



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>SNL-936606</b>	Bloc de 6 couteaux teintés cerise, ligne PREMANA PROFESSIONAL, composé de: COUTEAU RÔTI 24 cm, COUTEAU PAIN 24 cm, COUTEAU JAMBON 24 cm, COUTEAU CUISINE 18 cm, COUTEAU OS 16 cm, TRUELLE 10 cm.	<b>€ 151,45</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>DESCRIPTION PROFESSIONELLE</b>		

## **COUTEAUX 6 PIERRES teinté CERISE, Ligne PREMANA PROFESSIONAL, Mod.RIO :**

- bloc en bois teinté merisier avec une ligne ronde et des nervures caractéristiques, contient:
  - 1. **COUTEAU À RÔTI 24 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour trancher des viandes cuites (par ex. Rôtis, viandes bouillies).
  - 2. **COUTEAU À PAIN 24 cm** : couteau à lame semi-rigide et dentelée, idéal pour trancher le pain, les petits pains et les pizzas.
  - 3. **COUTEAU À JAMBON 24 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour les viandes salées 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, peler, enlever tendons et graisse. La pointe facilite les opérations près de l'os.
  - 6. Couteau d' **office 10 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour couper et nettoyer les fruits et légumes
- poignée ergonomique en matériau antidérapant.

La ligne «**Premana Professional** » de la **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 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 assure un soutien efficace lorsqu'elles sont
- un effort considérable de l'utilisateur est requis.
- 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 garantit 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** . Actuellement, **aucune autre gamme 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**

