



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ENSEMBLE DE 2 COUTEAUX, ligne "PREMANA Professional", composé de :

1. **COUTEAU FRANÇAIS 22 cm** : couteau à lame rigide idéal pour dépulper, décortiquer et découper la viande crue.
 2. **COUTEAU À OS 16 cm** : couteau idéal pour désosser, dépecer, enlever les tendons et la graisse. La pointe facilite les opérations rapprochées Jusqu'à l'os.
- poignée ergonomique en matériau antidérapant.

La ligne ' **Premana Professional** ' de **Coltellerie Sanelli SpA** . a été créé 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
SNL-900602	Pack de 2 couteaux, ligne PREMANA PROFESSIONAL, composé de : COUTEAU FRANÇAIS 22 cm, COUTEAU À OS 16 cm.	€ 49,31 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours