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 PROFESSIONELLE

COUTEAU DE CHEF PÂTISSERIE Professionnel, ligne 'PREMANA Professional SANELLI', longueur 260 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 utilise. ces couteaux au quotidien. ***Caractéristiques principales*** : **Lames :**

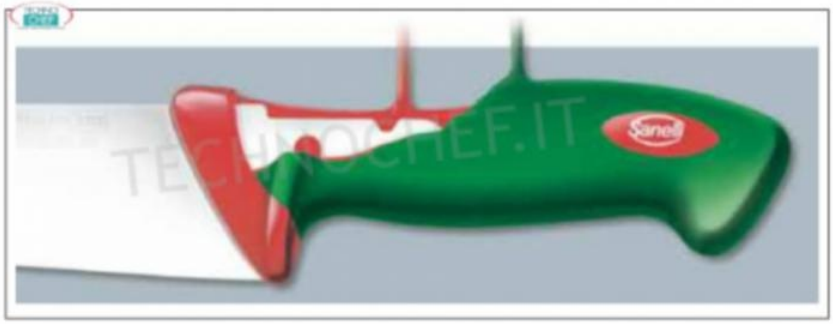
- Haute **dureté** (54-56 HRC).
- Bonne **flexibilité** .
- **Pouvoir de coupe** élevé.
- Longue **durée de vie du filetage** .
- Forme de fil particulièrement conçue pour **un usage professionnel** .
- Excellente **facilité de réaffûtage** .
- La **forme convexe de la lame** garantit **un maintien efficace 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
SNL3036.26	COUTEAU DE CHEF PÂTISSERIE, PREMANA Ligne professionnelle SANELLI, long mm. 260	**€ 27,82** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 3 à 6 jours


Sanet
TECHNOCHEF.IT