



**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>SNL3296.12</b> | Couteau TOMATO, gamme PREMANA Professional SANELLI, long mm. 120 | <b>Livraison 3 à 6 jours</b> |

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Couteau professionnel TOMATO, ligne "PREMANA Professional SANELLI", longueur 120 mm.** La ligne "Premana Professional" de la **Coltellerie Sanelli SpA** a été conçue en analysant et en résolvant, dans les moindres détails, les problèmes qui se posent au professionnel le plus attentif qui les utilise quotidiennement 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** garantit **un soutien efficace** lorsque des efforts considérables sont requis par l'utilisateur.
- **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** assure 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**.

Réalisant la ligne Premana Professional, la Coltellerie Sanelli SpA améliore de manière décisive le concept de **sécurité, fiabilité, hygiène**, aucune **autre ligne de coutellerie professionnelle ne possède actuellement toutes ces caractéristiques**. Les couteaux de la gamme Premana Professional sont **brevetés en Europe et aux USA**.

**FABRIQUÉ EN ITALIE**

