

Century



PROCESO DE FABRICACIÓN

1

BLANQUE

Todo comienza con el corte del metal elegido - el acero inoxidable - en el sector de prensas. Su tamaño varía con cada modelo de cuchillo. Después, el material se corta y endereza, dando origen al blanque.



2

ELECTRORECALCAD

• FORJADO •

El cuchillo se calienta en la **máquina de electrorecalcado** a aproximadamente 1200 °C - temperatura 5 veces mayor que una cocina común. Después, el material se comprime, haciendo que el metal caliente se acumule para después formar lo que se llama guarnición del cuchillo.



3

CORTE DEL PERFIL

Con este sistema de prensado, el metal se **corta**, generando el formato de acuerdo al modelo del cuchillo.



4

PERFIL

En esa etapa, se concluye el perfil de la lámina. Así, retiramos el acero excedente y seguimos solamente con el formato necesario de la lámina y del mango.



5

LÁMINA PERFORADA TEMPLADA

Ahora tenemos el tratamiento térmico del cuchillo. Las láminas se dejan en horno continuo a una atmósfera controlada de más de 1000 °C para el templado. Después, se realiza el enfriado a aproximadamente 80 °C con el uso de nitrógeno líquido.



6

DESBASTADO

Estamos llegando al final. Aquí retiramos la cantidad excedente el acero de cada una de las caras de la lámina, realizando una terminación profesional y necesaria para su utilización.



7

SATIN

Después, la lámina sigue a la etapa de terminación final de satin. El cuchillo recibe su aspecto cepillado por medio de una acción mecánica.



LA LÍNEA CENTURY

Desbaste en forma "V" asegura un corte confiable y un mejor rendimiento mismo después de muchos afilados.

Láminas en acero inoxidable DIN 1.4110, tratada por los procesos de templa sub-cero y revenimiento proporcionando un filo más preciso y durable.

Mango de policarbonato con fibra de vidrio, injetado sobre la espiga de la hoja, anatómico y con ergonomía perfecta proporcionando confort, equilibrio y seguridad en la hora de cortar.

Certificada por el NSF, National Sanitation Foundation, organización internacionalmente reconocida en monitoreo de seguridad de alimentos e prácticas de higiene en empresas de alimentos y restaurantes.

garantía 25 años • warranty 25 years



Revisado en Mayo 2020

Lámina forjada en una sola pieza (monobloco) lo que garantiza resistencia y durabilidad del producto.

Remaches que auxilian en la fijación del mango.

