

ARCOS®

MADE IN SPAIN - SINCE 1734

nove- dades

Novelties // Nouveautés // Novità
Новости

2021



ícono- grafía

ICONOGRAPHY
ICONOGRAPHIE
ICONOGRAFIA
ИКОНОГРАФИЯ



Flexible // Flessibile // Гибкие



Semiflexible // Semi-Flexible // Semi-Flessibile // Гибкие



Alveolos // Granton Edge // Alvéolé // Alveoli // Гибкие



Perlado // Serrated // Cranté // Seghettato // Жемчужный



Microperlado // Micro-brushing // Micro-perlage
Micro-perlato // Микро гранулы



Desmontable // Dismountable // Démontable
Smontabile Разъемные



Tallado Profesional // Professional Cut // Taille
Fin Professionnel // Sfaccettatura Professionale
Профессиональная Насечка



Recubierta de Diamante // Covered by Diamond
Recouverte de Poudre de Diamant // Ricoperta In
Diamante // С Алмазным Покрытием



Redondeada // Rounded // Arrondi // Arrotondata
Закругленный



Ovalada // Oval // Ovale // Ovale // Овальный



Hoja // Blade // Lame // Lama // Лист
Mango // Handle // Manche // Manico // Ручки



Presentación // Presentation // Présentation
Presentazione // Презентация



Tacos // Blocks // Blocs // Ceppi // Подставки



Afilador // Knife Sharpener // Aiguiseur // Affilatore
мусат



Bolsa cuchillos // Knives Roll Bag // Trouse
Couteaux // Borsa Portacoltelli // Сумка



Cuchillos Estilo Japonés // Japanese Style Knives
Couteaux Style Japonais // Coltelli Stile Giapponese
Японские Ножи

**FORJADO · FORGED · FORGÉ · FORGIATO · КОВАННЫЕ НОЖИ**

Sometido al proceso de forja al rojo vivo que tiene como resultado un cuchillo macizo de una sola pieza a través de un moldeado perfecto. Submitted to red-hot forging process which results in a solid single-piece knife through a flawless moulding.
Soumis au processus de forgeage à chaud ayant pour résultat un couteau massif d'une seule pièce grâce à un moulage parfait.
Sottoposto al processo di forgiatura al rosso vivo, il cui risultato è un coltello massiccio, in un solo pezzo, mediante uno stampaggio perfetto.
Подвергается процессу горячейковки, в результате чего, благодаря безупречному формованию, получается цельный нож.

**FILO SEDA · SILK EDGE · SILK EDGE · FILO SETA · ШЕЛКОВОЕ ЛЕЗВИЕ**

El filo especial seda ha sido creado uniendo nuestra tradición y la tecnología más innovadora, obteniendo así un corte único caracterizado por su suavidad y precisión. The special silk edge has been created by combining our tradition and cutting-edge technology, thereby obtaining an unique cut characterised by its smoothness and precision.
Le tranchant "silkedge" a été créé en conjuguant savoir faire traditionnel et technologie novatrice pour obtenir une coupe unique de précision et douce.
Lo speciale filo seta è stato creato unendo alla nostra tradizione la tecnologia più innovatrice, per ottenere un taglio unico, caratterizzato dalla sua morbidezza e precisione.
Специальная обработка лезвия типа «шелковая кромка» была создана путем объединения наших традиций и самых инновационных технологий, что позволило получить уникальное лезвие, отличающееся гладкостью и точностью.

**RECAZO REDONDEADO · ROUNDED BACK · DOS DE LAME ADOUCI · COSTOLA ARROTONDATA · ОКРУГЛЕННЫЙ ОБУХ НОЖА**

Borde superior de la hoja que proporciona una suavidad en el uso, evitando roces en la mano. Upper edge of the blade which provides a smoothness when used, avoiding hand chafing and abrasions.
Dos des lames arrondis pour plus de confort et de douceur lors d'un appui manuel.
Il bordo superiore della lama fornisce morbidezza d'uso ed evita attriti sulla mano.
Верхний край лезвия обеспечивает удобство в использовании, избегая при этом трения в руке.

**NITRUM®**

Fórmula exclusiva de acero al nitrógeno que proporciona más dureza, mayor poder de corte y mejora la durabilidad del filo. Its exclusive nitrogen treated steel composition provides additional hardness, greater cutting power and improved cutting edge durability.
Formule exclusive en acier à l'azote pour davantage de dureté, un plus haut pouvoir de coupe et un tranchant plus résistant.
Formula esclusiva di acciaio al nitrógeno che conferisce maggiore durezza, più potere di taglio, e aumenta la durata del filo.
Эксклюзивная формула азотистой стали придает большую прочность, большую режущую способность и улучшает долговечность лезвия.

**INYECCIÓN · INJECTION · INJECTION · INIEZIONE · ИНЖЕКЦИЯ**

El mango se solidifica alrededor de la espiga del cuchillo consiguiendo un conjunto hoja-cuchillo sólido, robusto e inseparable. The handle is solidified around the tang of the knife obtaining an integrated, solid and sturdy knife-blade set.
Le manche est solidifié autour de la soie du couteau pour obtenir un ensemble lame-couteau solide, robuste et inséparable.
Il manico si solidifica attorno al codolo del coltello, ottenendo un'unione tra lama e coltello solida, robusta e inseparabile.
ИНЖЕКЦИЯ: Рукоять затвердевает вокруг хвостовика ножа, получая, таким образом, устойчивое, прочное и неразъемное соединение.

**DOBLE INYECCIÓN · DOUBLE INJECTION · DOUBLE INJECTION · DOPPIA INIEZIONE · ДВОЙНАЯ ИНЖЕКЦИЯ**

Mango compuesto por dos materiales diferentes que otorga al cuchillo resistencia y comodidad para el uso prolongado. A handle composed of two different materials which endows the knife with resistance and comfort for prolonged use.
Manche composé de deux matériaux différents pour obtenir un couteau résistant et confortable pour un usage prolongé.
Manico composto da due materiali diversi che conferiscono resistenza al coltello e garantiscono il comfort in caso di uso prolungato.
В состав рукояти входят два различных материала, что придает ножу устойчивость и больший комфорт во время длительного использования.

**PLÁSTICOS TÉCNICOS · TECHNICAL PLASTICS · PLASTIQUES TECHNIQUES · PLASTICHE TECNICHE · ТЕХНИЧЕСКИЕ ПЛАСТМАССЫ**

Plásticos técnicos de uso alimentario que otorgan al mango del cuchillo alta resistencia química, mecánica y alta durabilidad. Technical plastics for food use, which provide the knife handle high chemical and mechanical resistance and great durability.
Plastiques techniques à usage alimentaire dotant le manche du couteau d'une haute résistance chimique, mécanique et d'une grande durabilité.
Plastiche tecniche ad uso alimentare, che dotano il manico del coltello di un'alta resistenza chimica, meccanica e un'alta durezza.
Технические пластмассы для пищевых продуктов, которые придают рукоятке ножа высокую химическую и механическую стойкость и высокую прочность.

**NSF (National Sanitary Foundation)**

Avalado por la prestigiosa certificación norteamericana NSF (National Sanitary Foundation) sobre salud alimentaria. Endorsed by the prestigious North American NSF (National Sanitary Foundation) certification on food safety.
Ayant reçu la prestigieuse certification américaine NSF (National Sanitary Foundation) relative à la santé alimentaire.
Garantito dalla prestigiosa certificazione americana NSF (National Sanitary Foundation) sulla salute alimentare.
Продукция имеет престижную американскую сертификацию NSF (Национальный санитарный фонд) при использовании с продуктами питания.

**ICE PLUS®**

Tratamiento térmico a -80°C aplicado al acero inoxidable que le proporciona especial resistencia al desgaste. -80°C Heat treatment applied to the stainless steel offering special resistance against wear and tear.
Traitement thermique à -80°C appliqué sur l'acier inoxydable pour une résistance supérieure à l'usure.
Trattamento termico a -80°C applicato all'acciaio inox che conferisce una particolare resistenza all'usura.
Термическая обработка при температуре -80°C, применяемая к нержавеющей стали, обеспечивает особую устойчивость к износу.

**BACTIPROOF SILVER®**

Sistema anti-bacteriano aplicado al mango que reduce en un 99,9% la presencia de bacterias, hongos o moho. An anti-bacterial system combination applied to the handle which reduces by 99.9% the presence of bacteria, fungi or mould.
Système anti-bactérien appliqué au manche, assurant une réduction de la présence de bactéries, de champignons et de moisissure de 99,9 %.
Sistema anti-batterico applicato al manico che riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi o ruggine.
Антибактериальная обработка рукояти уменьшает на 99,9% наличие бактерий, грибов и плесени.

**MANGO DE MICARTA · MICARTA HANDLE · MANCHE EN MICARTA · MANICO DI MICARTA · МИКАРТА РУЧКА**

Tela prensada con resina. Material duro y resistente a temperaturas elevadas y humedad ambiental. Resin pressed composition. Rigid material and resistant to high temperatures and ambient humidity.
Toile pressée avec de la résine Matériau dur et résistant aux hautes températures et à la température ambiante.
Tela pressata con resina. Materiale duro e resistente alle temperature elevate e all'umidità ambientale.
Прессованная ткань со смолой. Твердый материал, устойчивый к высоким температурам и влажности.

**MANGO DE MADERA · WOOD HANDLE · MANCHE EN BOIS · MANICO DI LEGNO · ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА**

Madera 100% natural
100% natural wood
Bois 100% naturel
Legno 100% naturale
100% натуральное дерево

NÓRDIKA

Los cuchillos de la serie Nórdika destacan por su filo especial seda, diseñado para conseguir un corte único caracterizado por su suavidad y precisión. Su mango de madera Ovangkol, le proporciona un tacto cálido en la mano durante su uso. Además de un diseño vanguardista gracias a sus remaches de latón.

The Nórdika series knives are noteworthy due to their special silken edge, designed to obtain a unique cut characterised by its smoothness and precision. Its Ovangkol wooden handle, provides a warm touch in one's hand during use. It likewise has an avant-garde design thanks to its brass rivets.

Les couteaux de la gamme Nórdika se distinguent par leur tranchant "silkeedge"®, conçu pour assurer une coupe exceptionnelle qui se caractérise par sa douceur et sa précision. Leur manche en bois d'Ovangkol apporte confort et chaleur lors de leur prise en mains. Les rivets en laiton apportant un look qualitatif et vintage.

I coltelli della serie Nordika risaltano grazie al loro filo speciale seta, progettato per ottenere un taglio unico, caratterizzato dalla sua morbidezza e precisione. Il manico in legno Ovangkol fornisce un tatto caldo per la mano durante l'uso. Oltre a un design d'avanguardia, grazie alle sue ribaditure in ottone.

Ножи серии Nórdika отличаются особой обработкой лезвия типа «шелковая кромка», разработанной специально для того, чтобы резка выполнялась как можно более легко и точно. Его деревянная ручка Ovangkol обеспечивает ощущение тепла в руке во время использования. Латунные заклепки дополняют авангардный дизайн.

Nórdika

NITRUM®



FSC
www.fsc.org
FSC® C180381

La marca de la
gestión forestal
responsable



¡Filo Seda!
Silk edge!



ARCOS®
MADE IN ALBACETE, SPAIN
NITRUM® Stainless Steel
1 698 210mm (8 1)

¡Madera de bosques
bien gestionados!
Wood comes from
well-managed forests!



Remaches
de latón
Brass rivets



PACKAGING / УПАКОВКА

Nuevo packaging más sostenible

NEW, MORE SUSTAINABLE PACKAGING
NOUVEAU PACKAGING PLUS DURABLE
NUOVO PACKAGING PIÙ SOSTENIBILE
НОВАЯ, БОЛЕЕ ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ, УПАКОВКА

Arcos siempre ha aplicado el sentido común en todos sus pasos desde hace casi tres siglos. Uno de ellos es la preocupación y el cuidado del medio ambiente, convirtiéndose desde hace dos años en un pilar fundamental y estratégico de la empresa. Uno de nuestros objetivos ha sido utilizar materiales más sostenibles medioambientalmente y reducir el impacto del plástico en nuestro embalaje. Fruto de este trabajo de mejora continua nace la nueva serie de cuchillos Nórdika, que combina un diseño cuidado e innovador en las hojas con un mango de madera 100% natural que proviene de bosques certificados FSC® bien gestionados, presentado en un embalaje de cartón 100% reciclado y que reduce el uso del plástico en un 70%.

Arcos has always used common sense in all its steps for almost three centuries. One of these is concern and protection of the environment, which has become a fundamental and strategic cornerstone of the company over the last two years. One of our objectives has been to use more environmentally sustainable materials and to reduce the impact of plastic in our packaging. The result of this continuous improvement work is the new Nórdika knives series, which combines an elegant and innovative design in the blades with a 100% natural wooden handle made from well-managed FSC® certified forests, presented in a 100% recycled cardboard packaging and which reduces the use of plastic by 70%.

Depuis presque trois siècles, **Arcos** a toujours travaillé de façon responsable. Notamment dans le respect des valeurs environnementales qui représentent depuis plusieurs années un pilier essentiel et stratégique de la société. L'un de nos objectifs a été l'utilisation de matériaux durables et la réduction des plastiques dans nos emballages. Fruit de ce travail d'amélioration continue, nous avons donné le jour à la nouvelle gamme de couteaux Nórdika, qui combine une conception soignée et innovante des lames et un manche en bois 100 % naturel issu de forêts certifiées FSC® et gérées durablement. Elle est présentée dans un emballage en carton 100 % recyclé et recyclable, et permettant une réduction à 70 % de l'utilisation de plastique.

Da ormai quasi tre secoli, **Arcos** ha sempre applicato in buon senso a tutti i suoi passi. Uno di questi è la preoccupazione e la cura dell'ambiente, che da quasi due anni sono diventate pilastri fondamentali e strategici della ditta. Uno dei nostri obiettivi è stato quello di utilizzare materiali più sostenibili dal punto di vista dell'ambiente e di ridurre l'impatto della plastica dei nostri imballaggi. Frutto di questo lavoro di miglioramento costante, è la nuova serie di coltelli Nórdika, che combina il design accurato e innovatore delle lame con un manico di legno 100% naturale, proveniente da boschi la cui buona gestione è certificata da FSC®, ed è presentata in un imballaggio di cartone 100% riciclato, che riduce di un 70% l'utilizzo della plastica.

Arcos всегда следовал здравому смыслу во всех своих начинаниях на протяжении почти трех столетий. Одно из них - забота и уважительное отношение к окружающей среде, ставшая два года назад фундаментальной и стратегической опорой компании. Одной из наших целей стало использование более экологически чистых материалов и снижение используемого пластика для производства упаковки. В результате этой работы по постоянному совершенствованию родилась новая серия ножей Nórdika, в которой тщательно продуманный и инновационный дизайн лезвий сочетается с рукоятью из 100% натурального дерева, выращенного в сертифицированных лесах FSC®. Ножи упаковываются в картонную упаковку из 100% переработанной бумаги, что снижает использование пластика на 70%.



La marca de la gestión forestal responsable





Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®
Madera de Ovengkol

Case

NITRUM® Stainless Steel
Ovengkolwood

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
Bois d'Ovengkol

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Legno di Ovengkol

Упаковка

Сгаль Нержавеющая NITRUM®
Древесина овенгкол



165000

100 mm

Mondador // Paring Knife // Office
Spelucchino // Нож для чистки
овощей и Фруктов



165400

140 mm

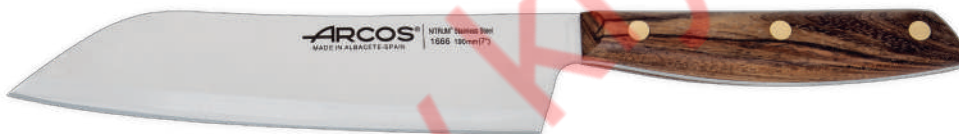
Cocinero // Chef's Knife // Cuisine
Coltello Cucina // Поварской Нож



165900

160 mm

Cocinero // Chef's Knife // Cuisine
Coltello Cucina // Поварской Нож



166600

190 mm

Santoku // Santoku Knife
Santoku // Coltello Santoku
Поварской Нож



166400

200 mm

Panero // Bread Knife // Pain
Coltello Pane // Нож Для Хлеба



166800

210 mm

Cocinero // Chef's Knife // Cuisine
Coltello Cucina // Поварской Нож



166700

250 mm

Jamonero // Slicing Knife
Jambon // Coltello Prosciutto
Нож Для Окорока



ARCOS®

www.kibiv.ua

La empresa se reserva el derecho a cualquier modificación / The company reserves the right to any modification
L'entreprise se réserve le droit à toutes modifications / La ditta si riserva di apportare qualsiasi modifica al presente catalogo che venga ritenuta necessaria
Компания оставляет за собой право вносить любые изменения