Couteau Julienne
Tagliatore Julienne // Нож для
чистки



ARCOS

ti- je- ras

SCISSORS
CISEAUX
FORBICI
НОЖНИЦЫ



228**ECOPRO****230****PROCHEF****236****FORGED****238****DELUXE****240****STYLE**

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 микрорезцами, которые предотвращают смещение или скольжение продуктов питания при их нарезке.

Ecopro

*¡Conmigo te costará
menos cortar!
With me, cutting will
be easier!*



*¡Mis cortes son
precisos y limpios!
My cuts are precise
and clean!*





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



506100

140 mm

Electricista Profesional

Electrician Scissors // Ciseaux
Électricien // Forbici Eletttricista
Профессиональный электрик



Caja - Box - Boîte - Scatola - Коробка

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Acier Inoxydable

Acciaio Inossidabile

Нержавеющая Сталь



809700

200 mm

Tijeras de Cocina // Kitchen Scissors // Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina // Кухонные ножницы



Caja - Box - Boîte - 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



Estuche - Case - Étui - Astuccio - Упаковка

Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé

Acciaio Inossidabile Forgiato

Сталь Нержавеющая Кованая



539000

250 mm

Tijeras de Pollo // Poultry Shears
Cisaille à Volailles Inox
Trinciapollo // Ножницы для курицы



Blister - Блister

Acero Inoxidable
Stainless Steel

Acier Inoxydable

Acciaio Inossidabile

Нержавеющая Сталь



539100

240 mm

Tijeras de Pollo // Poultry Shears
Cisaille à Volailles Inox
Trinciapollo // Ножницы для курицы

Prochef

*¡Mis asas se adaptan a ti!
My handles are tailored to you!*



*¡Soy especial para cocina!
I'm perfect for culinary use!*



 Blister - Блистер

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь




Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Полипропилен




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
Polypropylène // Polipropilene
Полипропилен




784911 


 195 mm

NEW

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
Polypropylène // 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 // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Полипропилен




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 // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Полипропилен



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 // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Полипропилен



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 // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Полипропилен



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 // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Полипропилен



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 // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Полипропилен



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 // Polypropylene //
Polyporpylène // Polipropilene //
Полипропилен



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 // Polypropylene //
Polyporpylène // Polipropilene //
Полипропилен



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 // Polypropylene //
Polyporpylène // Polipropilene //
Полипропилен



185725

 240 mm

Tijeras de Cocina // Kitchen Scissors // Ciseaux de Cuisine Forbici Cucina // Кухонные ножницы

185300.
Caja - Box - Boîte - Scatola - Коробка

185301.
Blister - Блистер

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь



Polipropileno // Polypropylene //
Polyporpylène // Polipropilene //
Полипропилен



185300 / 185301

 200 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 //
Polyporpylène // Polipropilene //
Полипропилен



185324

 200 mm

Tijeras de Cocina // Kitchen Scissors // Ciseaux de Cuisine Forbici Cucina // Кухонные ножницы

185900.
Caja - Box - Boîte - Scatola - Коробка
185901.
Blister - Блистер

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

Polipropileno // Polypropylene
Polypropylène // Polipropilene
Полипропилен



185900 / 185901

 220 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
Polypropylène // Polipropilene
Полипропилен



185924

 220 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

ABS // АБС



185500

 210 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

ABS // АБС



185400 

 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

ABS // АБС



186000

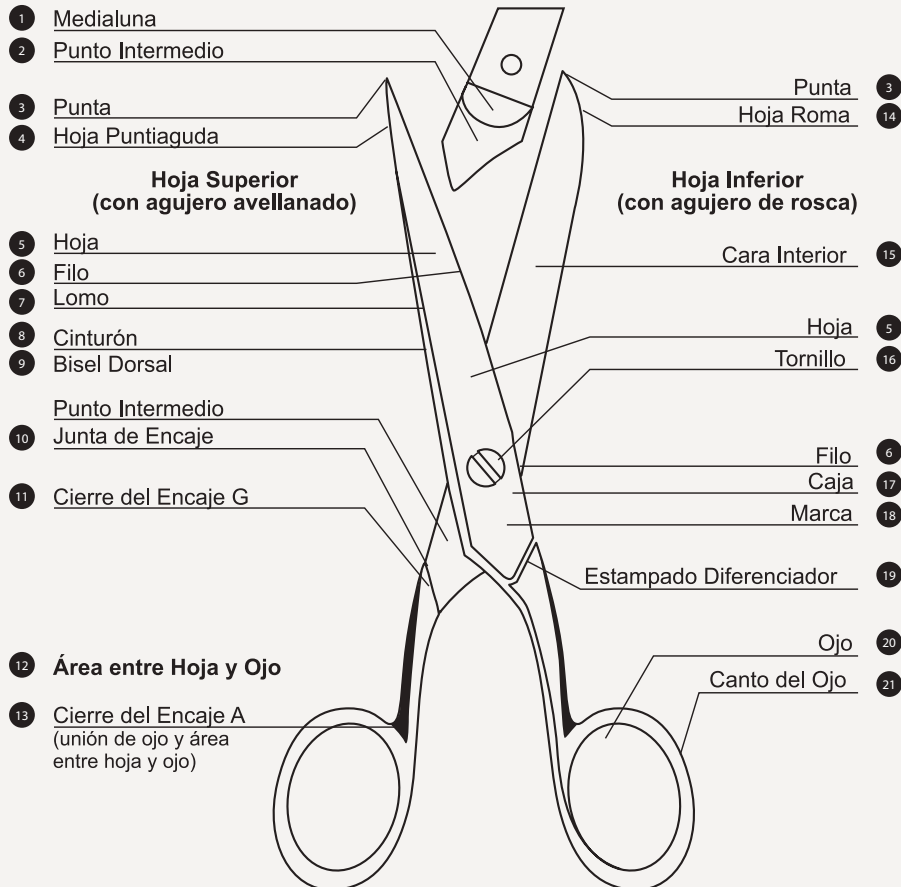
 210 mm

Tijeras de Cocina Zurdos
Left-handed Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine Gaucher // Forbici da Cucina per Mancini // Кухонный нож для левшей

ti- je- ras

TIJERAS
SCISSORS
CISEAUX
FORBICI
НОЖНИЦЫ

1. Crescent // Demi-lune // Mezzaluna // Нож полумесяц
2. Intermediate Point // Point Intermédiaire // Punto Medio // Промежуточное Отверстие
3. Point // Pointe // Punta // Острие
4. Sharp Blade // Lame Pointue // Lama Appuntita // Обоюдоострое Лезвие
5. Blade // Lame // Lama // Обоюдоострое Лезвие
6. Bevel // Tranchant // Лезвие
7. Back // Dos // Dorso // Тупая Сторона
8. Belt // Ceinture // Cintura // Кромка
9. Dorsal Bevel // Biseau Dorsal // Bisello Dorsale // Дорсальная Фаска
10. Board Snap // Joint d'assemblage // Giunto ad Incastro // Соединение Паза
11. Snap Closure // Fermeture d'assemblage G // Chiusura a Incastro G // Закрывание Паза G
12. Area Between Leaf and Eye // Zone entre la Lame et l'œil // Zona fra Lama e Occhio // Площадь Между Лезвием И Кольцом
13. Closing a Snap // Fermeture d'assemblage A // Chiusura dell'Incastro A // Закрывание Паза A
14. Rome Blade // Lame Arrondie // Lama Roma // Римское Лезвие
15. Interior Face // Face Intérieure // Lato Inferiore // Внутреннее Лицо
16. Screw // Vis // Vite // Шуруп
17. Box // Caisse // Scatola // Коробка
18. Brand Stamp // Marque // Marca // Маркировка
19. Printing // Estampage Distinctif // Stampa Differenziatrice // Отличительная гравировка
20. Eye // Oeil // Occhio // Кольцо
21. Singing Eye // Chant de l'œil // Bordo dell'Occhio // Кромка Кольца



Forged

*¡Mis asas son muy
diversas!
my handles are really
varied!*



*¡Los alimentos cármicos
no se me resisten!
Meat products can't
resist me!*





Funda Display - Display Sleeve - Carte -
Display - Упаковка дисплей



Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Сталь Нержавеющая Кованая



507010

200 mm

Tijeras de Cocina // Kitchen
Scissors // Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina // Кухонные
ножницы



Funda Display - Display Sleeve - Carte -
Display - Упаковка дисплей



Acero 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



Acero 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

Deluxe

*¡Soy muy fácil de
coger!
I'm very easy to
pick up and hold!*



*¡Me encanta cortar
tejidos y mil cosas más!
I love cutting fabrics and
a lots of other stuff!*

 Blister - Блистер

 Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

ABS // АБС



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

Style

*¡Me adapto a tus
dedos!
I adapt to your
fingertips!*



*¡No daño la tela al cortar!
I don't damage the fabric
when cutting it!*



Blister - Блистер

Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas // Nickel Plated // Nickel
Nichelati // Никелированная



502200

 5" - 127 mm

Tijeras Costura // Sewing Scissors
Ciseaux de Couture // Forbici Sartoria
Швейные ножницы


Blister - Блистер

Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas // Nickel Plated // Nickel
Nichelati // Никелированная



502300

 5,5" - 140 mm

Tijeras Costura // Sewing Scissors
Ciseaux de Couture // Forbici Sartoria
Швейные ножницы

Blister - Блистер

Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas // Nickel Plated // Nickel
Nichelati // Никелированная



502400

 6" - 152 mm

Tijeras Costura // Sewing Scissors
Ciseaux de Couture // Forbici Sartoria
Швейные ножницы

 Blister - Блистер

Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь



Niqueladas // Nickel Plated // Nickel
Nichelati // Никелированная



500600

 4" - 102 mm

Tijeras de 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 de 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

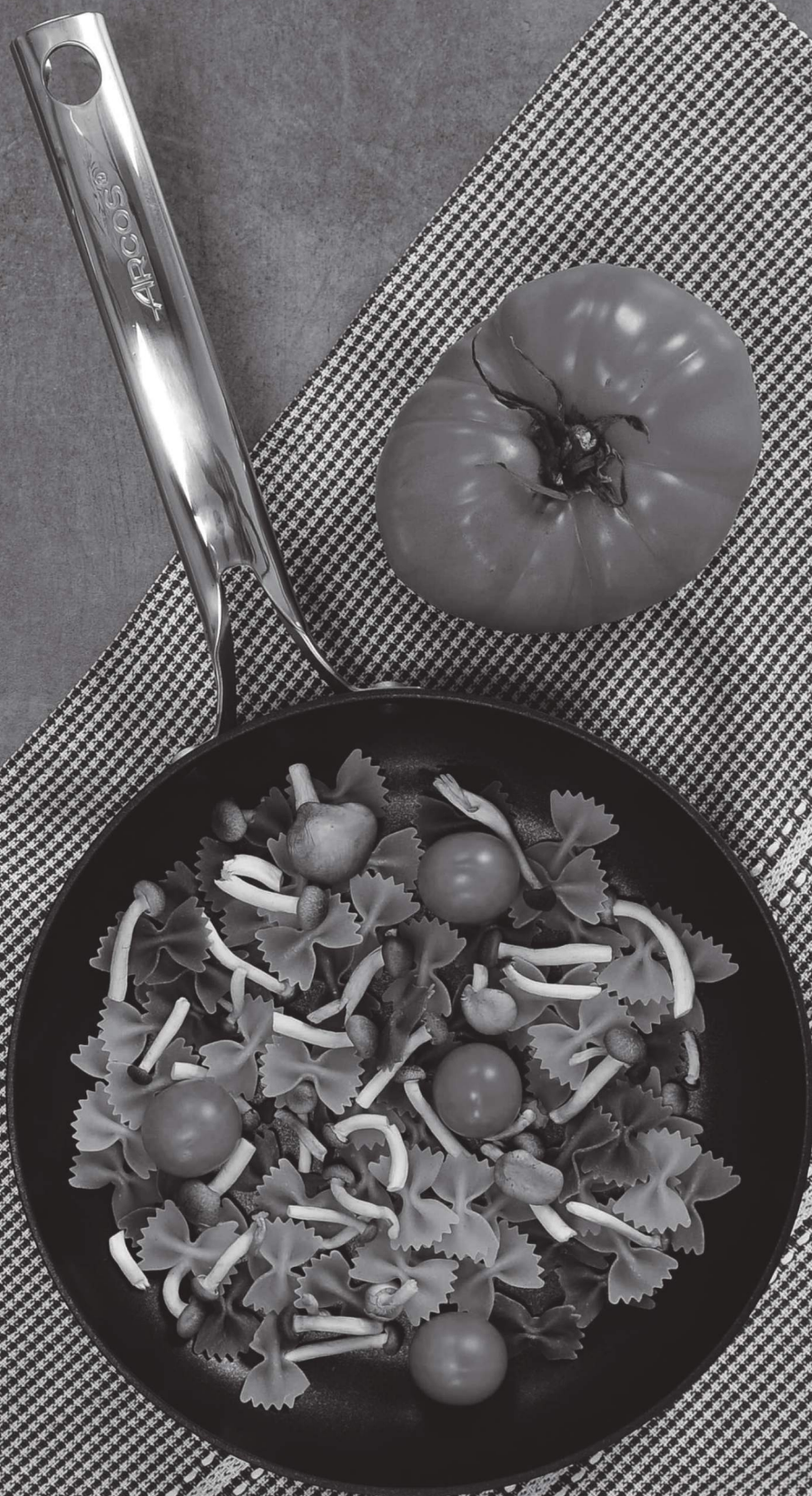
 7,5" - 190 mm

Tijeras de Modista // Dressmaker
Shears // Ciseaux de Couturier
Forbici Sarto Abiti // Парикмахерские
Ножницы



sar- te- nes y cace- rolas

COOKWARE
POÊLES ET
CASSEROLES
PADELLE E CASSERUOLE
СКОВОРОДЫ И
КАСТРЮЛИ



246



DURAPRO

250



ENDURA

254



FORZA

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®



*¡Soy antiadherente y duradera!
I'm non-stick and durable!*



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 Xylan Plus durable non-stick surface, a Whitford registered trademark. PFOA (Perfluorooctanoic acid) free, scratch-resistant, exceptionally durable and easy to clean.

La série **DURAPRO®** est fabriquée avec une surface antiadhésive résistante Xylan Plus, marque enregistrée de Whitford. Sans PFOA, résistante aux rayures, longue durée et facile à nettoyer.

La serie **DURAPRO®** possiede una resistente superficie antiaderente Xylan Plus, un marchio registrato da Whitford. Senza PFOA, antigraffio, molto durevole e facile da lavare.

Серия **DURAPRO®** изготовлена с применением устойчивого антипригарного покрытия Xylan Plus, зарегистрированной торговой марки Whitford. Не содержит ПФОК, устойчивая к царапинам, очень прочная и простая в уходе.



Cocinas de Gas // Gas Cooktops
Cuisinières à Gaz // Cucine a Gas
Газовые Плиты



Inducción // Induction
Induction // Induzione
Индукционных Плитах



Cocinas Eléctricas // Electric
Cooktops // Cuisinières
Électriques // Cucine Elettriche
Электроплиты



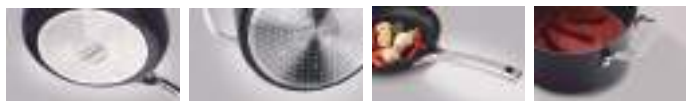
Horno // Oven // Four // Forno
Духовой Шкаф



Cocinas Cerámicas // Ceramic
Cooktops // Cuisinières
Céramiques // Cucine Ceramiche
Керамические Плиты



Apto para Lavavajillas
Dishwasher Proof // Adapté
Au Lave-Vaisselle // Adatto
per il lavaggio in lavastoviglie
Подходят Для Мытья В
Посудомоечной Машине



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.

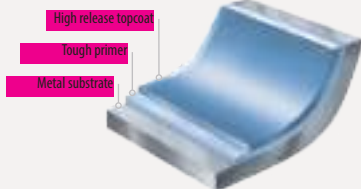
Leur surface antiadhésive sans APFO est indiquée pour le contact alimentaire, elle est facile à nettoyer et très résistante aux griffures ; la chaleur est distribuée de manière uniforme, quelle que soit la source de chaleur. Les casseroles ont des couvercles en verre durci de 4 mm d'épaisseur, résistants 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.



Xylan Plus es una marca registrada de Whitford // Xylan Plus is a registered trade mark of Whitford



Libre de PFOA // Free PFOA // Sans PFOA // Senza PFOA // Не содержит ПФОК



20 cm

698000



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с антипригарным покрытием



24 cm

698100



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с антипригарным покрытием



26 cm

698200



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с антипригарным покрытием



28 cm

698300



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с антипригарным покрытием



28 cm
WOK

698800



Wok Antiadherente
Non-Stick Wok // Wok
Anti-adhésive // Wok Antiaderente
Вок с антипригарным покрытием

Caja

Box

Boîte

Scatola

Коробка



16 cm

698600

∅ 16 cm / 1,5 L

Cazo Antiaderente
Non-Stick Saucepan // Petite Casserole Anti-adhésive // Pentolino Antiaderente // Ковш с Антипригарным покрытием



16 cm

699000

∅ 16 cm / 1,5 L

Cacerola Antiaderente
Non-Stick Casserole // Casserole Anti-adhésive // Pentola Antiaderente // Кастрюля с Антипригарным покрытием



20 cm

699100

∅ 20 cm / 3 L

Cacerola Antiaderente
Non-Stick Casserole // Casserole Anti-adhésive // Pentola Antiaderente // Кастрюля с Антипригарным покрытием



24 cm

699200

∅ 24 cm / 5 L

Cacerola Antiaderente
Non-Stick Casserole // Casserole Anti-adhésive // Pentola Antiaderente // Кастрюля с Антипригарным покрытием



28 cm

699400

∅ 28 cm / 4 L

Cacerola Antiaderente
Non-Stick Casserole // Casserole Anti-adhésive // Pentola Antiaderente // Кастрюля с Антипригарным покрытием

Endura®



*¡Mis multicapas son de aluminio forjado!
My multilayers are manufactured of forged aluminium!*



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.



Cocinas de Gas // Gas Cooktops
Cuisinières à Gaz // Cucine a Gas
Газовые Плиты



Inducción // Induction
Induction // Induzione
Индукционных Плитах



Cocinas Eléctricas // Electric
Cooktops // Cuisinières
Électriques // Cucine Elettriche
Электроплиты



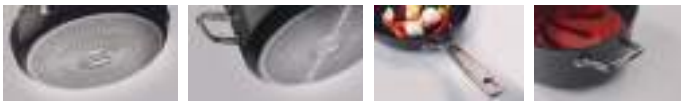
Horno // Oven // Four // Forno
Духовой Шкаф



Cocinas Cerámicas // Ceramic
Cooktops // Cuisinières
Céramiques // Cucine Ceramiche
Керамические Плиты



Apto para Lavavajillas
Dishwasher Proof // Adapté
Au Lave-Vaisselle // Adatto
per il lavaggio in lavastoviglie
Подходят Для Мытья В
Посудомоечной Машине



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.

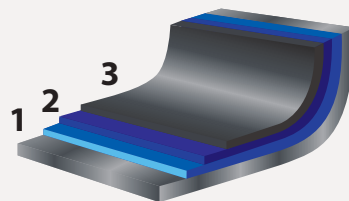
Leur surface antiadhésive sans APFO est indiquée pour le contact alimentaire, elle est facile à nettoyer et très résistante aux griffures ; la chaleur est distribuée de manière uniforme, quelle que soit la source de chaleur. Les casseroles ont des couvercles en verre durci de 4 mm d'épaisseur, résistants 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.



Teflón® Select
ISO 12983-1



Libre de PFOA // Free PFOA // Sans
PFOA // Senza PFOA // Не содержит
ПФОК



20 cm

696000

∅ 20 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием



24 cm

696100

∅ 24 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием



26 cm

695900

∅ 26 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием



28 cm

696200

∅ 28 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием



30 cm

696300

∅ 30 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием



28 cm
WOK

696600

∅ 28 cm

Wok Antiadherente
Non-Stick Wok // Wok
Anti-adhésive // Wok Antiaderente
Wok с антипригарным
покрытием

Caja

Box

Boîte

Scatola

Коробка



16 cm

695800

16 cm / 1 L

Cazo Antiadherente
Non-Stick Saucepan // Petite Casserole Anti-adhésive Pentolino Antiaderente // Ковш с Антипригарным покрытием

16 cm

697000

16 cm / 1 L

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole // Casserole Anti-adhésive // Pentola Antiaderente // Кастрюля с Антипригарным покрытием

20 cm

697100

20 cm / 3 L

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole // Casserole Anti-adhésive // Pentola Antiaderente // Кастрюля с Антипригарным покрытием

24 cm

697200

24 cm / 5 L

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole // Casserole Anti-adhésive // Pentola Antiaderente // Кастрюля с Антипригарным покрытием

28 cm

697300

28 cm / 4 L

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole // Casserole Anti-adhésive // Pentola Antiaderente // Кастрюля с Антипригарным покрытием

5 piezas

697700

5 pieces // 5 pièces
5 pezzi // 5 Предметов

Juego de Cacerolas
Cookware Set // Set de Casseroles
Batteria di Pentole Сковорода с Антипригарным Покрытием

Packaging // Упаковка



695800

697000

697100

697200

697300

Forza®



*¡Estoy especialmente
diseñada para cocineros!
I'm specially designed for
chefs!*



PACKAGING / УПАКОВКА

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 indeformable, 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**.



Cocinas de Gas // Gas Cooktops
Cuisinières à Gaz // Cucine a Gas
Газовые Плиты



Inducción // Induction
Induction // Induzione
Индукционных Плитых



Cocinas Eléctricas // Electric
Cooktops // Cuisinières
Électriques // Cucine Elettriche
Электроплиты



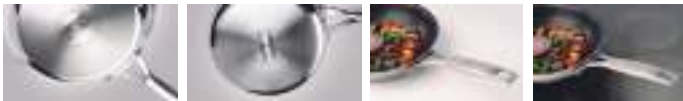
Horno // Oven // Four // Forno
Духовой Шкаф



Cocinas Cerámicas // Ceramic
Cooktops // Cuisinières
Céramiques // Cucine Ceramiche
Керамические Плиты



Apto para Lavavajillas
Dishwasher Proof // Adapté
Au Lave-Vaisselle // Adatto
per il lavaggio in lavastoviglie
Подходят Для Мытья В
Посудомоечной 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. Indeflexible 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. Indeflessibile a temperature estreme.

Корпус с тройным дном (Inox+Al+Inox) и основой, выполненной из нержавеющей магнитной стали, рукоятки 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.

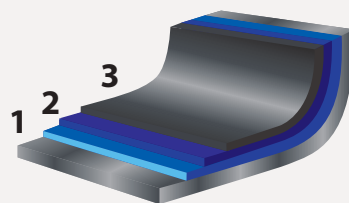
Leur surface antiadhésive sans APFO est indiquée pour le contact alimentaire, elle est facile à nettoyer et très résistante aux griffures ; la chaleur est distribuée de manière uniforme, quelle que soit la source de chaleur. Les casseroles ont des couvercles en verre durci de 4 mm d'épaisseur, résistants 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.



Teflon® Platinum Plus
ISO 12983-1



Libre de PFOA // Free PFOA // Sans
PFOA // Senza PFOA // Не содержит
ПФОК



20 cm

710000

∅ 20 cm

**Sartén // Pan // Poêle
Padella // Сковорода**



24 cm

710200

∅ 24 cm

**Sartén // Pan // Poêle
Padella // Сковорода**



26 cm

710300

∅ 26 cm

**Sartén // Pan // Poêle
Padella // Сковорода**



28 cm

710400

∅ 28 cm

**Sartén // Pan // Poêle
Padella // Сковорода**



**28 cm
WOK**

713000

∅ 28 cm

**Wok // Wok // Wok // Wok
Сковорода вок**



20 cm

711000

∅ 20 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием



24 cm

711200

∅ 24 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием



26 cm

711300

∅ 26 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием



28 cm

711400

∅ 28 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием



28 cm
GRILL

713700

∅ 28 x 28 cm

Grill Antiadherente
Non-stick grill // Gril Antiadhésif
Grill Antiaderente // Гриль с
антипригарной поверхностью



28 cm
WOK

713100

∅ 28 cm

Wok Antiadherente
Non-Stick Wok // Wok
Anti-adhésive // Wok Antiaderente
Wok с антипригарным
покрытием

**16 cm****713400**
 16 cm / 1,5 L

Cazo // Saucepan // Petite
 Casserole // Pentolino // Ковш
**16 cm****712000**
 16 cm / 1,5 L

Cacerola // Casserole // Casserole
 Pentola // Кастрюля
**20 cm****712200**
 20 cm / 3 L

Cacerola // Casserole // Casserole
 Pentola // Кастрюля
**24 cm****712400**
 24 cm / 4,5 L

Cacerola // Casserole // Casserole
 Pentola // Кастрюля
**28 cm****712600**
 28 cm / 3,5 L

Cacerola // Casserole // Casserole
 Pentola // Кастрюля



a- cce- so- rios

ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ACCESSORI
AKCECCYAPЫ



262



ACCESORIOS

Accessories // Accessoires // Accessori // Аксессуары

270



EXPOSITORES

Point Of Sale Displays // Présentoirs // Espositori
Выставочные Стенды

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
AKCECCYAPЫ



PACKAGING / УПАКОВКА



Display

Acero Inoxidable 18/10

Aleación de Zinc

Display

Stainless Steel 18/10

Zinc Alloy

Pack

Acier Inoxydable 18/10

Alliage de Zinc

Display

Acciaio Inossidabile 18/10

Legia di Zinco

Дисплей

Нержавеющая Сталь 18/10

Сплав Цинка



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 // Cucchiaine
Разливательная ложка



411100

328 mm

110 mm

Espumadera // Skimmer
Ecumoir // Schiumarola
Шумовка



Caja Regalo

Acero Inoxidable 18/10

Aleación de Zinc

Gift Box

Stainless Steel 18/10

Zinc Alloy

Boîte Cadeau

Acier Inoxydable 18/10

Alliage de Zinc

Scatola Regalo

Acciaio Inossidabile 18/10

Legia di Zinco

Подарочная упаковка

Нержавеющая Сталь 18/10

Сплав Цинка

Packaging // Упаковка



411600

Menaje // Kitchen Accessories
Menaje // Mestolame Set
Утварь



4110



4114



4112



4113



4111



Caja Regalo

Aleación de Zinc

Gift Box

Zinc Alloy

Boîte Cadeau

Alliage de Zinc

Scatola Regalo

Lega di Zinco

Подарочная упаковка

Сплав Цинка

Packaging // Упаковка



603000

160 mm

Cascanueces // Nut & Seafood Cracker // Casse Noix // Schiaccianoci
Приспособление для колки орехов



603400

195 mm

Sacacorchos // Corkscrew // Tire Bouchon // Cavatappi // Шпороп



603500

190 mm

Prensa Ajos // Garlic Press // Presse Ail // Spremiaglio // Приспособление для выдавливания сока из чеснока



603600

190 mm

Abrelatas // Can Opener // Ouvre Boîte // Aprilattine // Консервный нож



Caja Regalo

Aleación de Zinc

Gift Box

Zinc Alloy

Boîte Cadeau

Alliage de Zinc

Scatola Regalo

Lega di Zinco

Подарочная упаковка

Сплав Цинка

Packaging // Упаковка



604500

Juego de Gadgets // Gadgets Set // Ensemble de Gadgets Set Gadgets // Набор приспособлений



Caja Regalo

ABS

Aleación de Zinc

Gift Box

ABS

Zinc Alloy

Boîte Cadeau

ABS

Alliage de Zinc

Scatola Regalo

ABS

Lega di Zinco

Подарочная упаковка

АБС-пластик

Сплав Цинка

Packaging // Упаковка



604100

Sacacorchos // Corkscrew // Tire Bouchon // Cavatappi // Шронор

Incluye Cortacápsulas / Includes Foil Cutter / Coupe Capsule / Comprende Taglia-Capsulei / Включает нож для колпачков



Caja Regalo

ABS

Aleación de Zinc + Elastómero

Gift Box

ABS

Zinc Alloy + Elastomer

Boîte Cadeau

ABS

Alliage de Zinc + Élastomère

Scatola Regalo

ABS

Lega di Zinco + Elastomero

Подарочная упаковка

АБС-пластик

Сплав Цинка + Эластомером

Packaging // Упаковка



604700

Sacacorchos // Corkscrew // Tire Bouchon // Cavatappi // Шронор

Incluye Cortacápsulas / Includes Foil Cutter / Coupe Capsule / Comprende Taglia-Capsulei / Включает нож для колпачков



Gift Box
ABS
Zinc Alloy

Boîte Cadeau
ABS
Alliage de Zinc

Scatola Regalo
ABS
Lega di Zinco

Подарочная упаковка
АБС-пластик
Сплав Цинка

Packaging // Упаковка



604800

Sacacorchos // Corkscrew // Tire Bouchon // Cavatappi // Штопор

Incluye Cortacápsulas / Includes Foil Cutter / Coupe Capsule / Comprende Taglia-Capsulei / Включает нож для колпачков



Gift Box
604600.
ABS
604900.
Stainless Steel - ABS

Boîte Cadeau
604600.
ABS
604900.
Acier Inoxydable - ABS

Scatola Regalo
604600.
ABS
604900.
Acciaio Inossidabile - ABS

Подарочная упаковка
604600.
АБС-пластик
604900.
Нержавеющая сталь - АБС-пластик



604600

Sacacorchos Eléctrico // Electric Corkscrew // Tire-Bouchon Électrique // Cavatappi Elettrico // Электрический Штопор

Packaging // Упаковка



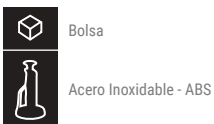
604900

Sacacorchos Eléctrico // Electric Corkscrew // Tire-Bouchon Électrique // Cavatappi Elettrico // Электрический Штопор

Packaging // Упаковка



Incluye Cargador / Charger Included / Chargeur Fourni / Caricatore Incluso / В Комплект Входит Зарядное Устройство
Incluye Cortacápsulas / Includes Foil Cutter / Coupe Capsule / Comprende Taglia-Capsulei / Включает нож для колпачков
Arcos garantiza este producto durante 2 años / Arcos guarantees this product for 2 years / Arcos garantit ce produit pendant 2 ans / Arcos garantisce questo prodotto per 2 anni / Arcos гарантирует этот продукт в течение 2 лет



Bag
Stainless Steel - ABS

Sac
Acier Inoxydable - ABS

Borsa
Acciaio Inossidabile - ABS

Сумка
Нержавеющая сталь - АБС-пластик



793100

280 mm

150 mm

**Portarrollos // Papertowel Holder
Porte Rouleau // Portarrotoli // Держатели для Бумаги**

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



Caja Regalo

Gift Box

Boîte Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная упаковка



Madera de Pino Lacada en Color Caoba
Herrajes Metálicos

Mahogany Coloured Pine Lacquered Wood
Metallic Ironworks

Bois de Pin Laqué Couleur Acajou
Ferrerries Métalliques

Legno di Pino Laccato di color mogano
Accessori Metallo

дерево, покрытое лаком цвета каоба
Металлические Держатели



683200

500 x 280 x 180,6 mm

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



Caja Regalo

Gift Box

Boîte Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная упаковка



Madera de pino Lacada en Color Natural
Herrajes Metálicos

Natural Colour Lacquered Pine Wood
Metallic Ironworks

Bois de pin laqué Couleur Naturel
Ferrerries Métalliques

Legno di Pino Laccato con Colori Naturali
Accessori Metallo

Лакированная сосна в натуральном
Металлические Держатели



683300

500 x 280 x 180,6 mm

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



Caja Regalo

Gift Box

Boîte Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная упаковка



Polietileno PE-500
Acero Inoxidable AISI-304

Polyethylene PE-500
AISI-304 Stainless Steel

Polyéthylène PE-500
Acier Inoxydable AISI-304

Polietilene PE-500
Acciaio Inossidabile AISI-304

Полиэтилен PE-500
Нержавеющая Сталь AISI-304



693900

530 x 386 x 190 mm

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

ja- món

PARTES DEL JAMÓN

PARTS OF JAMON (SPANISH
LEG OF HAM)

LES DIFFERENTES PARTIES DU
JAMBON

LE DIVERSE PARTI DEL
PROSCIUTTO

ЧАСТИ ОКОРОКА

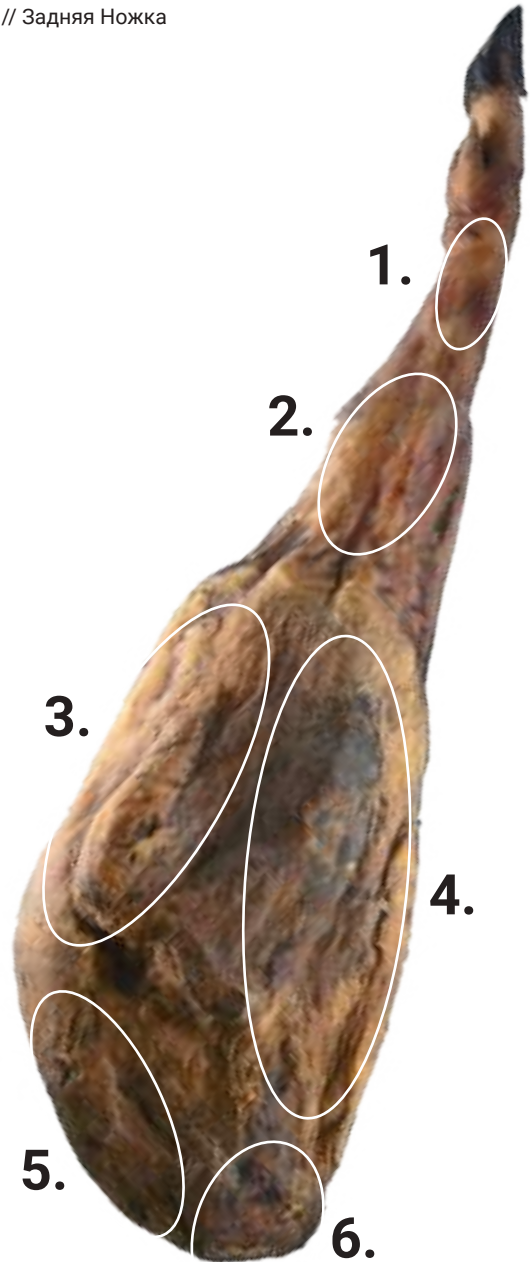
Las principales partes de un jamón son: la maza, la contramaza y la babilla. La maza es la parte que mayor carne presenta y también la más rica y jugosa. La babilla contiene menor cantidad de jamón al estar delimitada por los huesos fémur y coxal. Esta parte es menos jugosa que la maza, por lo que se 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 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.

1. Caña // Голень
2. Jarrete // Подколенок
3. Maza // Филейная Часть
4. Babilla // Подбедерок
5. Contra // Внутренняя Часть
6. Punta // Задняя Ножка



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 подколенка 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

*¡Coloca los cuchillos de manera
fácil y visible!
Place knives effortlessly and
visibly!*





54217

NEW

 145 x 60 x 10 cm

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.



54216

 200 x 60 x 60 cm

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 cm

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 cm

Hierro Pintado con Epoxi.

Iron Painted with Epoxi.

Métal Peint Époxy.

Ferro Dipinto con Epoxi.

Железо, покрашенное эпоксидной краской.



54226

 170 x 54 x 40 cm

Madera y Hierro.

Wood and Iron.

Bois et Fer.

Legno e Ferro.

Дерево и железо.



54220

 160 cm

Fibra de Celulosa y Resina.

Resin and Cellulose Fibre.

Fibre de Cellulose et Résine.

Fibra di Cellulosa e Resina.

Целлюлозное Волокно и Смола.



54230

 61,6 x 29,1 x 30,4 cm

Madera y Hierro.
Wood and Iron.
Bois et Fer.
Legno e Ferro.
Дерево и железо.



54231

 45 x 32,8 x 28,8 cm

Madera y Metacrilato.
Wood and Methacrylate.
Bois et Méthacrylate.
Legno e Metacrilato.
Дерево и метакрилат.



54229

 19 x 53,6 x 28,7 cm

Madera y Metacrilato.
Wood and Methacrylate.
Bois et Méthacrylate.
Legno e Metacrilato.
Дерево и метакрилат.

NEW



54233

 30,5 x 37,5 x 16 cm

Madera y Hierro.
Wood and Iron.
Bois et Fer.
Legno e Ferro.
Дерево и железо.

NEW



54234

 29,4 x 25 x 9 cm

Madera y Plástico.
Wood and Plastic.
Bois et Plastique.
Legno e Plastico.
Дерево и Пластик.

NEW



54221

 17 x 37,5 cm

PMMA (Polimetacrilato de Metilo Acrílico).
Polymethyl methacrylate (PMMA).
PMMA (Polymétacrylate de Méthyle Acrylique).
PMMA (Polimetilmetacrilato).
полиметилметакрилат (ПММА).



54232

 80 x 13 cm

Polipropileno.
Polypropylene.
Polypropylène.
Polipropilene.
Полипропилен.

NEW

Incluye tarjetas descriptivas de cada una de las cuberterías / Includes descriptive cards for each cutlery / Comprend les fiches descriptives de chacun des jeux de couverts / Comprende schede di descrizione per ogni set di posate / В набор входят карточки с описанием каждого из столовых приборов

ARCOS®

Made in Spain - Since 1734



www.arcos.com



Índice de referencias

PRODUCT REFERENCE INDEX // INDEX DES REFERENCES // RIFERIMENTI INDEX
ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA				
REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE				
CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA				
АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА				
100100	133	145200	125	155010	39	185601	231
100101	133	145300	125	155110	39	185621	231
100400	133	145400	125	155310	39	185622	231
100401	133	145500	126	155410	39	185623	232
100500	133	145600	126	155510	40	185625	232
100501	133	145700	126	155610	40	185701	232
100600	134	145800	126	155710	40	185721	232
100601	134	145900	126	155810	40	185722	233
100700	134	147122	123	160100	47	185723	233
100701	134	147222	123	160400	47	185725	233
100800	134	147322	123	160600	47	185900	234
100801	134	147422	123	160800	47	185901	234
101300	134	147622	123	161100	47	185924	234
101301	134	147722	123	161300	48	186000	234
101500	134	147822	123	161400	48	NEW 187900	138
101501	134	150200	119	161600	48	188000	138
102500	133	150300	119	161900	48	NEW 188076	138
102501	133	150500	119	162000	47	NEW 188077	138
102700	133	NEW 150600	120	162300	48	NEW 188078	138
102701	133	150700	119	162600	48	188100	138
134900	129	150800	119	163300	49	188200	137
135000	129	150900	119	163400	49	188300	137
135200	129	151000	120	170600	117	188301	137
135300	129	151200	120	171000	117	188321	137
135400	129	151400	120	181300	217	188322	137
135500	129	151500	119	181331	217	188323	137
135600	129	151600	119	181332	217	188325	137
135700	129	151900	121	181333	217	188400	137
135800	129	152000	120	181334	217	188401	137
136100	130	152100	121	185300	233	188421	137
136500	130	152600	121	185301	233	188422	137
136700	131	154710	40	185324	233	188500	137
145000	125	154810	39	185400	234	188501	137
145100	125	154910	39	185500	234	188510	137

REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA
REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE
CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ
PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA
PAGE	PAGE	PAGE	PAGE
PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA
СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА
188521	188521	188823	NEW 225900
188522	188522	188824	NEW 226000
188523	188523	188825	NEW 226200
188524	188524	188900	NEW 226400
188525	188525	189000	NEW 226500
188528	188528	189100	NEW 226600
NEW 188576	188576	189421	NEW 226700
NEW 188577	188577	189422	NEW 226800
NEW 188578	188578	189500	NEW 226900
188600	188600	189621	NEW 227000
188601	188601	189622	NEW 228700
188610	188610	189700	NEW 229900
188611	188611	190123	230200
188612	188612	190423	230224
188613	188613	190623	230254
188614	188614	190823	230500
188615	188615	191123	230524
188618	188618	191323	230600
188621	188621	191423	230624
188622	188622	191623	231000
188623	188623	191923	231024
188624	188624	192023	231054
188625	188625	192323	231100
188628	188628	192623	231124
188631	188631	NEW 194000	231300
188632	188632	NEW 223300	231324
188633	188633	NEW 224900	231354
NEW 188676	188676	NEW 225000	231500
NEW 188677	188677	NEW 225100	231524
NEW 188678	188678	NEW 225200	232000
188700	188700	NEW 225300	232024
188800	188800	NEW 225600	232800
188821	188821	NEW 225700	232824
188822	188822	NEW 225800	232900
			232924
			233000
			233024
			233200
			233224
			233300
			233324
			233400
			233424
			233454
			233500
			233524
			233554
			233600
			233624
			233654
			233700
			233724
			233800
			233824
			234200
			234300
			234524
			NEW 235024
			240000
			240100
			240200
			240300
			240500
			240600
			240700
			240800
			241000
			241100

REFERENCIA	REFERENCIA	CODICE ARTICOLO	ARTIKUL	PAGINA	PAGE	PAGINA	СТРАНИЦА				
241200	89	278310	193	282504	67	287800	75
241400	89	278400	193	282604	67	287900	76
241500	89	278510	194	282704	67	288200	74
241600	90	278511	194	282904	70	288300	75
241700	90	278512	194	283004	70	288400	75
242000	90	278513	194	283104	70	288804	71
242100	90	278514	194	283204	70	NEW 289004	67
242200	90	278515	194	283304	70	289104	68
242300	90	279010	194	283704	72	289704	71
242500	91	279200	194	283804	72	289804	71
242600	91	279202	194	283904	71	289904	71
242700	91	279400	194	284004	72	290000	98
242800	91	280004	67	284100	68	290021	98
242900	91	280104	67	284204	69	290022	98
243000	89	280204	69	284304	71	290023	98
243100	90	280304	69	284604	68	290025	98
243200	90	280404	69	284704	68	290031	98
262400	112	280504	69	284804	69	290100	98
262700	112	280601	70	285000	80	290121	98
263000	111	280604	69	285100	79	290122	98
263100	111	280704	70	285500	80	290123	98
263200	111	280804	70	285600	78	290125	98
263300	111	281004	67	285700	79	290300	98
263400	111	281104	67	285800	80	290325	98
263600	111	281204	68	286004	71	290400	95
270800	111	281304	68	286104	74	290421	95
271000	111	281404	68	286204	74	290422	95
271300	112	281504	68	286304	74	290423	95
271500	113	281604	69	286400	73	290425	95
272300	113	281704	68	286500	73	290431	95
273200	113	281801	72	286600	73	290500	95
276900	113	281804	72	286700	77	290521	95
277000	113	281901	73	286800	77	290522	95
277100	213	281904	73	287000	77	290523	95
277200	217	282004	72	287100	77	290525	95
278100	193	282104	72	287200	77	290600	97
278138	193	282204	72	287300	76	290621	97
278200	193	282404	74	287400	76	290622	97

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

290623	97
290625	97
290700	96
290721	96
290722	96
290723	96
290724	96
290725	96
290728	96
290800	96
290821	96
290822	96
290823	96
290824	96
290825	96
290828	96
290900	96
290921	96
290922	96
290923	96
290925	96
291100	101
291125	101
291200	98
291222	98
291223	98
291225	98
291300	98
291322	98
291323	98
291325	98
291400	98
291424	98
291425	98
291431	98
291500	94
291522	94
291523	94

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

291525	94
291600	94
291622	94
291623	94
291625	94
291700	94
291722	94
291723	94
291725	94
291800	94
291822	94
291823	94
291825	94
291900	95
291922	95
291923	95
291925	95
292000	96
292021	96
292022	96
292023	96
292025	96
292100	95
292110	95
292115	95
292121	95
292122	95
292123	95
292124	95
292125	95
292128	95
292131	95
292200	95
292210	95
292215	95
292221	95
292222	95
292223	95

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

292224	95
292225	95
292228	95
292300	95
292321	95
292322	95
292323	95
292325	95
292400	97
292422	97
292423	97
292425	97
292500	97
292522	97
292523	97
292525	97
292600	99
292622	99
292623	99
292625	99
292700	99
292721	99
292722	99
292723	99
292725	99
292800	99
292822	99
292823	99
292825	99
292900	94
292922	94
292923	94
292925	94
293000	94
293022	94
293023	94
293025	94
293100	97

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

293122	97
293123	97
293125	97
293200	100
293224	100
293225	100
293300	100
293322	100
293323	100
293325	100
293400	100
293422	100
293424	100
293425	100
293500	101
293522	101
293525	101
293600	100
293624	100
293625	100
293700	100
293724	100
293725	100
293800	101
293825	101
293900	101
293925	101
294000	99
294022	99
294025	99
294100	99
294122	99
294124	99
294125	99
294200	98
294225	98
294400	98
294422	98

REFERENCIA	REFERENCE	CODICE ARTICOLO	АРТИКУЛ	PAGINA	PAGE	PAGINA	СТРАНИЦА
294425			98			
294500			99			
294521			99			
294522			99			
294523			99			
294524			99			
294525			99			
294600			94			
294622			94			
294623			94			
294625			94			
294700			94			
294722			94			
294723			94			
294725			94			
294800			94			
294822			94			
294823			94			
294825			94			
294900			100			
294922			100			
294924			100			
294925			100			
295000			100			
295022			100			
295024			100			
295025			100			
295028			100			
295100			97			
295122			97			
295123			97			
295125			97			
295200			97			
295222			97			
295223			97			
295225			97			
295300			99			
295322			99			
295323			99			
295325			99			
295400			99			
295422			99			
295423			99			
295425			99			
295500			97			
295522			97			
295525			97			
295700			101			
295725			101			
295800			96			
295822			96			
295823			96			
295825			96			
295900			96			
295922			96			
295923			96			
295925			96			
296000			96			
296022			96			
296023			96			
296025			96			
296100			102			
296122			102			
296123			102			
296125			102			
296200			103			
296222			103			
296225			103			
296300			104			
296322			104			
296325			104			
296400			104			
296422			104			
296425			104			
296700			102			
296722			102			
296723			102			
296725			102			
296800			107			
296825			107			
296900			107			
296925			107			
297000			106			
297023			106			
297025			106			
297100			106			
297123			106			
297125			106			
297200			102			
297222			102			
297225			102			
297500			102			
297522			102			
297525			102			
297600			103			
297625			103			
297700			103			
297725			103			
297800			107			
297825			107			
297900			107			
297925			107			
298000			104			
298022			104			
298023			104			
298025			104			
298100			105			
298125			105			
298200			105			
298222			105			
298225			105			
298300			105			
298322			105			
298325			105			
298500			106			
298525			106			
298600			106			
298625			106			
298700			101			
298725			101			
298800			101			
298825			101			
299000			108			
299024			108			
299025			108			
299100			108			
299124			108			
299125			108			
299131			108			
299200			108			
299224			108			
299225			108			
299500			108			
299525			108			
299600			108			
299625			108			
299700			108			
299725			108			
NEW 370000			148			
NEW 370025			149			
370100			156			
370200			156			
NEW 370500			148			
NEW 370525			149			
370600			148			
370625			149			
371400			146			
371500			146			
371501			146			
371600			146			
371601			146			
371700			146			

REFERENCIA	REFERENCE	CODICE ARTICOLO	АРТИКУЛ	PÁGINA	PAGE	PAGINA	СТРАНИЦА
371800	146					
NEW 371900	146					
372000	159					
NEW 372100	146					
NEW 372200	157					
372400	152					
372500	147					
372600	147					
372700	147					
372900	152					
373200	146					
373624	151					
373631	151					
373632	151					
373700	152					
373723	152					
373728	152					
374610	151					
374700	155					
374710	151					
374721	153					
374722	153					
374723	154					
374724	155					
374725	154					
374800	155					
374821	153					
374822	153					
374823	154					
374824	155					
374825	154					
374900	155					
374921	153					
374922	153					
374923	154					
374924	155					
374925	154					
375000	150					
375100	150					
375200	150					
375500	145					
375800	145					
376500	145					
377700	157					
378000	159					
378100	157					
378200	158					
378400	158					
411000	263					
411100	263					
411200	263					
411300	263					
411400	263					
411600	264					
460100	148					
460400	148					
485300	163					
485329	163					
485700	163					
485729	163					
485900	163					
485929	163					
500600	242					
501100	242					
502200	241					
502300	241					
502400	241					
504200	242					
504300	242					
506100	229					
506200	237					
507010	237					
507100	237					
513500	239					
516500	239					
521000	239					
539000	229					
539100	229					
555000	179					
555100	179					
555200	179					
555300	179					
555400	179					
555500	180					
555600	179					
NEW 555602	179					
555700	179					
555800	179					
555900	179					
556000	179					
556100	179					
556200	179					
556300	179					
556600	180					
556700	180					
556800	180					
556900	180					
557000	180					
557100	180					
557400	180					
557500	180					
560100	175					
560200	175					
560300	175					
560400	175					
560500	175					
560600	175					
560700	175					
560800	175					
560900	175					
NEW 560902	175					
561000	175					
561100	175					
561200	175					
561300	175					
561600	176					
561700	176					
561800	176					
561900	176					
562000	176					
562100	176					
562400	176					
562500	176					
565600	145					
570100	184					
570200	183					
570300	183					
570400	183					
570600	183					
570700	183					
570800	183					
570900	183					
NEW 570902	183					
571000	183					
571100	183					
572100	184					
572400	184					
574100	185					
574200	185					
574300	185					
574400	185					
574500	185					
574600	185					
574700	185					
574800	185					
574900	185					
575000	185					
585000	167					
585100	167					
585200	167					
585400	167					
585600	167					

REFERENCIA	REFERENCE	CODICE ARTICOLO	АРТИКУЛ	PAGINA	PAGE	PAGINA	СТРАНИЦА				
585700	167	603600	265	614400	222	NEW 695000	209
585800	167	604100	266	614500	223	695800	253
585900	167	604500	266	614600	223	695900	252
586000	167	604600	267	614800	223	696000	252
586100	167	604700	266	615000	197	696100	252
586200	167	604800	267	615100	197	696200	252
586300	167	604900	267	615200	197	696300	252
586400	167	605000	221	615300	197	696600	252
586600	168	605100	221	615400	197	697000	253
586700	168	606100	221	616600	218	697100	253
586800	168	606200	220	616800	219	697200	253
586900	167	606300	220	617100	220	697300	253
587000	168	606400	221	617200	220	697700	253
587200	168	606500	220	683200	268	698000	248
587400	168	NEW 606800	83	683300	268	698100	248
590100	171	NEW 607000	224	689900	214	698200	248
590200	171	NEW 607100	224	690200	203	698300	248
590300	171	NEW 607200	224	690400	203	698600	249
590400	171	610000	189	690500	203	698800	248
590600	171	610100	189	691400	203	699000	249
590700	171	610200	189	691510	199	699100	249
590800	171	610500	190	691610	199	699200	249
590900	171	610600	190	691710	199	699400	249
591000	171	612100	217	691810	199	701800	145
591100	171	612200	219	692110	200	701900	145
591200	171	612300	219	692210	200	702000	145
591300	171	612700	218	692310	200	702100	145
591400	171	612800	219	692500	209	702300	158
591600	172	613000	218	692600	209	708000	199
591700	172	613100	218	692700	209	708100	199
591800	172	613200	219	692800	209	708200	199
591900	171	613300	222	692900	209	708300	199
592000	172	613400	222	693510	201	709100	200
592200	172	613600	218	693610	201	709200	200
592400	172	613700	222	693710	200	709300	200
603000	265	613800	223	693810	201	709600	200
603400	265	614200	221	693900	268	710000	256
603500	265	614300	222	694900	203	710200	256

REFERENCIA	REFERENCIA	CODICE ARTICOLO	ARTIKUL	PAGINA	PAGE	PAGINA	СТРАНИЦА	REFERENCIA	REFERENCIA	CODICE ARTICOLO	ARTIKUL	PAGINA	PAGE	PAGINA	СТРАНИЦА	REFERENCIA	REFERENCIA	CODICE ARTICOLO	ARTIKUL	PAGINA	PAGE	PAGINA	СТРАНИЦА
710300	256		792721	84										54200	271					
710400	256		792725	84										54216	271					
711000	257		NEW 792921	83										NEW 54217	271					
711200	257		NEW 792925	83										54220	271					
711300	257		793100	267										54221	272					
711400	257		793800	205										54222	271					
712000	258		794000	205										54226	271					
712200	258		794100	206										NEW 54229	272					
712400	258		794300	206										54230	272					
712600	258		794400	205										54231	272					
713000	256		794500	206										NEW 54232	272					
713100	257		795000	213										NEW 54233	272					
713400	258		795100	213										NEW 54234	272					
713700	257		802900	156																	
740009	147		802910	156																	
NEW 765000	199		803000	150																	
NEW 765100	199		803700	149																	
NEW 765200	199		803800	149																	
NEW 765300	199		803900	149																	
NEW 766000	200		804000	156																	
NEW 766100	200		804100	156																	
NEW 766200	200		805109	147																	
NEW 766300	200		NEW 806100	138																	
780800	213		NEW 806400	115																	
782100	193		809700	229																	
784901	231		809800	229																	
NEW 784911	231		NEW 859800	139																	
790200	213		NEW 859900	139																	
790500	214																					
790600	215																					
790800	215																					
790900	78																					
791600	214																					
791800	215																					
792300	78																					
792400	78																					
792500	217																					
792600	217																					

infor- ma- ción

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 affilé 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 - С ячейками.

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

Tope 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.

CON- SE- JOS

TIPS
CONSEILS
CONSIGLI
COBETЫ

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

- 01| Lave los cuchillos inmediatamente después de su uso. Evite el contacto prolongado con restos de alimentos.
- 02| Emplee un detergente neutro o poco alcalino
- 03| No use lejía, sosa o detergentes que contengan cloro o cloruros libres pues corroen el acero o comen el brillo original.
- 04| Evite frotar los cuchillos con productos o estropajos abrasivos así como limpiadores metálicos o sintéticos.
- 05| En el lavavajillas coloque los cuchillos con las hojas hacia abajo, en cestos separados del resto de la vajilla y la cubertería, así evitará cualquier roce.
- 06| No deje los cuchillos sumergidos de forma prolongada en agua, sobre todo si se trata de aguas duras o salinas que afectan al metal.
- 07| Seque inmediatamente los cubiertos con paños suaves y absorbentes.
- 08| El secado del lavavajillas, normalmente no es suficiente para evitar la corrosión.
- 09| Termine de secar las piezas después del ciclo de secado con un paño.
- 10| Procure no dejar mucho tiempo la cubertería en el interior del lavaplatos.

TIPS FOR USE AND MAINTENANCE

- 01| Wash knives immediately after use. Avoid prolonged contact with leftover food.
- 02| Use a neutral or slightly alkaline detergent
- 03| Do not use bleach, soda or detergents containing chlorine or chlorides ions because they rust the steel and cause it to lose its shine.
- 04| Avoid rubbing your knives with abrasive products, cloths, and metallic or synthetic cleaners.
- 05| If you use a dishwasher, place your knives in with the blades facing down and in separate containers from the rest of your cutlery to avoid scratching.
- 06| Avoid leaving your knives submerged in water for long periods of time, especially in hard or saline water which can affect metals.
- 07| Dry immediately with soft, absorbent cloth.
- 08| Leaving your knives to dry in the dishwasher is not recommended.
- 09| Dry your cutlery immediately with a soft and absorbent cloth
- 10| Do not to leave your cutlery in the dishwasher for long periods of time.

CONSEILS D'UTILISATION

- 01| Laver les couteaux immédiatement après leur utilisation afin d'éviter un contact prolongé avec des aliments.
- 02| Utiliser un détergeant neutre et peu alcalin.
- 03| Ne pas utiliser de l'eau de javel, de la soude ou des détergents qui contiennent du chlore qui peuvent attaquer l'acier et enlever le brillant original.
- 04| Eviter de frotter les lames avec des pailles de fer.
- 05| Dans le lave vaisselle, disposer les lames de couteaux vers les bas dans le panier et en les séparant des autres couverts afin de ne pas se blesser.
- 06| Ne pas laisser les couteaux tremper longuement dans de l'eau, surtout si ce sont des eaux dures ou salines.
- 07| Sécher immédiatement les couteaux avec des torchons doux et absorbants.
- 08| Le séchage en lave vaisselle, normalement n'est pas suffisant pour éviter la corrosion.
- 09| Finir de sécher les pièces après un cycle de séchage avec un torchon.
- 10| Ne pas laisser les couteaux longtemps à l'intérieur du lave vaisselle.

CONSIGLI PER IL MIGLIOR UTILIZZO E MANTENIMENTO DEL COLTELLO

- 01| Lavate i coltelli immediatamente dopo l'utilizzo e non lasciateli a lungo a contatto con gli alimenti.
- 02| Utilizzate un detersivo non molto aggressivo.
- 03| Non usare detergenti che contengano cloro o cloruri che possono determinare la corrosione e la perdita della lucentezza del coltello.
- 04| Evitate di sfregare i coltelli con altri oggetti inox, come pulitori metallici etc.
- 05| Collocare i coltelli nella lavastoviglie con la punta della lama rivolta verso il basso, ed in un cesto separati dalle altre stoviglie.
- 06| Non lasciare i coltelli a lungo bagnati, soprattutto se si tratta di acqua salina.
- 07| Asciugare il piu' presto possibile i coltelli con un panno.
- 08| L'asciugatura della lavastoviglie normalmente non è sufficiente.
- 09| Ripassate in seguito il coltello con un panno asciutto.
- 10| Abbiate cura di non lasciare i coltelli a lungo nella lavastoviglie.

СОВЕТЫ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 01| Мойте ножи сразу после использования. Избегайте длительного соприкосновения ножей с остатками пищи.
- 02| Используйте нейтральные чистящие средства с низким содержанием щелочи.
- 03| Не используйте хлорку, соду или чистящие средства, содержащие хлор или хлориды, так как они вызывают коррозию стали или съедают изначальный блеск.
- 04| Не трите ножи абразивными продуктами или губками, а также не используйте металлические или синтетические щетки.
- 05| В посудомоечных машинах размещайте ножи лезвием вниз, в отдельных от другой посуды или столовых приборов корзинках, таким образом, Вы сможете избежать царапин на ножах.
- 06| Не оставляйте ножи погруженными в воду на длительный срок, особенно, если Вы пользуетесь жесткой или с повышенным содержанием солей водой, которая вредно воздействует на металл.
- 07| Сушите сразу столовые приборы при помощи мягких тканей или впитывающих губок.
- 08| Сушки в посудомоечных машинах обычно не достаточно, чтобы избежать коррозии.
- 09| После того как цикл сушки закончится, вытрите изделия тканью.
- 10| Старайтесь не оставлять столовые приборы на долгое время внутри посудомоечной машины или сушилки.

Clara

A chronicle based on true stories

ARCOS[®]
we were create to cut
we live to bring together

DISCOVER HOW SOMETHING THAT IS USED FOR CUTTING CAN BRINGS TOGETHER SO MUCH.

Access www.arcos.com and discover Clara's full story.

Made in Albacete

Arcos ha creado para su campaña publicitaria “Clara” un cortometraje que pretende concienciar sobre la precariedad laboral y el corte social que existe hoy en España. Cuenta la historia de una madre soltera que se ha visto obligada a volver a vivir a casa de su madre por culpa de la inestabilidad laboral que sufre. Ha trabajado en un almacén, en un call center y repartiendo flyers. Sin embargo, no por ello deja de perseguir su sueño de ser cocinera. Además, pese a la realidad que le toca vivir, siempre está sonriendo para que la de su hijo se parezca mucho más a un cuento. Clara es ese cuento. Un cuento basado en las historias reales de muchos de nuestros familiares; y un homenaje a todos ellos.

En 2020, Arcos lanzará la serie Clara, un cuchillo que une nuestro filo más elaborado con nuestro mango más sencillo.

Arcos has created for its advertising campaign “Clara” a short film, which intends to raise awareness about job insecurity and the social betterment which exists today in Spain. It narrates the story of a single mother who has been forced to return home to live with her mother due to the job instability that she is subjected to. She has worked in a warehouse, in a call centre and handing out flyers. However, this does not stop her from pursuing her dream of being a chef. Furthermore, despite the reality that is her lot to live, she is always smiling so that the reality of her son’s life is a lot more like a story. Clara is that story. A chronicle based on the true stories of many of our relatives; and a tribute to all of them.

In 2020, Arcos will launch the Clara series, a knife which brings together our most sophisticated edge with our simplest handle.

Arcos a créé « Clara » dans le cadre de sa campagne publicitaire. C’est un court-métrage destiné à éveiller les consciences sur le travail précaire et sur la fracture sociale qui frappe actuellement l’Espagne. C’est l’histoire d’une mère célibataire qui a été amenée à retourner au foyer de sa mère à cause de sa précarité d’emploi. Elle a travaillé dans un entrepôt, dans un centre d’appels et comme livreuse de publicité. Mais cela ne l’a pas empêchée de poursuivre son rêve d’être cuisinière. De plus, malgré la réalité qu’elle doit vivre, elle sourit toujours pour que la réalité de son fils ressemble beaucoup plus à une belle histoire. Cette histoire, c’est Clara. Une histoire inspirée des histoires vraies de nombreux proches que nous avons tous et un hommage à eux.

En 2020, Arcos lancera la série Clara, un couteau qui combine notre tranchant le plus travaillé et notre manche le plus simple.

Per la sua campagna pubblicitaria, **Arcos** ha creato “Clara”. Un cortometraggio che vuole sensibilizzare rispetto alla precarietà del lavoro e alla situazione sociale che esiste oggi in Spagna. Racconta la storia di una ragazza madre che ha dovuto tornare a vivere a casa di sua madre, a causa dell’instabilità lavorativa in cui si trova. Ha lavorato in un magazzino, in un call center e facendo volantaggio. Tuttavia, non rinuncia ad inseguire il suo sogno di diventare una cuoca. Nonostante la realtà che è costretta a vivere, inoltre, sorride sempre, affinché la realtà di suo figlio possa assomigliare il più possibile a quella di una favola. Clara è questa favola. Una favola basata sulle storie vere di molti dei nostri familiari e un omaggio a tutti loro.

Nel 2020 Arcos lancerà la serie Clara, un coltello che unisce il nostro filo più elaborato con il nostro manico più semplice.

Компания **Arcos** создала для своей рекламной кампании: «Клара». Это короткометражный фильм, целью которого является повышение осведомленности общества о проблемах безработицы и социальном неравенстве, существующие на сегодня в Испании. Фильм повествует историю матери-одиночки, которая была вынуждена вернуться в дом своей матери из-за нестабильности на работе. Она работала на складе, в колл-центре и раздавала листовки. Тем не менее, все это не заставит ее отказаться от своей мечты стать поваром. Кроме того, несмотря на реальность, в которой ей приходится жить, она всегда улыбается, чтобы жизнь ее сына была больше похожа на сказку. Клара - это ее история. Фильм основан на реальных историях многих наших родственников, которым нужно отдать должное за их мужество. В 2020 году компания Arcos запустит серию Clara - нож, в котором объединяется наше самое изысканное лезвие с нашей простейшей рукоятью.

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



ROUGE PLUS

Vi EQUIPEMENT

160 Avenue Paul Vaillant Couturier

93120 LA COURNEUVE

tel.: +33 (0)1 75 43 77 96

fax: +33 (0)1 75 43 77 97

site web: www.rougeplus.com
email: contact@rougeplus.com