



### TECHNISCHES DATENBLATT

**Bruttogewicht (Kg)** 0,200

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**Professionelles PAVIA-KÄSEmesser, Linie „PREMANA Professional SANELLI“, Länge 110 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. Benutzen Sie diese Arbeitsgeräte täglich. **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 sind **in Europa und den USA patentiert**.  
 HERGESTELLT IN ITALIEN

| KENNWORT          | BESCHREIBUNG                    | PREIS/LIEFERUNG                                                                   |
|-------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SNL4326.11</b> | PAVIA-KÄSE-Messer, mm lang. 110 | <b>€ 29,28</b><br>Ohne MwSt<br>Versand berechnet werden<br>Lieferung 3 bis 6 Tage |

