



## GAMME COLOUR PROF

### Fabrication 100% espagnole à l'usine ARCOS Albacete

#### ➤ Gamme de coutellerie professionnelle HACCP "Bi-injection"

- La gamme de coutellerie "Colour prof" bénéficie d'un procédé de fabrication au niveau du manche dit de double injection.
- Une première injection de plastique (polypropylène) qui constitue le cœur dur du manche, suivie d'une deuxième injection d'élastomère.
- L'élastomère apporte une prise en main agréable ainsi qu'un meilleur contrôle et une meilleure sécurité grâce à ses vertus antidérapantes.
- Ce manche n'absorbe pas l'eau, résiste à la chaleur, aux produits lessiviels classiques et aux aliments acides.
- Il est donc garanti compatible lave-vaisselle et parfaitement hygiénique

#### ➤ Système de clips couleurs® pour la démarche HACCP

#### ➤ Lame en acier inox NITRUM® + traitement ICE PLUS®

- Acier Nitrum®: acier exclusif développé par Arcos, enrichi à l'azote. Sa structure moléculaire et sa dureté (58 HRC) permettent une coupe et une tenue de coupe dans le temps supérieures de 40% aux aciers classiques européens.
- Angle de 25° pour le fil des lames Arcos (moyenne habituelle 40°).
- L'acier Nitrum® supporte parfaitement l'affûtage et est très apprécié des utilisateurs intensifs qui peuvent l'entretenir facilement et longtemps.
- La gamme COLOUR PROF bénéficie du traitement de trempe à froid ICE PLUS qui confère aux lames encore plus de dureté.

#### ➤ Traitement antibactérien BACTIPROOFSILVER®

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

**Avec une production quotidienne de 75 000 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.**