



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

##### **BLOC 6 COUTEAUX teinté CERISE , ligne PREMANA PROFESSIONAL, Mod.RIO :**

◦ bloc en bois teinté cerisier de forme ronde et au grain caractéristique, 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 24 cm** : couteau à lame semi-rigide et dentelée, idéal pour trancher le pain, la focaccia et les pizzas.
3. **COUTEAU À JAMBON 24 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour les charcuteries de petite/moyenne taille (ex : salami, coppa, pancetta).
4. **COUTEAU DE CUISINE 18 cm** : couteau à lame rigide idéal pour couper et éplucher les fruits et légumes.
5. **COUTEAU À OS 16 cm** : couteau idéal pour désosser, dépouiller et dépouiller tendons et graisse. La pointe facilite les opérations proches de l'os.
6. **COUTEAU D'ÉGOUT 10 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour couper et éplucher les fruits et légumes

◦ 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 de 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-936606</b>	Bloc de 6 couteaux teint cerise, ligne PREMANA PROFESSIONAL, composé de : COUTEAU À RÔTI 24 cm, COUTEAU À PAIN 24 cm, COUTEAU À JAMBON 24 cm, COUTEAU DE CUISINE 18 cm, COUTEAU À OS 16 cm, COUTEAU D'ÉGAL 10 cm.	<b>€ 155,98</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

