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

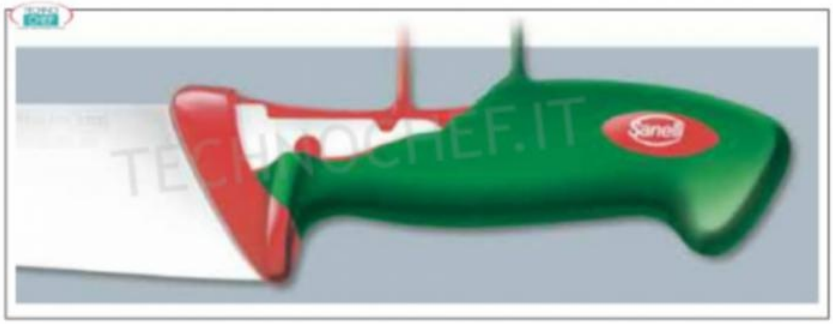
Professionelles WEICHKÄSE-Messer, Linie „PREMANA Professional SANELLI“, Länge 220 mm. Die Linie **„Premana Professional“** von **Coltellerie Sanelli SpA** entstand durch die Analyse und Lösung bis ins kleinste Detail der Probleme, die sich für den aufmerksamsten Profi ergeben Benutzen Sie diese Arbeitsgeräte 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** gewährleistet **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** .

Mit der Schaffung der Premana Professional-Linie verbessert Coltellerie Sanelli SpA das Konzept von **Sicherheit, Zuverlässigkeit und Hygiene** auf entscheidende Weise **. Derzeit weist keine andere professionelle Bestecklinie alle diese Eigenschaften auf** . Die Messer der Premana Professional-Linie sind **in Europa und den USA patentiert** .
HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SNL4426.22	Weichkäsemesser, Linie PREMANA Professional SANELLI, lang mm. 220	**€ 22,48** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 3 bis 6 Tage


Sanet
TECHNOCHEF.IT