



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-908604	Pack de 4 couteaux à Sushi, ligne PREMANA PROFESSIONAL, composé de: COUTEAU YANAGI BA 24 cm, COUTEAU FILET POISSON 16 cm, COUTEAU DEBA 16 cm, PETTY 10 cm.	Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

LOT DE 4 COUTEAUX SUSHI, ligne "PREMANA Professional", SANELLI :

◦ Contient les couteaux indispensables à la préparation des sushis :

1. **COUTEAU YANAGI BA 24 cm** : couteau fin, adapté pour trancher le poisson cru, pour les sushis et les sashimis.
2. **COUTEAU POISSON POISSON 16 cm** : couteau à lame flexible, pour fileter des poissons de petite et moyenne taille (par exemple perche, truite, sole). La lame mince et élastique il permet de réaliser des coupes avec une extrême précision.
3. **COUTEAU DEBA 16 cm** : couteau tranchant à lame épaisse utilisé pour désosser et couper le poisson. Utilisé dans les sushis, mais aussi pour le poulet et la viande.
4. **PETTY 10 cm** : couteau polyvalent 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'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** 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** . 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