



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-945608	Bloc de chêne 8 pièces, ligne PREMANA PROFESSIONAL, composé de: COUTEAU À RÔTI 24 cm, COUTEAU JAMBON 24 cm, COUTEAU À PAIN 24 cm, COUTEAU CUISINE 18 cm, COUTEAU À OSER 16 cm, FEUILLE DE CUISINE 16 cm, ACCIAINO 22 cm, CISEAUX DE CUISINE.	Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

BÛCHES EN CHÊNE MASSIF 8 PIÈCES , Ligne PREMANA PROFESSIONAL, Mod.MAXIME :

- le bloc classique et intemporel en chêne massif comprend:

1. **COUTEAU À RÔTI 24 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour trancher les viandes cuites (par exemple les rôtis, les viandes bouillies).
2. **HAM KNIFE 24 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour les charcuteries petites / moyennes (ex: salami, coppa, pancetta).
3. **COUTEAU À PAIN SERRÉ 24 cm** : couteau à lame semi-rigide et dentelée, idéal pour trancher le pain, la focaccia et les pizzas.
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, dépecer, enlever tendons et graisse. La pointe facilite les opérations près de l'os.
6. **CUISINE FALCETTA 16 cm** : couteau à lame rigide et lourde, idéal pour trancher de la viande crue avec os (par exemple poulet, lapin, côtes levées).
7. **ACCIAINO 22 cm** : affûteur pour couteaux à lame petite / moyenne.
8. **CISEAUX DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE POIGNEE AMOVIBLE 20 cm** .

- 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 ces outils de travail au quotidien.

Caractéristiques principales des lames :

- Haute dureté (54-56 HRC).
- Bonne flexibilité.
- Puissance de coupe élevée.
- Longue durée de vie du fil.
- Forme de ligne spécialement conçue pour un usage professionnel.
- Excellente facilité de réaffûtage.
- La forme convexe de la lame assure un maintien efficace lorsqu'ils sont
- un effort considérable de la part de l'utilisateur est requis.
- Aucun écaillage ne se produit.

Poignées :

- Conception de poignée ergonomique exclusive. 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 au Politecnico di Milano) et validées par des tests expérimentaux informatisés.
- La forme ergonomique assure une réduction significative de la fatigue de l'utilisateur.
- La poignée est antidérapante avec une surface douce mais légèrement froissée: vous avez une plus grande sécurité d'utilisation.
- Le matériau utilisé est non toxique et conforme à la réglementation européenne.
- 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», la Coltellerie Sanelli SpA améliore de **manière décisive le concept de sécurité, fiabilité, hygiène** . Actuellement, **aucune autre ligne de coutellerie professionnelle ne possède toutes ces caractéristiques** . Les couteaux de la ligne "Premana Professional" sont **brevetés en Europe et aux USA** .

FABRIQUÉ EN ITALIE



COLTELLO ARROSTO CM.24 PREMANA



COLTELLO PROSCIUTTO CM.24 PREMANA



COLTELLO PANE CM.24 PREMANA



COLTELLO CUCINA CM.18 PREMANA



COLTELLO DISOSSO CM.16 PREMANA



FALCETTA CUCINA CM.16 PREMANA



ACCIAINO CM.22 PREMANA



FORBICE CUCINA INOX CM.20

