



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

PROFESSIONAL OLIVE CARVING Messer, Linie 'PREMANA Professional SANELLI', Länge 210 mm. Die Linie 'Premana Professional' der Coltellerie Sanelli SpA wurde entwickelt, indem die Probleme, die sich für den aufmerksamsten Fachmann ergeben, der täglich arbeitet, bis ins kleinste Detail analysiert und gelöst wurden diese Arbeitsgeräte. **Hauptmerkmale : Klingen:**

- Hohe **Härte** (54-56 HRC).
- Gute **Flexibilität**.
- Hohe **Schneidkraft**.
- Lange **Lebensdauer des Drahtes**.
- Drahtform speziell für den **professionellen Einsatz entwickelt**.
- Hervorragende **Leichtigkeit des Nachschleifens**.
- Die **konvexe Form der Klinge** garantiert eine **effektive Unterstützung, wenn der Benutzer erhebliche Anstrengungen unternehmen muss**.
- **Es treten keine Abplatzungen auf**.

Griffe :

- **Exklusives ergonomisches Design** des Griffs. Es ist das Ergebnis bestimmter Studien, die an **qualifizierten Universitätsinstituten** (einer Forschungseinheit namens EPM: Ergonomie von Haltung und Bewegung am Mailänder Polytechnikum) durchgeführt und **durch computergestützte experimentelle Tests validiert wurden**.
- Die **ergonomische Form** sorgt für eine **deutliche Verringerung der Ermüdung** durch den Benutzer.
- Der Griff ist **rutschfest** mit einer weichen, aber leicht faltigen Oberfläche: **mehr Sicherheit beim Gebrauch**.
- Das verwendete **Material** ist **ungiftig** und **entspricht den europäischen Normen**.
- Das verwendete **Material widersteht Temperaturänderungen** (-40 ° C + 150 ° C), **ätzenden Mitteln** und **Reinigungsmitteln**.
- Das Messer ist daher **spülmaschinenfest und sterilisierbar** und garantiert somit **absolute Hygiene**.
- Der Griff ist **perfekt** auf die Klinge **abgestimmt**.
- Die **grüne Farbe** des Griffs ermöglicht es Ihnen, **die Position des Messers** auf der Werkbank **sofort zu erkennen : mehr Sicherheit**.

Durch die Erstellung der "Premana Professional" -Linie Die Coltellerie Sanelli SpA verbessert das Konzept von **Sicherheit, Zuverlässigkeit und Hygiene** entscheidend. Derzeit **weist keine andere professionelle Bestecklinie all diese Eigenschaften auf**. Die Messer der Linie? Premana Professional? sind **in Europa und den USA patentiert**.

HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SNL3166.21	SCHNITZMESSER OLIVE, PREMANA Professional SANELLI Linie, lang mm. 210	€ 29,84 <i>Ohne MwSt</i> <i>Versand berechnet werden</i> Lieferung 3 bis 6 Tage

