



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 professionnel CUISINE, ligne 'PREMANA Professional SANELLI', longueur 240 mm. La gamme 'Premana Professional' de la **Coltellerie Sanelli SpA** a été conçue en analysant et en résolvant dans les moindres détails les problèmes qui se posent au professionnel le plus attentif qui les utilise quotidiennement outils de travail. **Caractéristiques principales : Lames:**

- **Dureté** élevée (54-56 HRC).
- Bonne **flexibilité** .
- **Puissance de coupe élevée** .
- Longue **durée de vie du fil** .
- Forme de fil spécialement conçue pour **un usage professionnel** .
- Excellente **facilité de réaffûtage** .
- La **forme convexe de la lame** garantit **un soutien efficace lorsque des efforts considérables sont requis par l'utilisateur** .
- **Aucun éclat ne se produit** .

Poignées :

- **Design ergonomique exclusif** de la poignée. Il est le résultat d'études particulières menées dans des **instituts universitaires qualifiés** (unité de recherche appelée EPM: ergonomie de la posture et du mouvement au Politecnico di Milano) et **validées par des tests expérimentaux informatisés** .
- La **forme ergonomique** assure une **diminution importante de la fatigue** de l'utilisateur.
- La poignée est **antidérapante** avec une surface douce mais légèrement ridée: une **plus grande sécurité d'utilisation** .
- Le **matériau** utilisé est **non toxique** et **conforme aux normes européennes** .
- Le **matériau** utilisé **résiste aux variations de température** (-40 ° C + 150 ° C), aux **agents corrosifs** et aux **détergents** .
- Le couteau est donc **lavable au lave-vaisselle et stérilisable** , garantissant ainsi une **hygiène absolue** .
- Le manche est **parfaitement équilibré** avec la lame.
- La **couleur verte** de la poignée vous permet d' **identifier immédiatement la position du couteau** sur l'établi: **plus de sécurité** .

En créant la ligne «Premana Professional» La Coltellerie Sanelli SpA améliore de manière décisive le concept de **sécurité, fiabilité, hygiène** , **aucune autre gamme de couverts professionnels ne possède actuellement toutes ces caractéristiques** . Les couteaux de la gamme? Premana Professional? sont **brevetés en Europe et aux USA** .
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SNL3126.24	Couteau de cuisine, ligne PREMANA Professional SANELLI, long mm. 240	€ 29,84 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 3 à 6 jours

