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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

OBLIQUE teinté CERISE BLOC 5 COUTEAUX + CISEAUX , **ligne PREMANA PROFESSIONAL** , **Mod.LECK** :

- La bûche de couleur cerise, de forme ronde et aux veines caractéristiques, contient :

1. **COUTEAU À RÔTI 24 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour trancher les viandes cuites (ex : rôtis, viandes bouillies).
2. **COUTEAU À PAIN DENTÉ 24 cm** : couteau à lame semi-rigide et dentelée, idéal pour trancher le pain, la focaccia et les pizzas.
3. **COUTEAU DE CUISINE 18 cm** : couteau à lame rigide idéal pour couper et éplucher les fruits et légumes.
4. **COUTEAU À OS 16 cm** : couteau idéal pour désosser, dépouiller et dépouiller tendons et graisse. La pointe facilite les opérations proches de l'os.
5. **COUTEAU D'URGENCE 10 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour couper et éplucher les fruits et légumes.
6. **CISEAUX DE CUISINE AMOVIBLES EN ACIER INOXYDABLE MANCHE AMOVIBLE 20 cm** .

- poignée ergonomique en matériau antidérapant.

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 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 assure un maintien efficace lorsqu'ils sont
- nécessite un effort considérable de la part de 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-931606	Bloc de 5 couteaux + ciseaux teinté cerise, ligne PREMANA PROFESSIONAL, composé de : COUTEAU À RÔTI 24 cm, COUTEAU À PAIN DENTÉ 24 cm, COUTEAU DE CUISINE 18 cm, COUTEAU À OS 16 cm, COUTEAU D'ÉGAL 10 cm, CISEAUX DE CUISINE 20 cm.	**€ 137,17** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours