



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

