



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;

- 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