

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

26

NOVEDADES

Novelties // Nouveautés // Novità // Новости

36

CUCHILLOS

Knives // Couteaux // Coltelleria // Ножи

142

CUCHILLOS DE MESA

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

160

NAVAJAS PROFESIONALES

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

164

CUBERTERÍAS

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

186

COMPLEMENTOS

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

210

ÚTILES PROFESIONALES

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

226

TIJERAS

Scissors // Ciseaux // Forbici // Ножницы

244

SARTENES Y CACEROLAS

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

260

ACCESORIOS

Accessories // Accessoires // Accessori // Аксессуары

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 (39.03065/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, purché si faccia uso corretto dell'utensile per il quale lo stesso è stato prodotto.

С начала своего существования Аркос Эрманос работал над постоянным повышением уровня качества своей продукции. Команда людей с превосходным образованием и долгим опытом профессиональной деятельности, занимается автоматизацией процессов работы для достижения наилучшей производительности и контроля с целью получения максимальных стандартов качества. Сертификат ИСО 9001:2015 подтверждает это и признан во всем мире. Кроме того, АРКОС имеет Гигиенический сертификат (39.03065/AB), 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.

10
YEARS
GUARANTEE

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 - проект экодизайна, который был удостоен награды за дизайн для дальнейшей утилизации.

Кроме того, ARCOS Hermanos работает согласно принципам социальной ответственности, опираясь на человеческий фактор, как на наиболее важную часть производства, которая помогает нам продвигаться вперед и добиваться успехов. Наша вовлеченная работа с сообществом, хорошая внутренняя связь с нашими сотрудниками и тесное сотрудничество с поставщиками помогают нам улучшать процессы и достигать наших целей.



Arcos en el 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 Андони 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

17

icono- 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 // Taillage
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 salsera // 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 горячейковки, 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.



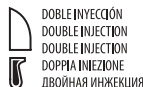
MANGO DE MADERA · WOOD HANDLE · MANCHE EN BOIS · MANICO DI LEGNO · ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА

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 · 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 · DOUBLE INJECTION · DOPPIA 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 lead 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 più 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 può 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 unipiece, evitando le zone saldate indesiderate, incollate o vuote, che sono indicative di bassa qualità, in quanto sono zone di bassa resistenza meccanica, con possibilità pure di rotture o punti possibili di ossidazione.

Процесс ковки заключается в деформации предварительно нагретой докрасна стали, помещаемой между двумя половинками 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 à l'état liquide (180 °C environ) est introduit dans un moule. Le plastique est solidifié autour de la soie du couteau, de sorte à former un seul bloc (lame-manche).

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

Прямая инъекция заключается в креплении хвостовика ножа к пластику 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.

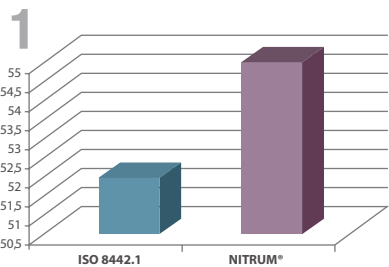
NITRUM® is a Nitrogen enriched, eco-friendly stainless steel formula, available exclusively on ARCOS knives. With its improved hardness¹, enhanced cutting power², improved edge durability³, and improved Microstructure, NITRUM® can make the difference in the performance of knives for both professional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

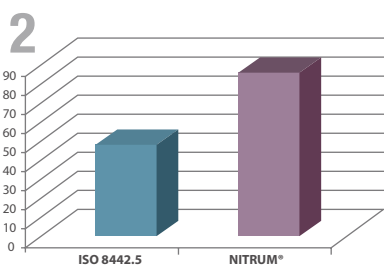
NITRUM® è la formula di acciaio al nitrogeno, ecologica ed disponibile soltanto nei coltelli ARCOS. NITRUM® Produce piu' durezza¹ maggior potere di taglio² e migliora la durabilità nel tempo del filo³. La sua nuova microstruttura marca la differenza nel rendimento dei coltelli, sia nell' utilizzo professionale 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.



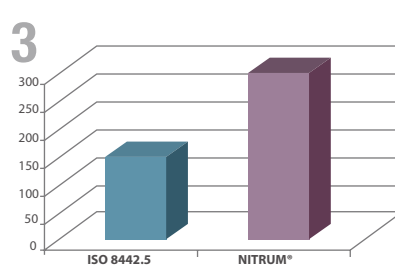
TEST DE DUREZA	ISO 8442.1
HARDNESS TEST	ISO 8442.1
TEST DE DURETÉ	ISO 8442.1
TEST DI DUREZZA	ISO 8442.1
ИСПЫТАНИЕ НА ТВЕРДОСТЬ	ISO 8442.1

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



ICE PLUS

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 loosen from the knives due to this reason.

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

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.

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.



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 
Filleteador // 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 
Filleteador // 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 Apriostrique // 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



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 // Cucchiato 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 // Cron



149

TENEDOR

370525



195 mm

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



149

CUCHILLO MESA

370025



115 mm
216 mm



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



183

TOSCANA

570902



100 mm
220 mm



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



6,5 mm



240 x 140 mm

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



175

BERLÍN

560902



100 mm
220 mm



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



199

TABLAS

765100



6,5 mm



330 x 230 mm

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



179

MADRID

555602



100 mm
222 mm



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



199 **TABLAS** **765200**  6,5 mm  377 x 277 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** **766100**  6,5 mm  330 x 230 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



224

PELADOR

607000



130 mm

Peeler // Épucneur // Pelapatate // Нож для чистки



224

PELADOR TOMATE

607100



130 mm

Tomato Peeler // Épucneur Tomato // Pelapomodoro// Нож для чистки



200

TABLAS

766000



6,5 mm



330 x 230 mm

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



224

CORTADOR JULIANA

607200



130 mm

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



209

SOPORTE MAGNÉTICO

695000



400 x 50 mm

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



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



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



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 INOXYDABLE
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



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



155010



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



155110



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



154910



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



155310



Cocina // Kitchen Knife
Découper // Coltello Cucina
Кухня



155410



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

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Madera de Palisandro	NITRUM® Forged Stainless Steel Rosewood	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Bois Palisandre	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Legno Palissandro	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 Окорка



Brooklyn

NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



FORJADO · FORGED
FORGÉ · FORGIATO
КОВАНЫЕ НОЖИ



FILO SEDA
SILK EDGE
FIL SOIE
FILO SETA
ШЕЛКОВЫЙ КРАЙ

MICARTA

*¡Filo Seda!
Silk edge!*



*¡Disfruta de mis tonos azules!
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 Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM® МИКАРТА
--	--	---	---	--	--



190123



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



191123



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



192023



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



190423



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



190623



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



190823



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

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® MICARTA	NITRUM® Forged Stainless Steel MICARTA	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® MICARTA	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® MICARTA	Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM® МИКАРТА



192623

 160 mm

Deshuesador // Boning Knife
Désosseur // Disosso
Обвалочный Нож



191323

 200 mm

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



191423

 170 mm

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



191623

 190 mm

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



191923

 250 mm

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



192323

 300 mm

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
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



FORJADO · FORGED
FORGÉ · FORGIATO
КОВАННЫЕ 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 Сталь 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	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)



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 INOXYDABLE
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 Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)
--	--	--	--	--	--



230200



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



230500



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



230600



Cocina // Kitchen Knife
Découper // Coltello Cucina
Кухня



232000



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



232800



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



233300



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



233200



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



233500



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

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


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 Sogliola
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)	Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)



231000



 250 mm

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

231100



 300 mm

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

	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)	Сталь 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



1853

2302

2336

2313

2310

234300

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



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	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)	Слал 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

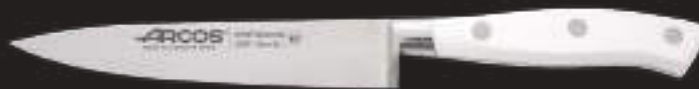
Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)



233424

 150 mm

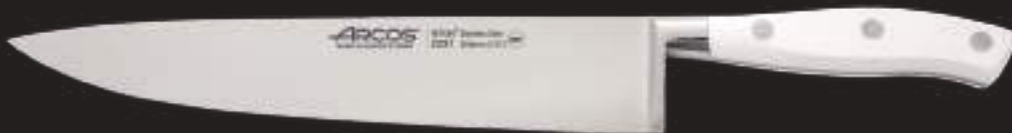
Cocinero // Chef's Knife // Cuisine
Coltello Cucina // Поварской Нож



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

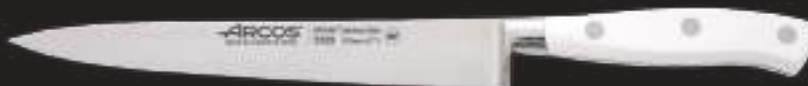
Cocinero // Chef's Knife // Cuisine
Coltello Cucina // Поварской Нож



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 Окороча

231124



 300 mm

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

	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 235024. Madera de Caucho Lacada en Color Nogal	234524. Beechwood With Black Color Lacquer 235024. Walnut lacquered rubber wood	234524. Bois de Hêtre Couleur Laqué Noir 235024. Bois de caoutchouc laqué couleur Noyer	234524. Legno di Faggio Laccato Nero 235024. Legno di Caucciù Laccato di Colore Noce	234524. Лакированная Буковое Дерево цвета Черный 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

NEW

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

234524

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



Riviera Rose

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 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 Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)
--	--	--	--	--	--



230254



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



233454



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



233654



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



233554



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



231354



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



231054



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



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

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



225000

 160 mm

NEW

Cocinero

// Chef's Knife // Cuisine

Coltello Cucina // Поварской Нож



225100

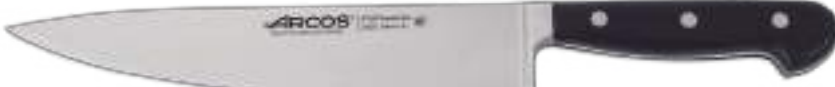
 210 mm

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

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Madera de Haya Lacada en Color Nogal

Gift Box

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Walnut Lacquered Beech Wood

Boîte Cadeau

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Bois de Haie Laqué Couleur Noyer

Scatola Regalo

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Legno di Faggio laccato in Color Noce

Подарочная Упаковка

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
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

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Madera de Caucho

Gift Box

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Rubber Wood

Boîte Cadeau

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Bois de Caoutchouc

Scatola Regalo

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Legno di Caucciù

Подарочная Упаковка

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
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





Universal

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


**BACTIPROOF
SILVER®**

NSF

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



*¡Diseño clásico!
Classic design!*



PACKAGING / УПАКОВКА

	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 Сталь 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



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

NEW

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)
				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	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 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 Сталь 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	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)



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

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)



281901



 280 mm

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

281904



 280 mm

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



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)



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	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)



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	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
	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)



282404

 3 mm

 160 mm

 ≈ 310 gr

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

	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)



288200

 4 mm

 160 mm

 ≈ 460 gr

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



287800

4 mm

220 mm

≈ 835 gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaietta // 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 Сталь NITRUM®

Полиоксиметилен (ПОМ)



287900

 4 mm

 250 mm

 ≈ 1000 gr

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



287300

 2 mm

 260 mm

 ≈ 580 gr

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



287400

 2 mm

 280 mm

 ≈ 700 gr

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



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
Мясницкий Нож



287100

2 mm

290 mm

≈ 515 gr

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



287200

2 mm

320 mm

≈ 590 gr

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

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



285600

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 Pino	Pine	Bois de Pin	Legno di Pino	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	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 Haya Lacada en Color Nogal	Walnut Lacquered Beech Wood	Bois de Hâle Laqué Couleur Noyer	Legno di Faggio laccato in Color Noce	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



Acero Inoxidable NITRUM®

Polioximetileno (POM)



Madera de Caucho

Gift Box

NITRUM® Stainless Steel

Polyoxymethylene (POM)

Rubber Wood

Boîte Cadeau

Acier Inoxydable NITRUM®

Polyoxyméthylène (POM)

Bois de Caoutchouc

Scatola Regalo

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polioximetilene (POM)

Legno di Caucciù

Подарочная Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полиоксиметилен (ПОМ)

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



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)

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

WOLFF POTTINGER
2050 170mm (7")



Kids

NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

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

ARCOS®
Kids
NITRUM® Stainless Steel
7929 105mm (4")
MADE IN KAZAKHSTAN

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



PACKAGING / УПАКОВКА



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

NEW

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



792925

100 mm

NEW

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

NEW

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



240100



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



240200



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



240300



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



240500



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



240600



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



240700



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



240800



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



241600



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



241700



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



243100



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



243200



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



242200



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



242000



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



242100



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



242300



Deshuesador // Boning Knife
Désosseur // 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 Сталь NITRUM®

Полипропилен Покрытый Эластомером



242500



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



245400



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



242800



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



243500



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



242900



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



242600



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



242700



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

2900

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


**BACTIPROOF
SILVER®**

NSF®

*¡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 spécifié 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.



	Fundas 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
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 ● 292021 ● 292022 ● 292023 ● 292025



292000



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

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



290700



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

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



290800



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

● 290900 ● 290921 ● 290922 ● 290923 ● 290925



290900



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

● 295800 ● 295822 ● 295823 ● 295825



295800



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

● 295900 ● 295922 ● 295923 ● 295925



295900



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

● 296000 ● 296022 ● 296023 ● 296025



296000



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



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

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
Déosseur // Coltello Disosso
Обвалочный Нож

● 294200 ● 294225



294200

100 mm

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

● 291200 ● 291222 ● 291223 ● 291225



291200



140 mm

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

● 291300 ● 291322 ● 291323 ● 291325



291300

140 mm

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

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

294000

294022

294025

294000

140 mm

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

294100

294122

294124

294125

294100

160 mm

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

294500

294521

294522

294523

294524

294525

294500

160 mm

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

295300

295322

295323

295325

295300

160 mm

Despellejar // Skinning Knife
Dépouiller // Coltello Danese
Освежеват

295400

295422

295423

295425

295400

190 mm

Despellejar // Skinning Knife
Dépouiller // Coltello Danese
Освежеват

292600

292622

292623

292625

292600

200 mm

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

292700

292721

292722

292723

292725

292700

250 mm

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

292800

292822

292823

292825

292800

300 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
 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	Fiambre // Slicing knife // Jambon Coltello Prosciutto // Нож Для		
 293400  293422  293424  293425		293400    300 mm	Fiambre // 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 Сталь 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

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

● 293900 ● 293925



293900



280 mm

Jamonero // 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 Сталь 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 Сталь NITRUM®

Полипропилен



296300

4 mm

250 mm

≈ 930 gr

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

● 296300 ● 296322 ● 296325



296400

4 mm

270 mm

≈ 1040 gr

Hachuela // Cleaver // Feuille
Mannaïetta // 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 Сталь 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 Сталь NITRUM®

Полипропилен

**296800**

4 mm

275 mm

≈ 540 gr

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

296800 296825

**296900**

4 mm

300 mm

≈ 610 gr

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

296900 296925

**297800**

4 mm

360 mm

≈ 740 gr

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

297800 297825

**297900**

4 mm

255 mm

≈ 580 gr

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

297900 297925



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 АРККТ).



290031

100 mm

290431

130 mm

292131

200 mm

291431

200 mm

299131

250 mm

Atlántico

NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
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®
Madera de Palisandro

NITRUM® Stainless Steel
Rosewood

Acier Inoxydable NITRUM®
Palisandre

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Legno Palissandro

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Палисандровое Дерево



271500



 200 mm

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



273200



 245 mm

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



272300



 275 mm

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



Caja

Box

Boîte

Scatola

Коробка



Acero Inoxidable NITRUM®
Madera de Jatoba

NITRUM® Stainless Steel
Jatoba Wood

Acier Inoxydable NITRUM®
Jatoba Bois

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Legno Jatoba

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Ятоба Дерево



276900

 3 mm

 160 mm

 ≈ 310 gr

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



277000

 3 mm

 180 mm

 ≈ 380 gr

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

Vintage

NEW

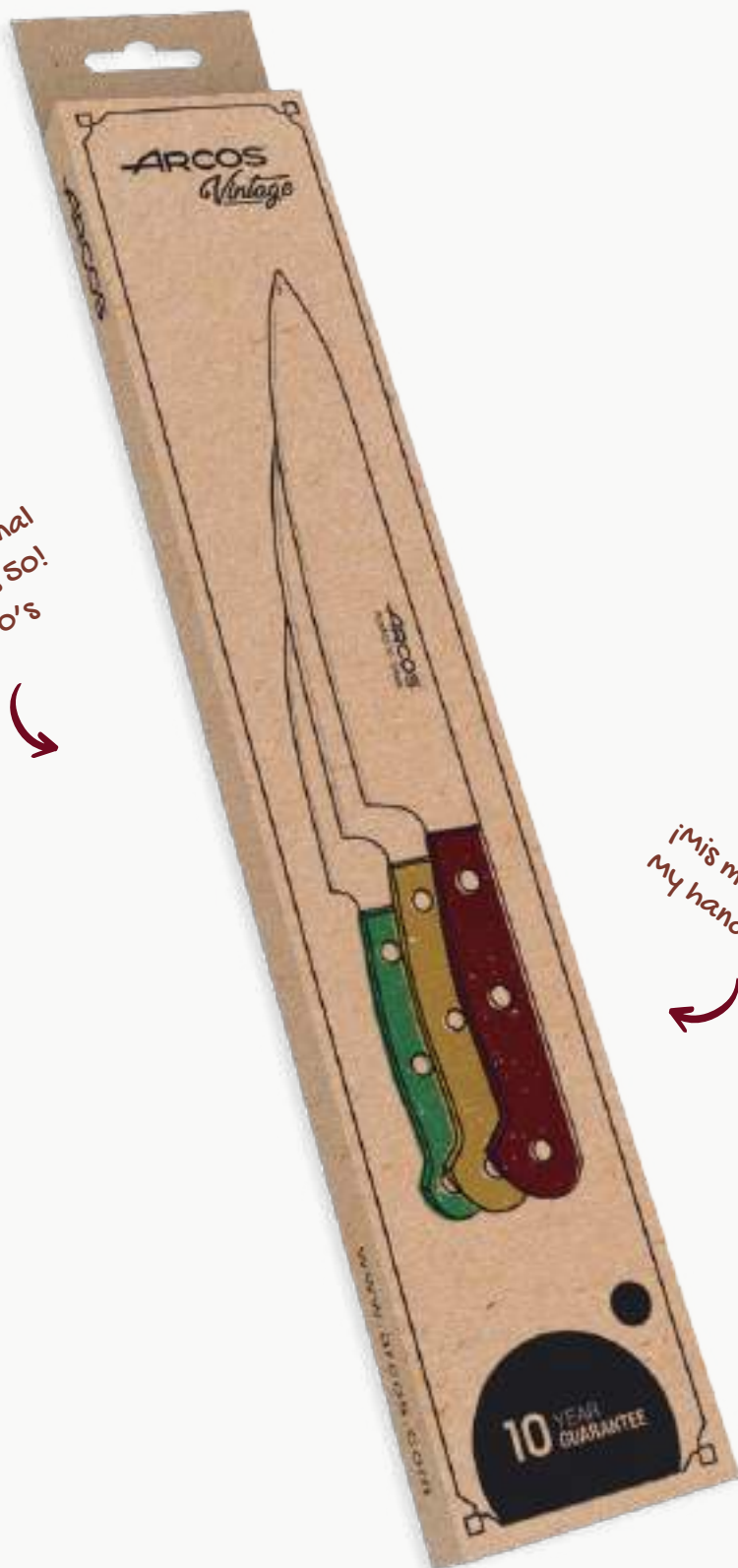
NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
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 Сталь NITRUM®

Полиметилметакрилат (ПММА)



 200 mm



 150 mm



 100 mm

806400

NEW

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



Regia

NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
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 Окорока



171000



300 mm

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



Maitre

NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

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



*¡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



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



150300



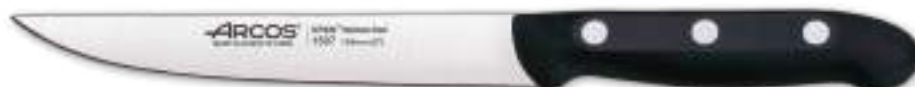
Mondador // Paring Knife // Office
Spelucchino // Нож для чистки
овощей и Фруктов



150500



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



150700



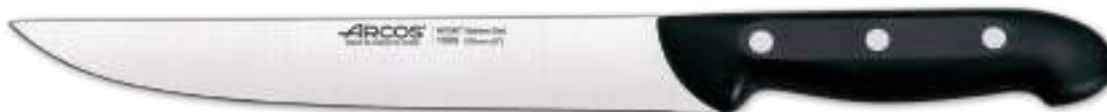
Cocina // Kitchen Knife
Découper // Coltello Cucina
Кухня



150800



Cocina // Kitchen Knife
Découper // Coltello Cucina
Кухня



150900



Cocina // Kitchen Knife
Découper // Coltello Cucina
Кухня



151500



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



151600



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

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



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 Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен
	Madera de Pino	Pine	Bois de Pin	Legno di Pino	Сосновое Дерево



152100

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

Caja Regalo // Gift Box // 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®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



151900

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



152600

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

Dúo

NITRUM®

ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

DOBLE INYECCIÓN
DOUBLE INJECTION
DOUBBLE INJECTION
ДВОЙНАЯ ИНЪЕКЦИЯ

*¡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'Elastomère

Blister

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Блистер

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен Покрытый Эластомером



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 INOXYDABLE
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 Сталь 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 Окороча



145500



 280 mm

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



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

</



Caja Regalo

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Madera de Caucho

Gift Box

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Rubber Wood

Boîte Cadeau

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Bois de Caoutchouc

Scatola Regalo

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Legno di Caucciù

Подарочная Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен

Каучуковое Дерево



136100

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

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



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 INOXYDABLE
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

	100100, 102700, 102500, 100400, 100500. Caja	100100, 102700, 102500, 100400, 100500. Box	100100, 102700, 102500, 100400, 100500. Boîte	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	100101, 102701, 102501, 100401, 100501. Блистер
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	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	100800, 100600, 100700, 101500, 101300. Box	100800, 100600, 100700, 101500, 101300. Boîte	100800, 100600, 100700, 101500, 101300. Scatola	100800, 100600, 100700, 101500, 101300. Коробка
	100801, 100601, 100701, 101501, 101301. Blister	100801, 100601, 100701, 101501, 101301. Blister	100801, 100601, 100701, 101501, 101301. Blister	100801, 100601, 100701, 101501, 101301. Blister	100801, 100601, 100701, 101501, 101301. Блистер
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Madera Comprimida	Pack-Wood	Bois Comprimé	Legno Compresso	Прессованное Дерево



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 ХлеБа



101300 / 101301



 250 mm

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



Nova

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

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



188300 / 188301

188321

188322

188323

188325



188400 / 188401

188421

188422



188500 / 188501

188521

188522

188523

188524

188525

188528

NEW 188576

NEW 188577

NEW 188578



188510



188600 / 188601

188621

188622

188623

188624

188625

188628

188631

188632

188633

NEW 188676

NEW 188677

NEW 188678



188610

188611

188612

188613

188614

188615

188618



188200



188700

188300 / 188301

60 mm

Mondador // Peeling Knife // Office

Spelucchino // Нож для чистки

овощей и Фруктов

188400 / 188401

80 mm

Mondador // Peeling Knife // Office

Spelucchino // Нож для чистки

овощей и Фруктов

188500 / 188501

85 mm

Mondador // Peeling Knife // Office

Spelucchino // Нож для чистки

овощей и Фруктов

188510

85 mm

Mondador Perlado // Paring

Serrated Knife // Office Cranté

Spelucchino Seghettato // Нож

для Чистки Овощей и Фруктов

188600 / 188601

100 mm

Mondador // Peeling Knife // Office

Spelucchino // Нож для чистки

овощей и Фруктов

188610

100 mm

Mondador Perlado // Paring

Serrated Knife // Office Cranté

Spelucchino Seghettato // Нож

для Чистки Овощей и Фруктов

188200

70 mm

Mondador // Peeling Knife // Office

Spelucchino // Нож для чистки

овощей и Фруктов

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



NEW

188000

NEW

188076

NEW

188077

NEW

188078

188000

90 mm

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



188100

110 mm

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



188800

110 mm

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

188800

188821

188822

188823

188824

188825



187900

195 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка

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 1881



806100

NEW

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

138 | NOVA



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

NEW

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



188076 188077 188078



859900



NEW

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 Сталь NITRUM®

Полипропилен



188300

188600

188610



188321

188621

188611



188322

188622

188612



189621



189622



181300

188500

188610



189500

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

189621 / 189622

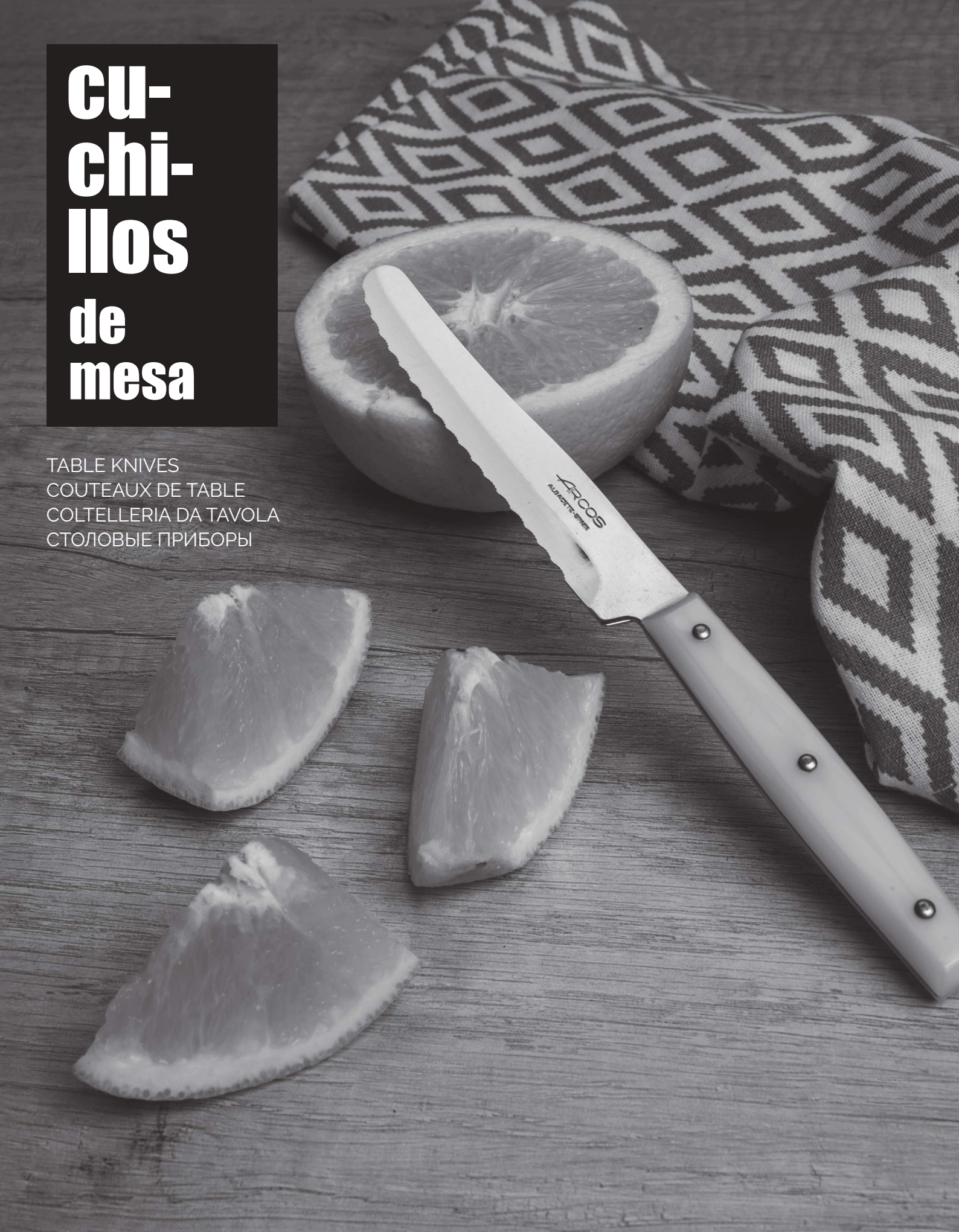
Juego de Mondadores // Paring
Knives Set // Set Offices // Set
Spelucchinos // Нож для Чистки
Овощей и Фруктов

189700

Juego de Mondadores // Paring
Knives Set // Set Offices // Set
Spelucchinos // 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 cucchiaino, 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 UNIPIEZZO

Acciaio Inossidabile

Acciaio Inossidabile 18/10

Коробка

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сталь

Нержавеющая Сталь 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 Сталь 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 Сталь 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



372100

205 mm

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



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 // Cucchiaio Tavola
Ложка



371400

150 mm

Cuchara Lunch // Lunch Spoon
Cuillère Lunch // Cucchiaio 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 Сталь 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 Сталь 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 Сталь 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 UNIPIEZZO
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®
PoliamidasAcero Inoxidable 18/10
Poliamidas

Box

NITRUM® Stainless Steel
PolyamidesStainless Steel 18/10
Polyamides

Boîte

Acier Inoxydable NITRUM®
PolyamidesAcier Inoxydable 10/18
Polyamides

Scatola

Acciaio Inossidabile NITRUM®
PoliammidiAcciaio Inossidabile 18/10
Poliammidi

Коробка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
ПолиамидыНержавеющая 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

NEW

**370000**115 mm
216 mm**Mesa** // Table Knife // Table
Coltello Tavola // Cron

NEW

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



370625



110 mm
195 mm

Postre // Sweet Knife // Dessert
Coltello Frutta // Децепт



370525

195 mm

Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка

NEW



370025



115 mm
216 mm

Mesa // Table Knife // Table
Coltello Tavola // Крол

NEW

	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 Сталь 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 Сталь 18/10 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 // Cucchiaino Tavola
Ложка

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



803000



110 mm
215 mm

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

	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® 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 ComprimidaNITRUM® Stainless Steel
Pack-WoodAcier Inoxydable NITRUM®
Bois CompriméAcciaio Inossidabile NITRUM®
Legno CompressoНержавеющая Сгаль NITRUM®
Прессованное Дерево**374610****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 ComprimidaStainless Steel 18/10
Pack-WoodAcier Inoxydable 10/18
Bois CompriméAcciaio Inossidabile 18/10
Legno CompressoНержавеющая Сгаль 18/10
Прессованное Дерево**374710****Tenedor** // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка

Caja Expositora

Display Box

Boîte Présentoir

S. Expo

Нож для чистки овощей и Фруктов

Acero Inoxidable NITRUM®
PolipropilenoNITRUM® Stainless Steel
PolypropyleneAcier Inoxydable NITRUM®
PolypropylèneAcciaio Inossidabile NITRUM®
PolipropileneНержавеющая Сгаль NITRUM®
Полипропилен**373624****Mesa** // Table Knife // Table
Coltello Tavola // Cron**373631****Mesa** // Table Knife // Table
Coltello Tavola // Cron**373632****Mesa** // Table Knife // Table
Coltello Tavola // Cron



Caja

Acero Inoxidable NITRUM®
Poliamidas

Box

NITRUM® Stainless Steel
Polyamides

Boîte

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyamides

Scatola

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Poliammidi

Коробка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полиамиды



372400



110 mm
230 mm

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



Caja

Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

Box

NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Boîte

Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Scatola

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Коробка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен



372900

110 mm
230 mm

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



Caja

Acero Inoxidable NITRUM®
Madera de Palisandro

Box

NITRUM® Stainless Steel
Rosewood

Boîte

Acier Inoxydable NITRUM®
Palisandre

Scatola

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Legno Palissandro

Коробка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Палисандровое Дерево



373700

110 mm
230 mm

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



Caja

Acero Inoxidable NITRUM®
MICARTA

Box

NITRUM® Stainless Steel
MICARTA

Boîte

Acier Inoxydable NITRUM®
MICARTA

Scatola

Acciaio Inossidabile NITRUM®
MICARTA

Коробка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
МИКАРТА



373723

110 mm
230 mm

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



373728

110 mm
230 mm

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

	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 Сталь 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 Сталь 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 // Cucchiaio 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 // Cucchiaio 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 Сраль NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)
	Stainless Steel 18/10 Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable 10/18 Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile 18/10 Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сраль 18/10 Полиоксиметилен (ПОМ)


374823


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


374723


Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка


374923


Cuchara // Table Spoon
Cuillère Table // Cucchiato Tavola
Ложка


374825


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


374725


Tenedor // Steak Fork
Fourchette // Forchetta Bistecca
Вилка


374925


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

	Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сраль NITRUM® 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® Poliámidas	NITRUM® Stainless Steel Polyamides	Acier Inoxydable NITRUM® Polyamides	Acciaio Inossidabile NITRUM® Poliámmidi	Нержавеющая Сраль NITRUM® Полиамиды
	Acero Inoxidable 18/10 Poliámidas	Stainless Steel 18/10 Polyamides	Acier Inoxydable 10/18 Polyamides	Acciaio Inossidabile 18/10 Poliámmidi	Нержавеющая Сраль 18/10 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	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная 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



6 X 3718



6 X 3719



372200

NEW

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

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная 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



6 X 3715



6 X 3716



377700

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

	Caja Regalo	Gift Box	Boîte Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable	MONOBLOCCO UNIPIEZZO Acciaio Inossidabile	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сгаль
	Acero Inoxidable 18/10	Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable 10/18	Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сгаль 18/10



6 X 3755



6 X 7021



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

MONOBLOCCO UNIPIEZZO
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





Caja

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno

Box

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene

Boîte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène

Scatola

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene

Коробка

Нержавеющая Сталь 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



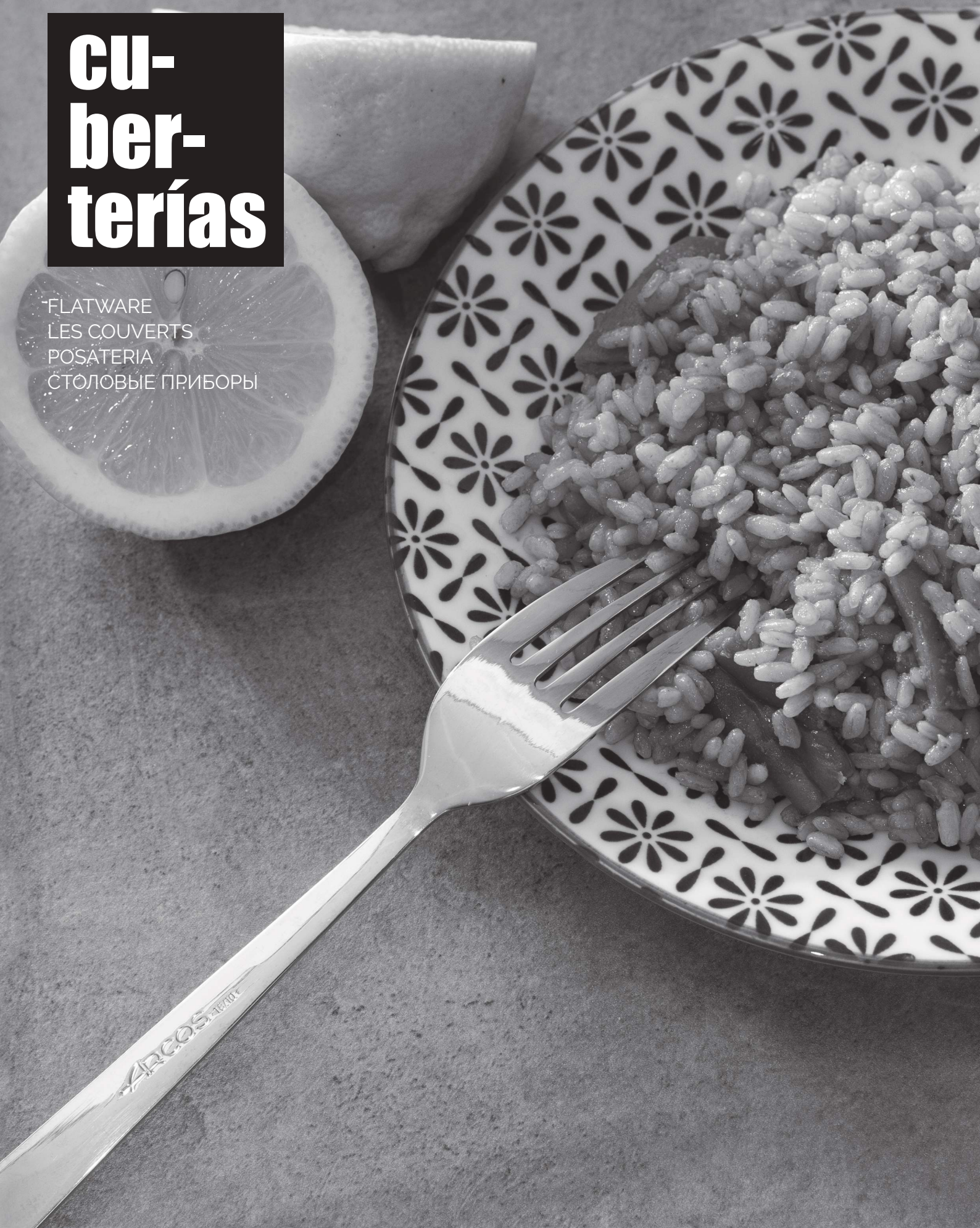
485929



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!



PACKAGING / УПАКОВКА

Caja	Box	Boîte	Scatola	Коробка									
MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable Espesor: ≈ 3 mm Acero Inoxidable 18/10 Espesor: ≈ 3 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel Thickness: ≈ 3 mm Stainless Steel 18/10 Thickness: ≈ 3 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable Épaisseur: ≈ 3 mm Acier Inoxydable 10/18 Épaisseur: ≈ 3 mm	MONOBLOCCO UNIPIEZZO Acciaio Inossidabile Spessore: ≈ 3 mm Acciaio Inossidabile 18/10 Spessore: ≈ 3 mm	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 // Fourchete 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 // Mocca 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
 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 // Fourchete 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 // Mocca 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		
 585600  90 mm 193 mm Cuchillo Postre // Dessert Knife // Couteau à Dessert // Coltello Frutta // Десертная Нож	 585800  185 mm Tenedor Postre // Dessert Fork // Fourchete 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 // Mocca 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				
 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 // Mocca 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						
 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 // Mocca 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								
 585000  122 mm Cuchara Moka // Mocca 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										
 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 // Cucchiato Da Insalata // Ложка Для Салата



586600
255 mm

Cuchara Servir // Serving Spoon // Cuillère à Servir // Cucchiato // 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.
Упаковки - 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 UNIPIEZZO 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	 591100  205 mm	Cuchillo Mesa // Table Knife // Couteau Table // Coltello Tavola // Сголовый Нож	Tenedor Mesa // Table Fork // Fourchette Table // Forchetta Tavola // Сголовая Вилка	
 591000  205 mm	 591400  110 mm 225 mm	Cuchara Mesa // Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiaino Tavola // Сголовая Ложка	Chuletero // Steak Knife // Steak // Coltello Bistecca // Острый сголовый Нож	
 590600  100 mm 208 mm	 590800  178 mm	Cuchillo Postre // Dessert Knife // Couteau à Dessert // Coltello Frutta // Десертная Нож	Tenedor Postre // Dessert Fork // Fourchete à Dessert // Forchettina Dolce // Десертная Вилка	
 590700  178 mm	 590200  85 mm 178 mm	Cuchara Postre // Dessert Spoon // Cuillère à Dessert // Cucchiaino Frutta // Десертная Вилка	Cuchillo Lunch // Lunch Knife // Couteau Lunch // Coltello Frutta // Нож для Ланча	
 590400  150 mm	 590300  153 mm	Tenedor Lunch // Cake Fork // Fourchette Lunch // Forchetta Frutta // Вилка для Ланча	Cuchara Café // Coffee-Lunch Spoon // Cuillère à Café-Lunch // Cucchiaino Caffè-Frutta // Ложка для Кофе-Ланча	
 590100  110 mm	 591200  85 mm 205 mm	Cuchara Moka // Mocca Spoon // Cuillère à Moka // Cucchiaino Moka // Кофейная Ложка	Cuchillo Pescado // Fish Knife // Couteau Poisson // Coltello Pesce // Нож для Рыбы	
 591300  185 mm	 591900  255 mm	Tenedor Pescado // Fish Fork // Fourchette Poisson // Forchettina Pesce // Вилка для Рыбы	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 mm



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 // Cucchiato Da Insalata // Ложка Для Салата



591600

260 mm

Cuchara Servir // Serving Spoon // Cuillère à Servir // Cucchiato // 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 Сталь
Толщина: ≈ 3 mm

Нержавеющая Сталь 18/10
Толщина: ≈ 3 mm

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 Сгаль Толщина: ≈ 3 mm Нержавеющая Сгаль 18/10 Толщина: ≈ 3 mm
560900 100 mm 220 mm Cuchillo Mesa // Table Knife // Couteau Table // Coltello Tavola // Соловый Нож	560902 100 mm 220 mm Cuchillo Mesa · Micro-perlado // Table Knife · Micro-brushing // Couteau Table Micro-perlage // Coltello Tavola · Micro-perlato // Соловый Нож · Микро гранулы			
561100 200 mm Tenedor Mesa // Table Fork // Fourchette Table // Forchetta Tavola // Соловая Вилка	561000 200 mm Cuchara Mesa // Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiaino Tavola // Соловая Ложка			
560600 90 mm 200 mm Cuchillo Postre // Dessert Knife // Couteau à Dessert // Coltello Frutta // Десертная Нож	560800 180 mm Tenedor Postre // Dessert Fork // Fourchete 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 // Cucchiaine // Разливательная ложка



561700
 250 mm

Tenedor Servir // Serving Fork // Fourchette Service // Forchettone Servire // Сервировочная Вилка



561600
 180 mm

Cacillo Salsa // Gravy Ladle // Louche à Crème // Mestolo Salsa // Соусница



561900
 180 mm

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



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

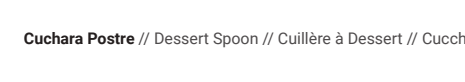
*¡Soy muy resistente
a la corrosión!
I'm highly corrosion
resistant!*



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



PACKAGING / УПАКОВКА

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 UNIPIEZZO 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			 555602 100 mm 222 mm	NEW
Cuchillo Mesa // Table Knife // Couteau Table // Coltello Tavola // Столовый Нож			Cuchillo Mesa · Micro-perlado // Table Knife · Micro-brushing // Couteau Table Micro-perlage // Coltello Tavola · Micro-perlato // Столовый Нож · Микро гранулы	
 556100 210 mm			 556000 210 mm	
Tenedor Mesa // Table Fork // Fourchette Table // Forchetta Tavola // Столовая Вилка			Cuchara Mesa // Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiaino Tavola // Столовая Ложка	
 555600 100 mm 225 mm			 555800 190 mm	
Cuchillo Postre // Dessert Knife // Couteau à Dessert // Coltello Frutta // Десертная Нож			Tenedor Postre // Dessert Fork // Fourchete à Dessert // Forchettina Dolce // Десертная Вилка	
 555700 185 mm			 555200 85 mm 180 mm	
Cuchara Postre // Dessert Spoon // Cuillère à Dessert // Cucchiaino Frutta // Десертная Вилка			Cuchillo Lunch // Lunch Knife // Couteau Lunch // Coltello Frutta // Нож для Ланча	
 555400 150 mm			 555300 150 mm	
Tenedor Lunch // Cake Fork // Fourchette Lunch // Forchetta Frutta // Вилка для Ланча			Cuchara Lunch // Lunch Spoon // Cuillère Lunch // Cucchiaino Frutta // Ложка для Ланча	
 555100 130 mm			 555000 115 mm	
Cuchara Café // Coffee Spoon // Cuillère à Café // Cucchiaino Caffè // Ложка для Кофе			Cuchara Moka // Mocca Spoon // Cuillère à Moka // Cucchiaino Moka // Кофейная Ложка	
 556200 90 mm 215 mm			 556300 190 mm	
Cuchillo Pescado // Fish Knife // Couteau Poisson // Coltello Pesce // Нож для Рыбы			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 UNIPIEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Spessore: ≈ 3 mm	Коробка МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Толщина: ≈ 3 mm
--	---	--	---	--

 555500  150 mm	 556800  270 mm
Cuchara Helado // Ice Cream Spoon // Cuillère à Glace // Paletta Gelato // Ложка для Мороженого	
 556700  255 mm	 557100  220 mm
Tenedor Servir // Serving Fork // Fourchette Service // Forchettone Servire // Сервировочная Вилка	
 556900  230 mm	 557000  270 mm
Pala Pastel // Cake Server // Pelle à Tarte // Pala Torta // Лопатка для горпа	
 556600  175 mm	Cazo Sopa // Soup Ladle // Louche à Soupe // Mestolo // Ковш для Супа
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 UNIPIEZZO Acciaio Inossidabile Spessore: ≈ 3 mm Acciaio Inossidabile 18/10 Spessore: ≈ 3 mm	557400. Упаковка - 24 Предметов 557500. 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!



PACKAGING / УПАКОВКА

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 UNIPIEZZO 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  100 mm 220 mm	 570902  100 mm 220 mm NEW
Cuchillo Mesa // Table Knife // Couteau Table // Coltello Tavola // Столовый Нож	Cuchillo Mesa · Micro-perlado // Table Knife · Micro-brushing // Couteau Table Micro-perlage // Coltello Tavola · Micro-perlato // Столовый Нож · Микро гранулы
 571100  200 mm	 571000  200 mm
Tenedor Mesa // Table Fork // Fourchette Table // Forchetta Tavola // Столовая Вилка	Cuchara Mesa // Table Spoon // Cuillère Table // Cucchiaino Tavola // Столовая Ложка
 570600  90 mm 205 mm	 570800  180 mm
Cuchillo Postre // Dessert Knife // Couteau à Dessert // Coltello Frutta // Десертная Нож	Tenedor Postre // Dessert Fork // Fourchete à Dessert // Forchettina Dolce // Десертная Вилка
 570700  180 mm	 570200  85 mm 185 mm
Cuchara Postre // Dessert Spoon // Cuillère à Dessert // Cucchiaino Frutta // Десертная Вилка	Cuchillo Lunch // Lunch Knife // Couteau Lunch // Coltello Frutta // Нож для Ланча
 570400  140 mm	 570300  140 mm
Tenedor Lunch // Cake Fork // Fourchette Lunch // Forchetta Frutta // Вилка для Ланча	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 Сталь
Толщина: ≈ 2,5 mm

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



575000

220 mm

Cuchillo Mesa
Table Knife
Couteau Table
Coltello Tavola
Столковый Нож



3 X 5709



574700

200 mm

Tenedor Mesa
Table Fork
Fourchette Table
Forchetta Tavola
Столковая Вилка



3 X 5711



574600

200 mm

Cuchara Mesa
Table Spoon
Cuillère Table
Cucchiaino Tavola
Столковая Ложка



3 X 5710



574900

205 mm

Cuchillo Postre
Dessert Knife
Couteau à Dessert
Coltello Frutta
Десертный 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
Cucchiaino 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 // Серпи // 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 // Aiguiseur 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 // Aiguiseur 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 скользящие движения 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

Сталь Нержавеющая



615000

 0-XXS · 210 mm

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



CE
EN 420
EN 1082/1



615100

 1-XS · 230 mm

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



CE
EN 420
EN 1082/1



615200

 2-S · 240 mm

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



CE
EN 420
EN 1082/1



615300

 3-M · 250 mm

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



CE
EN 420
EN 1082/1



615400

 4-L · 270 mm

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



CE
EN 420
EN 1082/1

NIVELES DE PROTECCIÓN

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



CE
EN 420
EN 1082/1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

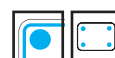
33 x 23 cm



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 soy 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 // Bloc Universel
Ceppo 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 // Bloc Universel
Ceppo Universale Fraggio
Универсальная Подстав

Packaging // Упаковка



794000

225 mm

110 mm

Taco Universal // Universal Block // Bloc Universel
Ceppo 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 термоучтойчивыми 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 термоучтойчивыми 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

Bambú

Gift Box

Bamboo

Boîte Cadeau

Bamboo

Scatola Regalo

Bambú

Подарочная Упаковка

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!*



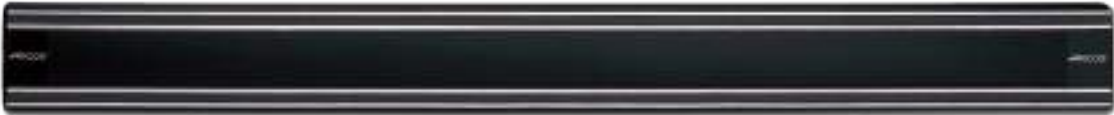
Estuche PVC / Acero / ABS	Case PVC / Steel / ABS	Étui PVC / Acier / ABS	Astuccio PVC / Acciaio / ABS	Упаковка ПВХ / Сталь / АБС-пластик
--	--	--	--	--



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

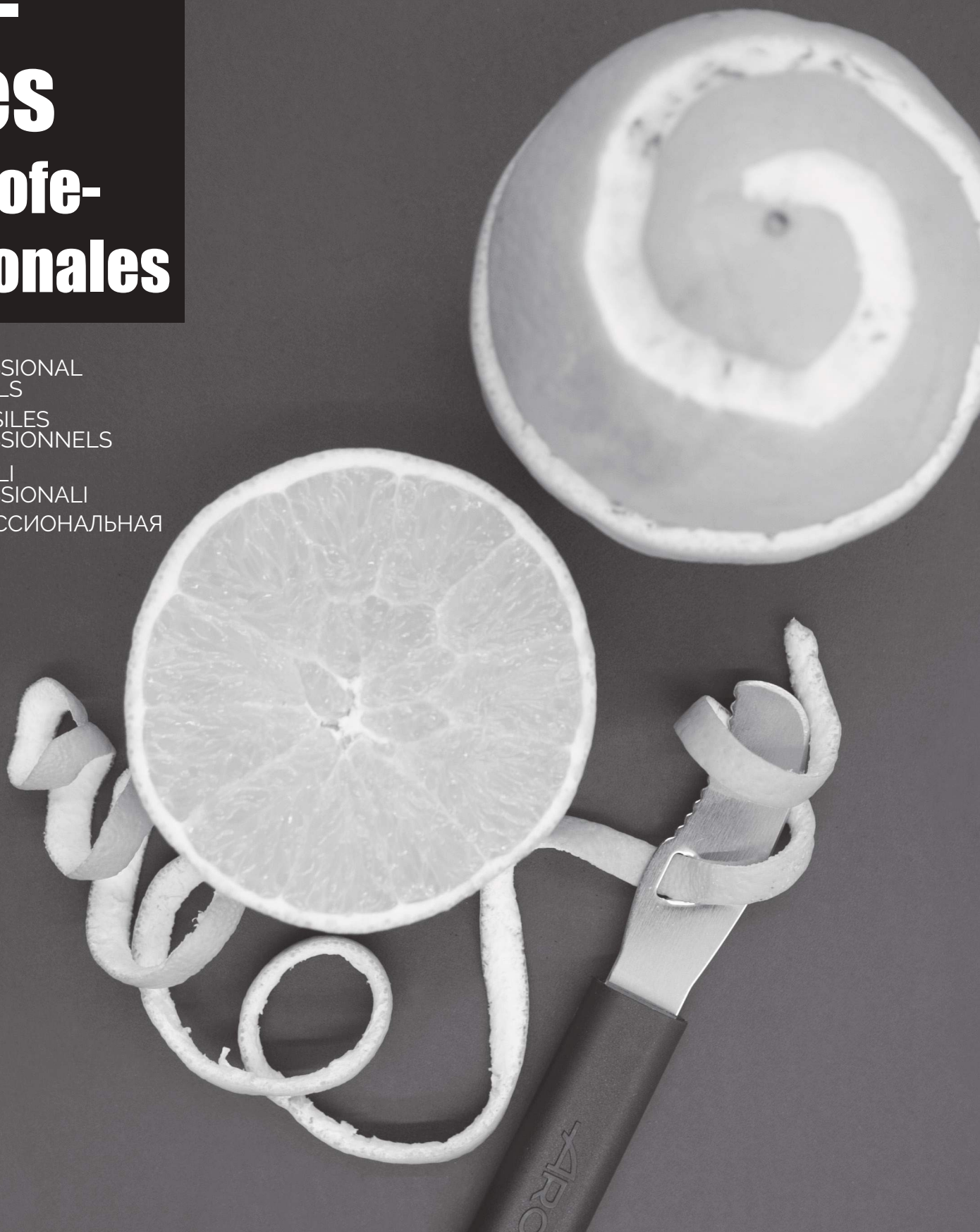
ú- ti- les profe- sionales

PROFESSIONAL
UTENSILS

USTENSILES
PROFESSIONNELS

UTENSILI
PROFESSIONALI

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
УТВАРЬ



212



UTENSILIOS PROFESIONALES

Professional Utensils // Ustensiles Professionnels // Utensili
Professionalì // Профессиональная Утварьножницы

216



GADGETS PROFESIONALES

Professional Gadgets // Gadgets Professionnels // Gadgets
Professionalì // 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 Elettrocista
Злектрик

	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 Сталь

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 Сталь

Нержавеющая Сталь

**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

Polioxymetilene (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	Caja	Boîte	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сгаль Полипропилен



277200

 60 mm

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

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка дисплей
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сгаль Полипропилен



792500

 110 mm

Parmesano // Parmesan
Parmesan // Parmigiano
Пармезана

792600

 140 mm

Parmesano // Parmesan
Parmesan // Parmigiano
Пармезана

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



181300

 60 mm

Mondador // Potato Peeler
Éplucheur // Pelapatate // Нож
для чистки овощей и Фруктов

● 181331
 ● 181332
 ● 181333
 ● 181334

	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	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 Слаль 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 Слаль 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
 Двусогоронный Фигурный нож
 для дыни

 Display	 Acero Inoxidable Polipropileno	 Display	 Stainless Steel Polypropylene	 Carte	 Acier Inoxydable Polypropylène	 Display	 Acciaio Inossidabile Polipropilene	 Упаковка	 Нержавеющая Слаль Полипропилен
--	---	--	--	--	---	---	--	---	---



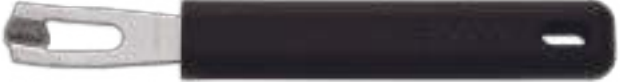
616600


65 mm

NSF

**Mondador de Naranjas // Canal
 Knife // Canneleur D'orange**
 Pela-Arancia // Приспособление
 для чистки апельсинов

 Display	 Acero Inoxidable Polipropileno	 Display	 Stainless Steel Polypropylene	 Carte	 Acier Inoxydable Polypropylène	 Display	 Acciaio Inossidabile Polipropilene	 Упаковка	 Нержавеющая Слаль Полипропилен
--	---	--	--	--	---	---	--	---	---



612700


40 mm

NSF

**Mondador de Naranjas // Canal
 Knife // Canneleur D'orange**
 Pela-arancia // 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 Decorador // Decorating Knife Décorateur // Coltello Decoratore Нож для декоративной резки Фрустов NSF				
  Display Acero Inoxidable Polipropileno	Display Stainless Steel Polypropylene	Carte Acier Inoxydable Polypropylène	Display Acciaio Inossidabile Polipropilene	Упаковка Нержавеющая Сгаль Полипропилен
				
612300  75 mm Descorazonador // Apple Corer Vide Pomme // Coltello Tagliamela Нож для вырезания сердцевины NSF				
  Display Acero Inoxidable Polipropileno	Display Stainless Steel Polypropylene	Carte Acier Inoxydable Polypropylène	Display Acciaio Inossidabile Polipropilene	Упаковка Нержавеющая Сгаль Полипропилен
				
616800  117 mm Descorazonador // Apple Corer Vide Pomme // Coltello Tagliamela Нож для вырезания сердцевины NSF				
  Display Acero Inoxidable Polipropileno	Display Stainless Steel Polypropylene	Carte Acier Inoxydable Polypropylène	Display Acciaio Inossidabile Polipropilene	Упаковка Нержавеющая Сгаль Полипропилен
				
612800  40 mm Rallador de Limones // Decorating Zester // Râpe à citron // Grattugia per limoni // Приспособление для снятия цедры NSF				
  Display Acero Inoxidable Polipropileno	Display Stainless Steel Polypropylene	Carte Acier Inoxydable Polypropylène	Display Acciaio Inossidabile Polipropilene	Упаковка Нержавеющая Сгаль Полипропилен
				
613200  85 mm Rizador de Mantequilla Butter Curler // Coquilleur à Beurre // Arricia-Burro // Нож для закручивания ломтиков сливочного масла NSF				



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 Сраль

Полипропилен



614300

 220 x 35 mm

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка

NSF



614400

 280 x 35 mm

Espátula // Spatula // Spatule
Spatola // Лопаточка

NSF



Display

Acero Inoxidable

Display

Stainless Steel

Carte

Acier Inoxydable

Display

Acciaio Inossidabile

Упаковка

Нержавеющая Сраль



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 Сраль

Полипропилен



613700

 120 x 45 mm

Corta-Queso // Cheese Plane
Coupe Fromage // Taglia-
Formaggio // Лопатка для резки
сыра

NSF

Display Acero Inoxidable Polipropileno	Display Stainless Steel Polypropylene	Carte Acier Inoxydable Polypropylène	Display Acciaio Inossidabile Polipropilene	Упаковка Нержавеющая Сгаль Полипропилен
--	---	--	--	---



613800



 130 mm

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 Сгаль Полипропилен
--	---	--	--	---



614500



 160 mm

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 Сгаль Полипропилен
--	---	--	--	---



614600



 175 mm

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 Сгаль Полипропилен
--	--	--	--	---



614800



 100 mm

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 // Épucheur
Pelapatate // Нож для чистки



607100

 130 mm

NEW

Pelador de Tomate // Tomato
Peeler // Épucheur Tomate
Pelaromodoro // Нож для чистки



607200

 130 mm

NEW

Cortador de Juliana // Julienne
Cutter // Couteau Julienne
Tagliatore Julienne // Нож для
чистки



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 микрозубцами, 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 Elettrocista
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!*



PACKAGING / УПАКОВКА



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

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

NEW



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 - Блister



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

Polipropileno // Polypropylene //
Polypropylène // Polipropilene //
Полипропилен



185722

240 mm

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



Blister - Блister



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

Polipropileno // Polypropylene //
Polypropylène // Polipropilene //
Полипропилен



185723

240 mm

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



Blister - Блister



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

Polipropileno // Polypropylene //
Polypropylène // 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 - Блister

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

Polipropileno // Polypropylene //
Polypropylène // Polipropilene //
Полипропилен



185300 / 185301

200 mm

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



Blister - Блister



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

Polipropileno // Polypropylene //
Polypropylène // 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 - Блister



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 - Блister



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 - Блister



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 - Блister



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 - Блister



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

ABS // АБС



186000

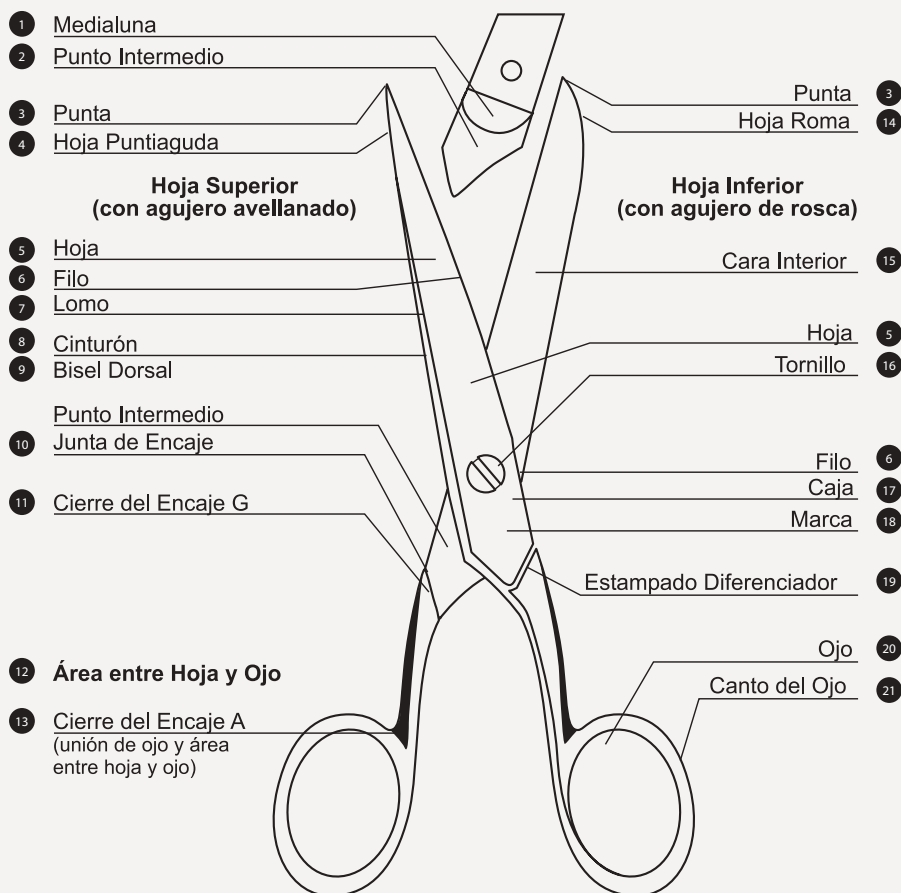
 210 mm

Tijeras de Cocina Zurdos
Left-handed Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine Gaucher // Forbici da Cucina per Mancini // Кухонный нож для левой

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



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



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



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

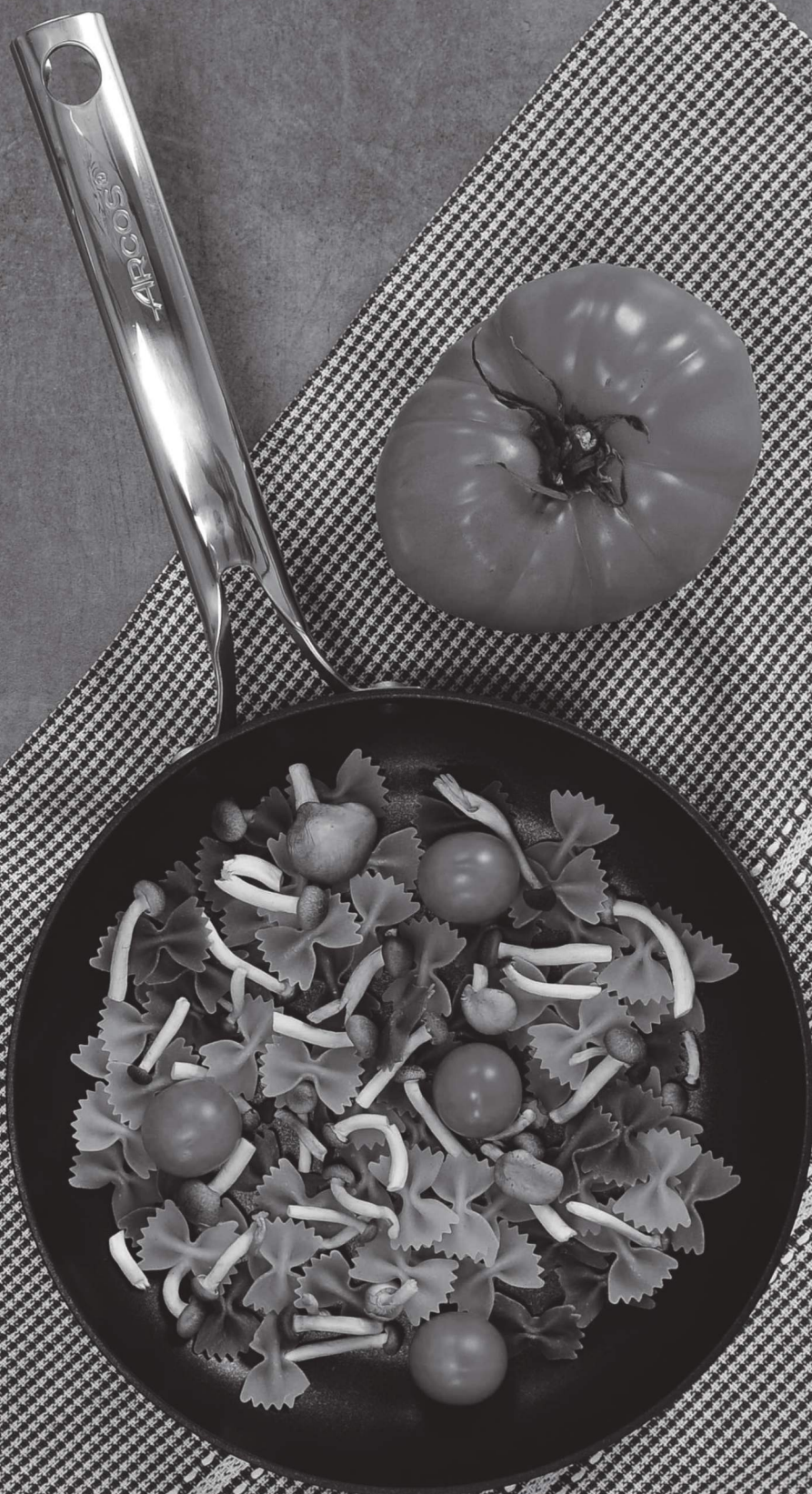

 7,5" - 190 mm

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 Плитых



Cocinas Eléctricas // Electric
Cooktops // Cuisinières
Électriques // Cucine Elettriche
Электроплиты



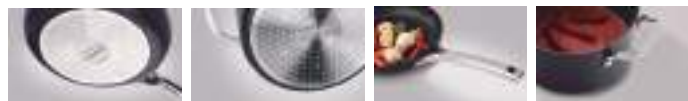
Horno // Oven // Four // Forno
Духовой Шкаф



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 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.

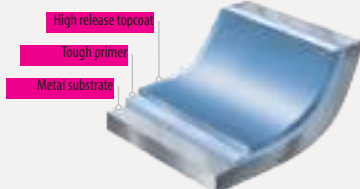
Leur surface antiadhésive sans APFO est indiquée pour le contact alimentaire, elle est facile à nettoyer et très résistante aux griffures ; la chaleur est distribuée de manière uniforme, quelle que soit la source de chaleur. Les casseroles ont des couvercles en verre durci de 4 mm d'épaisseur, résistants 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



Corbata

Sleeve

Présentoir en Carton

Cartone Protettivo

Картонный Держатель

**20 cm****698000**

20 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием

**24 cm****698100**

24 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием

**26 cm****698200**

26 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием

**28 cm****698300**

28 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием

**28 cm
WOK****698800**

28 cm

Wok Antiadherente
Non-Stick Wok // Wok
Anti-adhésive // Wok Antiaderente
Вок с антипригарным
покрытием



Caja

Box

Boîte

Scatola

Коробка



16 cm

698600

Ø 16 cm / 1,5 L

Cazo Antiadherente
Non-Stick Saucepan // Petite
Casserole Anti-adhésive
Pentolino Antiaderente // Ковш с
Антипригарным покрытием



16 cm

699000

Ø 16 cm / 1,5 L

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole // Casserole
Anti-adhésive // Pentola
Antiaderente // Кастрюля с
Антипригарным покрытием



20 cm

699100

Ø 20 cm / 3 L

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole // Casserole
Anti-adhésive // Pentola
Antiaderente // Кастрюля с
Антипригарным покрытием



24 cm

699200

Ø 24 cm / 5 L

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole // Casserole
Anti-adhésive // Pentola
Antiaderente // Кастрюля с
Антипригарным покрытием



28 cm

699400

Ø 28 cm / 4 L

Cacerola Antiadherente
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!



PACKAGING / УПАКОВКА

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 Плитках



Cocinas Eléctricas // Electric
Cooktops // Cuisinières
Électriques // Cucine Elettriche
Электроплиты



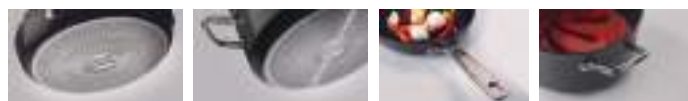
Horno // Oven // Four // Forno
Духовой Шкаф



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.

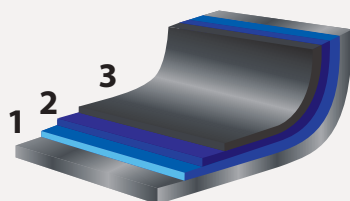
Leur surface antiadhésive sans APFO est indiquée pour le contact alimentaire, elle est facile à nettoyer et très résistante aux griffures ; la chaleur est distribuée de manière uniforme, quelle que soit la source de chaleur. Les casseroles ont des couvercles en verre durci de 4 mm d'épaisseur, résistants 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.



Teflon® Select
ISO 12983-1



Libre de PFOA // Free PFOA // Sans
PFOA // Senza PFOA // Не содержит
ПФОК



Corbata

Sleeve

Présentoir en Carton

Cartone Protettivo

Картонный Держатель

**20 cm****696000**

Ø 20 cm

Sartén Antiadherente
 Non-Stick Pan // Poêle
 Anti-adhésive // Padella
 Antiaderente // Сковорода с
 антипригарным покрытием

**24 cm****696100**

Ø 24 cm

Sartén Antiadherente
 Non-Stick Pan // Poêle
 Anti-adhésive // Padella
 Antiaderente // Сковорода с
 антипригарным покрытием

**26 cm****695900**

Ø 26 cm

Sartén Antiadherente
 Non-Stick Pan // Poêle
 Anti-adhésive // Padella
 Antiaderente // Сковорода с
 антипригарным покрытием

**28 cm****696200**

Ø 28 cm

Sartén Antiadherente
 Non-Stick Pan // Poêle
 Anti-adhésive // Padella
 Antiaderente // Сковорода с
 антипригарным покрытием

**30 cm****696300**

Ø 30 cm

Sartén Antiadherente
 Non-Stick Pan // Poêle
 Anti-adhésive // Padella
 Antiaderente // Сковорода с
 антипригарным покрытием

**28 cm
WOK****696600**

Ø 28 cm

Wok Antiadherente
 Non-Stick Wok // Wok
 Anti-adhésive // Wok Antiaderente
 Вок с антипригарным
 покрытием



Caja

Box

Boîte

Scatola

Коробка



16 cm

695800

16 cm / 1 L

Cazo AntiadherenteNon-Stick Saucepan // Petite
Casserole Anti-adhésive
Pentolino Antiaderente // Ковш с
Антипригарным покрытием

16 cm

697000

16 cm / 1 L

Cacerola AntiadherenteNon-Stick Casserole // Casserole
Anti-adhésive // Pentola
Antiaderente // Кастрюля с
Антипригарным покрытием

20 cm

697100

20 cm / 3 L

Cacerola AntiadherenteNon-Stick Casserole // Casserole
Anti-adhésive // Pentola
Antiaderente // Кастрюля с
Антипригарным покрытием

24 cm

697200

24 cm / 5 L

Cacerola AntiadherenteNon-Stick Casserole // Casserole
Anti-adhésive // Pentola
Antiaderente // Кастрюля с
Антипригарным покрытием

28 cm

697300

28 cm / 4 L

Cacerola AntiadherenteNon-Stick Casserole // Casserole
Anti-adhésive // Pentola
Antiaderente // Кастрюля с
Антипригарным покрытием

Packaging // Упаковка



5 piezas

5 pieces // 5 pièces
5 pezzi // 5 Предметов

697700

Juego de CacerolasCookware Set // Set de Casseroles
Batteria di Pentole Сковорода с
Антипригарным Покрытием

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



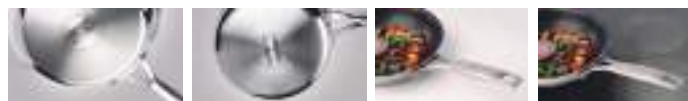
Horno // Oven // Four // Forno
Духовой Шкаф



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. Indeformable a temperaturas extremas.

The body has a triple-layer bottom(3-ply) (Stainless steel+Aluminium+Stainless steel) body with magnetic stainless steel base, the grips and handles are riveted stainless steel so as to ensure a very sturdy and long-lasting hold. Cannot be deformed at extreme temperatures.

Corps triple fond (Inox+Al+Inox) avec une base en acier magnétique inoxydable, manches et poignées en acier inoxydable riveté, assurant une fixation très solide et durable. Indeformable aux températures extrêmes.

Il corpo ha un triplo fondo (Inox+Al+Inox), con una base in acciaio magnetico inossidabile, i manici sono di acciaio inossidabile rivettato, per assicurare un fissaggio solido e durevole. Indeformabile a temperature estreme.

Корпус с тройным дном (Inox+Al+Inox) и основой, выполненной из нержавеющей магнитной стали, рукояти выполнены из нержавеющей стали и соединены прочными, долговечными заклепками. Не деформируется при использовании при экстремальных температурах.

Su superficie antiadherente libre de PFOA está indicada para el contacto alimentario, es fácil de limpiar y tiene una excelente resistencia a los arañazos, el calor se distribuye de forma uniforme sea cual sea la fuente de calor. Las cacerolas traen incorporadas tapas de cristal endurecido de 4mm de espesor, resistentes a temperaturas extremas.

Its PFOA (Perfluorooctanoic Acid) free non stick surface is suitable for food contact, is easy to clean and has excellent scratch resistance; heat is uniformly distributed regardless of the heat source. The cooking pots have a 4 mm thick, tempered glass lids, which are resistant to extreme temperatures.

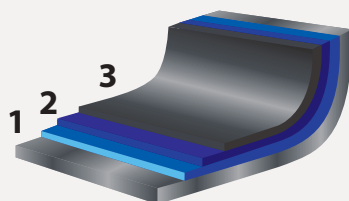
Leur surface antiadhésive sans APFO est indiquée pour le contact alimentaire, elle est facile à nettoyer et très résistante aux griffures ; la chaleur est distribuée de manière uniforme, quelle que soit la source de chaleur. Les casseroles ont des couvercles en verre durci de 4 mm d'épaisseur, résistants aux températures extrêmes.

La superficie antiaderente senza PFOA è indicata per il contatto con gli alimenti, è facile da pulire e ha un'eccellente resistenza ai graffi, il calore si distribuisce uniformemente, indipendentemente dalla fonte di calore. Le pentole sono dotate di coperchio di vetro temprato di 4 mm di spessore, resistente alle temperature estreme.

Антипригарное покрытие, не содержащее ПФОК, подходит для использования с пищевыми продуктами, легко чистится и обладает отличной устойчивостью к царапинам. Тепло распределяется равномерно независимо от источника тепла. В наборе с кастрюлями идут крышки из закаленного стекла толщиной 4 мм, устойчивые к экстремальным температурам.



Teflon® Platinum Plus
ISO 12983-1



Libre de PFOA // Free PFOA // Sans
PFOA // Senza PFOA // Не содержит
ПФОК



Corbata

Sleeve

Présentoir en Carton

Cartone Protettivo

Картонный Держатель



20 cm

710000

Ø 20 cm

Sartén // Pan // Poêle
Padella // Сковорода



24 cm

710200

Ø 24 cm

Sartén // Pan // Poêle
Padella // Сковорода



26 cm

710300

Ø 26 cm

Sartén // Pan // Poêle
Padella // Сковорода



28 cm

710400

Ø 28 cm

Sartén // Pan // Poêle
Padella // Сковорода



**28 cm
WOK**

713000

Ø 28 cm

Wok // Wok // Wok // Wok
Сковорода wok



20 cm

711000



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием



24 cm

711200



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием



26 cm

711300



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием



28 cm

711400



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan // Poêle
Anti-adhésive // Padella
Antiaderente // Сковорода с
антипригарным покрытием



28 cm
GRILL

713700



Grill Antiadherente
Non-stick grill // Gril Antiadhésif
Grill Antiaderente // Гриль с
антипригарной поверхностью



28 cm
WOK

713100



Wok Antiadherente
Non-Stick Wok // Wok
Anti-adhésive // Wok Antiaderente
Вок с антипригарным
покрытием



Caja

Box

Boîte

Scatola

Коробка

**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

*¡Hacemos fácil lo difícil!
making difficult tasks
easier!*



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

Lega 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

Lega 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 // Шроноп**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

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



604800

Sacacorchos // Corkscrew // Tire
Bouchon // Cavatappi // Штопор

Incluye Cortacápsulas / Includes Foil Cutter / Coupe Capsule / Comprende Taglia-Capsulei / Включает нож для колпачков

Caja Regalo
604600.
ABS
604900.
Acero Inoxidable - ABS

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

Bolsa
Acero Inoxidable - ABS

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 // Portarotoli
Держатели для Бумаги

Portarrollos con Base Adherente / Suction Grip Base Papertowel Holder / Porte Rouleau Essui-tout Àventouse / Portarotoli 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

Mahogany Coloured Pine Lacquered
Wood

Bois de Pin Laqué Couleur Acajou

Legno di Pino Laccato di color mogano

дерево, покрытое лаком цвета каоба

Herrajes Metálicos

Metallic Ironworks

Ferrermeries Métailliques

Accessori Metallo

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

Natural Colour Lacquered Pine Wood

Bois de pin laqué Couleur Naturel

Legno di Pino Laccato con Colori
Naturali

Лакированная сосна в натуральном

Herrajes Metálicos

Metallic Ironworks

Ferrermeries Métailliques

Accessori Metallo

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

Polyethylene PE-500

Polyéthylène PE-500

Polietileno PE-500

Полиэтилен PE-500

Acero Inoxidable AISI-304

AISI-304 Stainless Steel

Acier Inoxydable AISI-304

Acciaio Inossidabile AISI-304

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

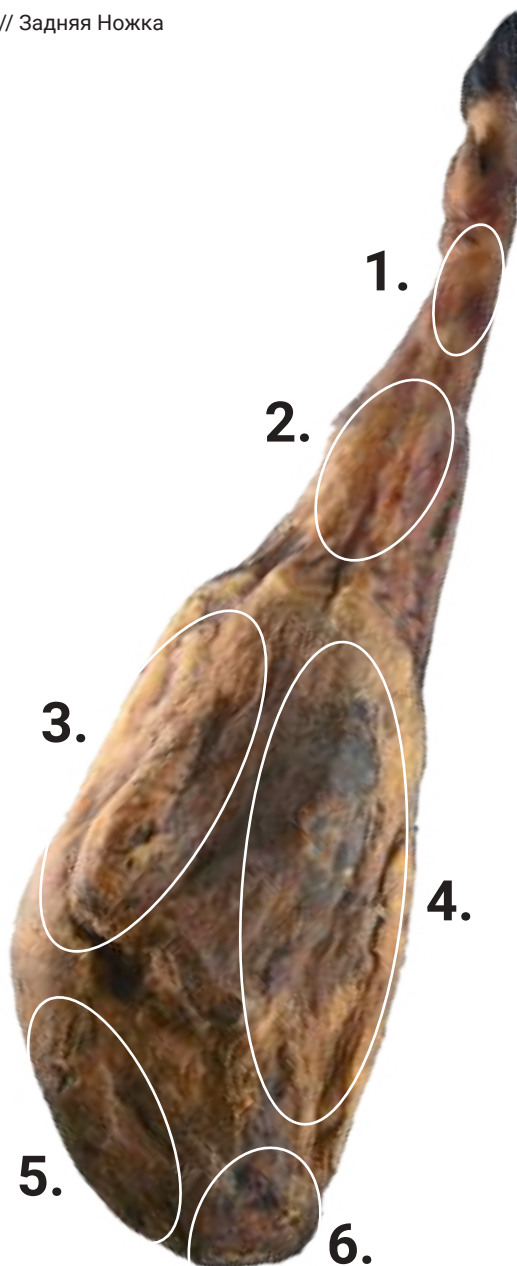
Las principales partes de un jamón son: la maza, la contramaza y la babilla. La maza es la parte que mayor carne presenta y también la más rica y jugosa. La babilla contiene menor cantidad de jamón al estar delimitada por los huesos fémur y coxal. Esta parte es menos jugosa que la maza, por lo que se 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 d'éreint.

Le principali parti del prosciutto sono: la "maza", la "contramaza", e la "babilla". La "maza" che contiene un maggior quantitativo di carne ed è pure la più ricca di gusto. La "babilla" contiene quantità di carne inferiore, essendo delimitata dalle due grandi ossa. Questa parte è meno gustosa della "maza", pertanto si consiglia di 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 REFERENCE CODICE ARTICOLO АРТИКУЛ	PÁGINA PAGE PAGINA СТРАНИЦА	REFERENCIA REFERENCE CODICE ARTICOLO АРТИКУЛ	PÁGINA PAGE PAGINA СТРАНИЦА	REFERENCIA REFERENCE CODICE ARTICOLO АРТИКУЛ	PÁGINA PAGE PAGINA СТРАНИЦА	REFERENCIA REFERENCE CODICE ARTICOLO АРТИКУЛ	PÁGINA PAGE PAGINA СТРАНИЦА
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	REFERENCE	CODICE ARTICOLO	АРТИКУЛ	PÁGINA	PAGE	PAGINA	СТРАНИЦА
188521				137			
188522				137			
188523				137			
188524				137			
188525				137			
188528				137			
NEW 188576				137			
NEW 188577				137			
NEW 188578				137			
188600				137			
188601				137			
188610				137			
188611				137			
188612				137			
188613				137			
188614				137			
188615				137			
188618				137			
188621				137			
188622				137			
188623				137			
188624				137			
188625				137			
188628				137			
188631				137			
188632				137			
188633				137			
NEW 188676				137			
NEW 188677				137			
NEW 188678				137			
188700				137			
188800				138			
188821				138			
188822				138			
188823				138			
188824				138			
188825				138			
188900				139			
189000				140			
189100				140			
189421				140			
189422				140			
189500				141			
189621				141			
189622				141			
189700				141			
190123				43			
190423				43			
190623				43			
190823				43			
191123				43			
191323				44			
191423				44			
191623				44			
191923				44			
192023				43			
192323				44			
192623				44			
NEW 194000				45			
NEW 223300				62			
NEW 224900				61			
NEW 225000				63			
NEW 225100				63			
NEW 225200				63			
NEW 225300				63			
NEW 225600				62			
NEW 225700				61			
NEW 225800				62			
NEW 225900				62			
NEW 226000				62			
NEW 226200				62			
NEW 226400				61			
NEW 226500				62			
NEW 226600				61			
NEW 226700				63			
NEW 226800				63			
NEW 226900				61			
NEW 227000				64			
NEW 228700				64			
NEW 229900				61			
230200				51			
230224				55			
230254				59			
230500				51			
230524				55			
230600				51			
230624				55			
231000				53			
231024				57			
231054				59			
231100				53			
231124				57			
231300				52			
231324				56			
231354				59			
231500				52			
231524				56			
232000				51			
232024				55			
232800				51			
232824				55			
232900				52			
232924				56			
233000				52			
233024				56			
233200				51			
233224				55			
233300				51			
233324				55			
233400				52			
233424				56			
233454				59			
233500				51			
233524				55			
233554				59			
233600				52			
233624				56			
233654				59			
233700				52			
233724				56			
233800				52			
233824				56			
234200				53			
234300				53			
234524				57			
NEW 235024				57			
240000				89			
240100				88			
240200				88			
240300				88			
240500				88			
240600				88			
240700				88			
240800				88			
241000				89			
241100				89			

REFERENCIA	REFERENCE	CODICE ARTICOLO	АРТИКУЛ	PAGINA	PAGE	PAGINA	СТРАНИЦА
241200		89					
241400		89					
241500		89					
241600		90					
241700		90					
242000		90					
242100		90					
242200		90					
242300		90					
242500		91					
242600		91					
242700		91					
242800		91					
242900		91					
243000		89					
243100		90					
243200		90					
262400		112					
262700		112					
263000		111					
263100		111					
263200		111					
263300		111					
263400		111					
263600		111					
270800		111					
271000		111					
271300		112					
271500		113					
272300		113					
273200		113					
276900		113					
277000		113					
277100		213					
277200		217					
278100		193					
278138		193					
278200		193					
278310		193					
278400		193					
278510		194					
278511		194					
278512		194					
278513		194					
278514		194					
278515		194					
279010		194					
279200		194					
279202		194					
279400		194					
280004		67					
280104		67					
280204		69					
280304		69					
280404		69					
280504		69					
280601		70					
280604		69					
280704		70					
280804		70					
281004		67					
281104		67					
281204		68					
281304		68					
281404		68					
281504		68					
281604		69					
281704		68					
281801		72					
281804		72					
281901		73					
281904		73					
282004		72					
282104		72					
282204		72					
282404		74					
282504		67					
282604		67					
282704		67					
282904		70					
283004		70					
283104		70					
283204		70					
283304		70					
283704		72					
283804		72					
283904		71					
284004		72					
284100		68					
284204		69					
284304		71					
284604		68					
284704		68					
284804		69					
285000		80					
285100		79					
285500		80					
285600		78					
285700		79					
285800		80					
286004		71					
286104		74					
286204		74					
286304		74					
286400		73					
286500		73					
286600		73					
286700		77					
286800		77					
287000		77					
287100		77					
287200		77					
287300		76					
287400		76					
287800		75					
287900		76					
288200		74					
288300		75					
288400		75					
288804		71					
NEW 289004		67					
289104		68					
289704		71					
289804		71					
289904		71					
290000		98					
290021		98					
290022		98					
290023		98					
290025		98					
290031		98					
290100		98					
290121		98					
290122		98					
290123		98					
290125		98					
290300		98					
290325		98					
290400		95					
290421		95					
290422		95					
290423		95					
290425		95					
290431		95					
290500		95					
290521		95					
290522		95					
290523		95					
290525		95					
290600		97					
290621		97					
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	
585800		167		604100		266	
585900		167		604500		266	
586000		167		604600		267	
586100		167		604700		266	
586200		167		604800		267	
586300		167		604900		267	
586400		167		605000		221	
586600		168		605100		221	
586700		168		606100		221	
586800		168		606200		220	
586900		167		606300		220	
587000		168		606400		221	
587200		168		606500		220	
587400		168	NEW 606800		83		
590100		171	NEW 607000		224		
590200		171	NEW 607100		224		
590300		171	NEW 607200		224		
590400		171	610000		189		
590600		171	610100		189		
590700		171	610200		189		
590800		171	610500		190		
590900		171	610600		190		
591000		171	612100		217		
591100		171	612200		219		
591200		171	612300		219		
591300		171	612700		218		
591400		171	612800		219		
591600		172	613000		218		
591700		172	613100		218		
591800		172	613200		219		
591900		171	613300		222		
592000		172	613400		222		
592200		172	613600		218		
592400		172	613700		222		
603000		265	613800		223		
603400		265	614200		221		
603500		265	614300		222		
614400		222		614500		223	
614600		223		614800		223	
615000		197		615100		197	
615200		197		615300		197	
615400		197		616600		218	
616800		219		617100		220	
617200		220		617200		220	
683200		268		683300		268	
689900		214		690200		203	
690400		203		690500		203	
691400		203		691510		199	
691610		199		691710		199	
691810		199		692110		200	
692210		200		692310		200	
692500		209		692600		209	
692700		209		692800		209	
692900		209		693510		201	
693710		200		693810		201	
693900		268		694900		203	
NEW 695000		209		695800		253	
695900		252		696000		252	
696100		252		696200		252	
696300		252		696600		252	
697000		253		697100		253	
697200		253		697300		253	
697700		253		698000		248	
698100		248		698200		248	
698300		248		698600		249	
698800		248		699000		249	
699100		249		699200		249	
699400		249		701800		145	
701900		145		702000		145	
702100		145		702300		158	
708000		199		708100		199	
708200		199		708300		199	
709100		200		709200		200	
709300		200		709600		200	
710000		256		710200		256	

REFERENCIA REFERENCE CODICE ARTICOLO АРТИКУЛ	PAGINA PAGE PAGINA СТРАНИЦА	REFERENCIA REFERENCE CODICE ARTICOLO АРТИКУЛ	PAGINA PAGE PAGINA СТРАНИЦА	REFERENCIA REFERENCE CODICE ARTICOLO АРТИКУЛ	PAGINA PAGE PAGINA СТРАНИЦА	REFERENCIA REFERENCE CODICE ARTICOLO АРТИКУЛ	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 ячеечками.

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 / ESIPIGA / 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 road 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 longtemps 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 più 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 volantinaggio. 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



www.arcos.com



Patrocinador Oficial
Official Sponsor



Empresa colaboradora del Basque Culinary Center
Basque Culinary Center collaborating company



ARCOS[®]
MADE IN SPAIN - SINCE 1734

ARCOS HERMANOS, S.A. Tel. +34 967 210 261
Avda. Gregorio Arcos, 38 Fax +34 967 241 318
02007 Albacete - España. GPS: 39° 01.040'N - 1° 52.883'W

