


# BARRES AIMANTÉES BOIS - INOX

ARCOS FABRICANT DE COUTEAUX PREMIUMS DEPUIS 1734.
TOUS LES COUTEAUX ARCOS SONT GARANTIS 10 ANS & FABRIQUÉS EN ESPAGNE.
BARRES AIMANTÉES GARANTIES 10 ANS.

Les barres aimantées sont des solutions de rangement mural conçues pour organiser, préserver et mettre en valeur les couteaux de cuisine. De véritables indispensables en cuisine ! Disponibles en deux versions : bois de noyer naturel ou acier inoxydable.

Barre aimantée bois
Réf : 695300









Poids produit seul : 1080 gr

Barre aimantée inox
Réf : 695200







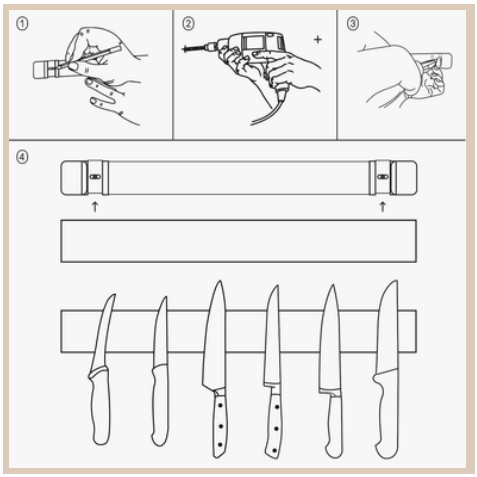


Poids produit seul : 1040 gr

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Longueur : **450 mm**
- Capacité : **jusqu'à 8 couteaux** standards
- **Fixation murale** (vis fournies)
- Système magnétique interne : **aimant puissant et continu**

Installation facile !




## BÉNÉFICES CLÉS

- Maintien magnétique **puissant et uniforme** : l'aimant traverse toute la barre, assurant une fixation stable et évitant tout mouvement brusque des lames.
- **Préserve le tranchant** : réduit les chocs et frottements typiques des tiroirs.
- **Matériaux robustes** et conçus pour durer dans le temps.
- **Optimisation de l'espace** : libère le plan de travail.
- **Pratique et esthétique** : visibilité immédiate des lames (contrairement à un bloc), look intemporel qui s'adapte à toutes les cuisine.
- Stimule la **vente complémentaire** : augmente le panier moyen en point de vente, idéal pour la coutellerie.

## ENTRETIEN

- **Bois** : nettoyer les résidus éventuels avec un chiffon microfibre légèrement imbibé d'eau chaude et de savon. Ne jamais immerger. Bien sécher. Pour aller plus loin, vous pouvez appliquer une fois par mois une huile alimentaire minérale pour nourrir le bois. Retirez les couteaux, appliquez l'huile et laissez-la pénétrer 2 heures avant de replacer les couteaux.
- **Inox** : nettoyer les résidus éventuels avec un chiffon microfibre et de l'eau chaude savonneuse. Bien sécher.

CONFORME AUX NORMES EN-ISO-9001:2015 SYSTÈMES DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ET AVEC REGISTRE GÉNÉRAL SANITAIRE DES ALIMENTS 39.03065/AB.

arcos.france@arcos.com / +33 4 73 69 78 16