



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

##### **PACK DE 4 COUTEAUX SUSHI, ligne "PREMANA Professional", SANELLI :**

###### ◦ **Contient les couteaux indispensables à la préparation des Sushi :**

1. **COUTEAU YANAGI BA 24 cm** : couteau fin, adapté pour trancher le poisson cru, pour Sushi et Sashimi.
2. **COUTEAU A FILET DE POISSON 16 cm** : couteau à lame flexible, pour fileter les poissons de petite et moyenne taille (ex : perche, truite, sole). La lame fin et élastique il permet de réaliser des coupes avec une extrême précision.
3. **COUTEAU DEBA 16 cm** : couteau bien aiguisé à lame lourde utilisé pour désosser et couper le poisson. Utilisé dans les sushis, mais aussi pour le poulet et la viande.
4. **PETTY 10 cm** : couteau polyvalent pour couper et éplucher les fruits et légumes.

###### ◦ poignée ergonomique en matériau antidérapant.

La ligne ' **Premana Professional** ' de Coltellieria 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 quotidiennement ces outils de travail.

##### **Caractéristiques principales des lames :**

- Haute **dureté** (54-56 HRC).
- Bonne **flexibilité** .
- **Pouvoir de coupe** élevé.
- Longue durée de vie du fil.
- 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** .

En créant 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" sont **brevetés en Europe et aux USA** .

#### FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>SNL-908604</b>	Pack de 4 couteaux à Sushi, ligne PREMANA PROFESSIONAL, composé de : COUTEAU YANAGI BA 24 cm, COUTEAU À FILETS DE POISSON 16 cm, COUTEAU DEBA 16 cm, PETTY 10 cm.	<b>€ 76,55</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>