

GAMME BOLONIA



Fabrication 100% espagnole à l'usine ARCOS Albacete

➤ **Lame en acier inox NITRUM® pour des performances de coupe exceptionnelles**

- 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.
- Angle de 27° pour le fil des lames Bolonia, (25° pour le santoku) quand la moyenne habituelle utilisée en coutellerie est de 35°/40°.
- L'acier Nitrum® supporte parfaitement l'affûtage et est très apprécié des utilisateurs intensifs qui peuvent l'entretenir facilement et longtemps.
- Sa structure, sa forte teneur en chrome et son polissage soigné permettent d'éviter les risques de corrosion

➤ **Manche "pleine soie" pour plus d'équilibre et de robustesse**

- La lame va jusqu'au bout du manche.
- Ergonomie étudiée pour un confort maximal.

➤ **Manche en 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 rivets inox sont plus résistants que les rivets aluminium souvent utilisés.

➤ **Code de traçabilité à trois chiffres sur la lame, tous les produits ARCOS sont garantis 10 ans**

Avec une production quotidienne de 85000 couteaux et plus de 400 employés, Arcos est un leader mondial dans la production de coutellerie de cuisine et équipe les grands chefs comme les particuliers exigeants dans plus de 70 pays.