



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-980603	Rouleau chef pliant avec poches pour loger 3 couteaux, ligne PREMANA PROFESSIONAL, composé de: COUTEAU D'OFFICIER 10 cm, COUTEAU À LÉGUMES 6 cm, ÉPLUCHE DE POMMES DE TERRE 2 COUPES 7 cm.	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

ROULEAU DE CHEF PLIANT et ENROULABLE avec POCHEs pour ranger 3 COUTEAUX , ligne "PREMANA PROFESSIONAL" , composé de :

1. **COUTEAU D'OFFICE 10 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour couper et nettoyer les fruits et légumes. Poignée ergonomique en double moulure e matière antidérapante.
2. **COUTEAU A LEGUMES 6 cm** : couteau à lame rigide, idéal pour couper et nettoyer les fruits et légumes.
3. **ÉPLUME POMMES DE TERRE 2 COUPES 7 cm** : couteau à double lame, adapté pour éplucher les pommes de terre et les légumes.
 - poignée ergonomique en double moulage et matériau antidérapant.

La ligne ' **Premana Professional** ' de Coltellerie Sanelli SpA a été créée en analysant et en résolvant, dans les moindres détails, les problèmes posés par le professionnel le plus attentif qui utilise quotidiennement ces outils de travail.

Caractéristiques principales Lames :

- Haute **dureté** (54-56 HRC).
- Bonne **flexibilité** .
- **Pouvoir de coupe** élevé.
- 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 maintien efficace lors d'efforts importants de la part de l'utilisateur** .
- **Aucun écaillage ne se produit** .

Poignées :

- **Conception de poignée ergonomique unique** . Il est le résultat d'études particulières menées dans des Instituts Universitaires qualifiés (une unité de recherche appelée EPM : Ergonomie de la Posture et du Mouvement à l'École Polytechnique de Milan) et validée par des tests expérimentaux informatisés.
- La **forme ergonomique** garantit une **réduction significative de la fatigue de l'utilisateur** .
- La **poignée est antidérapante** avec une surface douce mais légèrement ridée : **vous avez une plus grande sécurité d'utilisation** .
- Le **matériau** utilisé est **non toxique** et **conforme aux normes européennes** .
- Le **matériau** utilisé **résiste aux changements brusques 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** 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 gamme de couteaux professionnels ne possède toutes ces caractéristiques** . Les couteaux de la gamme "Premana Professional" sont **brevetés en Europe et aux USA** .

FABRIQUÉ EN ITALIE