



GAMME OPERA

Fabrication 100% espagnole à l'usine ARCOS Albacete

➤ Gamme de coutellerie 100% "Forgée"

- Contrairement aux couteaux classiques "plats", la partie métallique d'un couteau forgé a été chauffée puis mis en forme pour permettre la présence d'une mitre entre la lame et la soie d'un couteau (soie = la partie de la lame entrant dans le manche).
- La mitre apporte poids, équilibre et robustesse à un couteau.
- Un véritable couteau forgé est composé d'une seule et unique pièce d'acier.

Bon à savoir: La présence d'une mitre ne garantit pas qu'un couteau soit forgé. Certains couteaux peuvent présenter une mitre sur laquelle la lame et la soie sont soudées (produits d'importation notamment).

➤ Manche "pleine soie"

- La lame va jusqu'au bout du manche.

➤ Manche POM avec trois rivets inox

- POM: Plastique haut de gamme qui résiste mieux aux rayures, chocs et à la chaleur que l'ABS ou le polypropylène.
- Les 3 rivets inox sont en acier inoxydable, plus résistants que les rivets aluminium.

Bon à savoir: + qualitatif Arcos ⇒ Sur la gamme OPERA, la soie est chauffée avant la pose des plaquettes de POM, afin de permettre une légère fonte de celles-ci et de garantir une étanchéité parfaite.

➤ Lame en acier inox NITRUM®

- Acier Nitrum® : Acier Exclusif développé par Arcos, enrichi au nitrogène. Sa structure moléculaire et sa dureté (57/58 HRC) permettent une coupe et une tenue de coupe dans le temps supérieures de 40% aux aciers classiques européens.
- L'acier Nitrum® supporte parfaitement l'affûtage et est très apprécié des utilisateurs intensifs qui peuvent l'entretenir facilement et longtemps.

➤ Nouveau fil de lame Silk Edge®

- Nouveau fil de lame ARCOS profil silk edge®, pour l'obtention d'un **angle total extra fin de 24°**.

➤ Code de traçabilité à trois chiffres sur la lame, tous les produits ARCOS sont garantis 10 ans ARCOS fabricant de couteaux premiums depuis 1734