



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



FICHE TECHNIQUE

poids brut (Kg) 0,200

DESCRIPTION PROFESSIONNELLE

Professionnel OVAL STEELER, ligne 'PREMANA Professional SANELLI', longueur 300 mm La ligne 'Premana Professional' de **Coltellerie Sanelli SpA** a été créée en analysant et en résolvant, dans les moindres détails, les problèmes qui se posent au professionnel le plus attentif qui les utilise sur un terrain, outils de travail au quotidien. **Caractéristiques principales : Lames :**

- Haute **dureté** (54-56 HRC).
- Bonne **flexibilité**.
- **Pouvoir de coupe** élevé.
- Longue **durée de vie du filetage**.
- Forme de fil particulièrement conçue pour **un usage professionnel**.
- Excellente **facilité de réaffûtage**.
- La **forme convexe de la lame** garantit **un maintien efficace lorsque des efforts importants sont demandés à l'utilisateur**.
- **Aucun écaillage ne se produit**.

Poignées :

- **Conception de poignée ergonomique unique**. C'est le résultat d'études particulières réalisées dans **des instituts universitaires qualifiés** (une unité de recherche appelée EPM : Ergonomie de la Posture et du Mouvement à l'École Polytechnique de Milan) et **validées par des tests expérimentaux informatisés**.
- La **forme ergonomique** garantit une **réduction significative de la fatigue** de l'utilisateur.
- Le manche est **antidérapant** et présente une surface douce mais légèrement froissée : **une plus grande sécurité d'utilisation**.
- Le **matériau** utilisé est **non toxique** et **conforme à la réglementation européenne**.
- Le **matériau** utilisé **résiste aux changements de température** (-40°C +150°C), **aux agents corrosifs** et **aux détergents**.
- Le couteau passe donc **au lave-vaisselle et stérilisable**, garantissant ainsi **une hygiène absolue**.
- Le manche est **parfaitement équilibré** avec la lame.
- La **couleur verte** du manche permet d' **identifier immédiatement la position du couteau** sur l'établi : **plus de sécurité**.

Création de la ligne 'Premana Professional' Coltellerie Sanelli SpA améliore de manière décisive le concept de **sécurité, de fiabilité et d'hygiène**. **Actuellement, aucune autre ligne de couverts professionnels ne possède toutes ces caractéristiques**. Les couteaux de la gamme 'Premana Professional' ils sont **brevetés en Europe et aux USA**.
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SNL1166.30	Aiguiser de couteaux OVAL, ligne PREMANA Professional SANELLI, long mm. 300	€ 68,98 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

