

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

Services and Technologies for professional catering since 1973



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PACKUNG MIT 4 KÜCHENMESSER, Linie "PREMANA Professional", SANELLI:

- enthält die 4 grundlegenden Messer, die in der Küche unverzichtbar sind :
- 1. BRATMESSER 24 cm: Messer mit halbstarrer Klinge, ideal zum Schneiden von gekochtem Fleisch (z. B. Braten, gekochtes Fleisch).
- 2. BROTMESSER 24 cm : Messer mit halbstarrer und gezahnter Klinge, ideal zum Schneiden von Brot, Focaccia und Pizza.
- 3. KÜCHENMESSER 18 cm : Messer mit starrer Klinge, ideal zum Schneiden und Schälen von Obst und Gemüse.
- 4. Schälmesser 10 cm: Messer mit halbstarrer Klinge, ideal zum Schneiden und Schälen von Obst und Gemüse;
- o ergonomischer Griff aus rutschfestem Material.

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 Fachmann ergeben, der diese Arbeitsgeräte täglich verwendet.

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 beständig gegen Temperaturschwankungen (-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 Entwicklung der Linie "Premana Professional" verbessert Coltellerie Sanelli SpA das Konzept von **Sicherheit, Zuverlässigkeit und Hygiene entscheidend**. Derzeit **verfügt keine andere Profi-Bestecklinie über alle diese Eigenschaften**. Die Messer der "Premana Professional"-Linie sind **in Europa und den USA patentiert**.

HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SNL-909604	Packung mit 4 Küchenmessern, Linie PREMANA PROFESSIONAL, bestehend aus: BRATMESSER 24 cm, BROTMESSER 24 cm, KÜCHENMESSER 18 cm, GESCHÜLMESSER 10 cm.	€ 74,68 Ohne MwSt Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage