



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



TECHNISCHES DATENBLATT

Bruttogewicht (Kg) 0,200

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professionelles ROAST-Messer, Linie „PREMANA Professional SANELLI“, Länge 240 mm. Die Linie „**Premana Professional**“ von **Coltellerie Sanelli SpA** entstand durch die Analyse und Lösung bis ins kleinste Detail der Probleme, die sich für den aufmerksamsten Profi ergeben, der sie verwendet Werkzeuge für die tägliche Arbeit. **Hauptmerkmale : Klingen:**

- Hohe **Härte** (54-56 HRC).
- Gute **Flexibilität**.
- Hohe **Schnittleistung**.
- Lange **Fadenlebensdauer**.
- Drahtform speziell für **den professionellen Einsatz** konzipiert.
- Hervorragende **Nachschärfbarkeit**.
- Die **konvexe Form der Klinge** garantiert eine **wirksame Unterstützung**, wenn dem Benutzer große Anstrengungen abverlangt werden müssen.
- **Es treten keine Absplitterungen auf**.

Griffe :

- **Einzigartiges ergonomisches Griffdesign**. Es ist das Ergebnis spezieller Studien, die an **qualifizierten Universitätsinstituten** (einer Forschungseinheit namens EPM: Ergonomie von Haltung und Bewegung am Polytechnikum Mailand) durchgeführt und **durch computergestützte experimentelle Tests validiert wurden**.
- Die **ergonomische Form** garantiert eine **deutliche Reduzierung der Ermüdung** des Benutzers.
- Der Griff ist **rutschfest** und hat eine weiche, aber leicht faltige Oberfläche: **mehr Sicherheit bei der Anwendung**.
- Das verwendete **Material** ist **ungiftig** und **entspricht den europäischen Vorschriften**.
- Das verwendete **Material** ist **temperaturbeständig** (-40°C +150°C), **ätzende Mittel** und **Reinigungsmittel**.
- Das Messer ist daher **spülmaschinenfest und sterilisierbar** und garantiert so **absolute Hygiene**.
- Der Griff ist **perfekt auf die Klinge abgestimmt**.
- Durch die **grüne Farbe** des Griffs **erkennen Sie sofort die Position des Messers** auf der Werkbank: **mehr Sicherheit**.

Schaffung der „Premana Professional“-Linie Coltellerie Sanelli SpA verbessert das Konzept von **Sicherheit, Zuverlässigkeit und Hygiene** entscheidend. **Derzeit weist keine andere professionelle Bestecklinie alle diese Eigenschaften auf**. Die Messer aus der „Premana Professional“-Linie Sie sind **in Europa und den USA patentiert**.

HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SNL3006.24	ROAST-Messer, Linie PREMANA Professional SANELLI, lang mm. 240	€ 21,22 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 3 bis 6 Tage

