



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SNL-941606	Bloc de chêne massif avec 6 couteaux, ligne PREMANA PROFESSIONAL, composé de: COUTEAU RÔTI 24 cm, COUTEAU À JAMBON 24 cm, COUTEAU À JAMBON 24 cm, COUTEAU DE CUISINE 18 cm, COUTEAU À OS 16 cm, CREUX 10 cm.	€ 144,01 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

PIERRE en CHÊNE SOLIDE 6 COUTEAUX , PREMANA PROFESSIONAL Ligne :

- la composition de base comprend tous les couteaux essentiels pour la cuisine:
- 1. **COUTEAU À RÔTI 24 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour trancher des viandes cuites (par ex. Rôti, 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



COLTELLO ARROSTO CM.24 PREMANA



COLTELLO PANE CM.24 PREMANA



COLTELLO PROSCIUTTO CM.24 PREMANA



COLTELLO CUCINA CM.18 PREMANA



COLTELLO DISOSSO CM.16 PREMANA



COLTELLO SPELUCCHINO CM.10 PREMANA

