

Ibiza : le pro à la maison

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

Ibiza est une collection conçue pour les particuliers qui souhaitent cuisiner comme des pros. Avec son tranchant "Classic Plus" qui assure des découpes durables et fluides, c'est LA collection idéale pour un usage intensif à la maison.

NITRUM®

MADE IN SPAIN

LA COLLECTION

Couteaux **peine soie au design ergonomique**, offrant un excellent **équilibre, sécurité et d'hygiène**, avec la solidité d'un **couteau professionnel adaptée à la cuisine domestique.**

LA LAME : LA DURABILITE DU TRANCHANT

Lame en **acier inoxydable NITRUM®**, robuste et résistante à la corrosion, facile à aiguiser, avec **un tranchant "Classic Plus"** pour une coupe nette et durable au quotidien. L'acier Nitrum® supporte parfaitement l'affûtage et est **très apprécié des utilisateurs intensifs** qui peuvent l'entretenir facilement et longtemps.

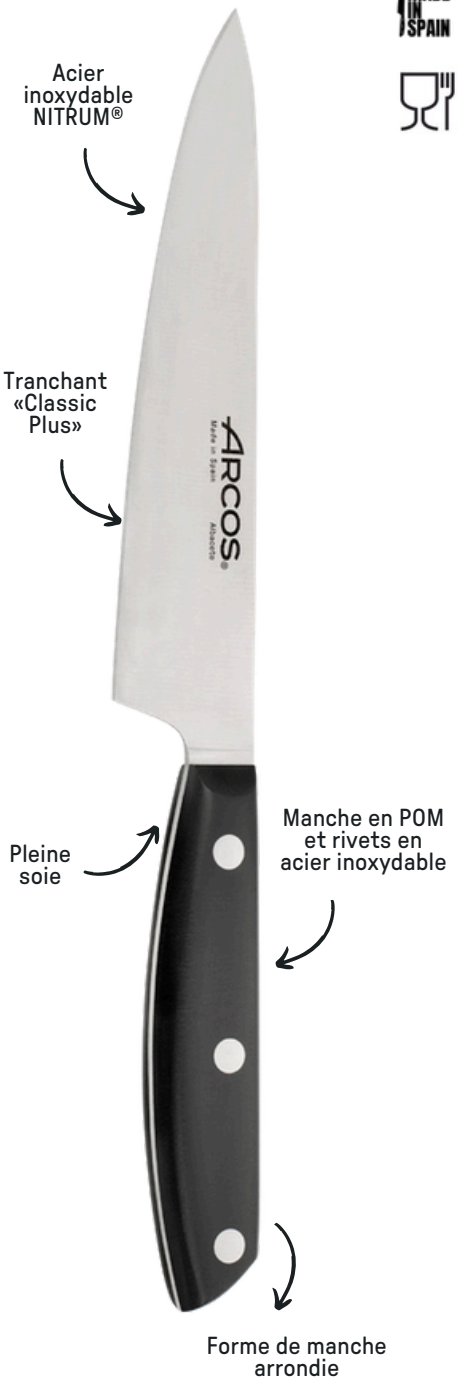
LE MANCHE : CONFORTABLE ET ROBUSTE

Manche POM pleine soie (l'acier va jusqu'au bout du manche) et **rivets en acier inoxydable**, lui confèrent une grande résistance, du poids et de l'équilibre.

Le POM : plastique haut de gamme qui résiste mieux aux rayures, chocs et à la chaleur (comparé à de l'ABS ou le polypropylène).

PACKAGING

Chaque couteau est présenté dans **un coffret individuel** avec fenêtre ajustée à la forme du couteau, protégé par **un film en thermoplastique d'origine végétale et biodégradable** qui protège la lame et facilite la mise en avant tout en respectant l'environnement.



RÉFÉRENCES DISPONIBLES

195000 Couteau d'office **100 mm**
195100 Couteau citron / tomate cranté **130 mm**
195400 Couteau à légumes **140 mm**
195500 Couteau à désosser **130 mm**
195800 Couteau à filet de sole flexible **170 mm**
195900 Couteau de cuisine **160 mm**
196400 Couteau à pain cranté **200 mm**
196500 Couteau à trancher **190 mm**
196600 Santoku alvéolé **180 mm**
196700 Couteau à jambon/saumon flexible alvéolé **240 mm**
196800 Couteau de chef **200 mm**

CONFORME AUX NORMES EN-ISO-9001:2015 SYSTÈMES DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ ET EN-ISO-8442/1 SUR LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES (COUTELLERIE ET ORFÈVRERIE DE TABLE), AVEC REGISTRE GÉNÉRAL SANITAIRE DES ALIMENTS 39.03065/AB.

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