



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

4ER-PACK SUSHIMESSER, Linie „PREMANA Professional“, SANELLI :

◦ Enthält die wesentlichen Messer für die Zubereitung von Sushi :

1. **YANAGI BA MESSER 24 cm** : dünnes Messer, geeignet zum Schneiden von rohem Fisch, für Sushi und Sashimi.
2. **FISCHFILETIERMESSER 16 cm** : Messer mit flexibler Klinge zum Filetieren kleiner und mittelgroßer Fische (z. B. Barsch, Forelle, Seezunge). Die Klinge dünn und elastisch ermöglicht es Ihnen, Schnitte mit äußerster Präzision auszuführen.
3. **DEBA-MESSER 16 cm** : Scharfes Messer mit schwerer Klinge zum Ausbeinen und Schneiden von Fisch. Wird für Sushi, aber auch für Hühnchen und Fleisch verwendet.
4. **PETTY 10 cm** : Mehrzweckmesser 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 nutzt.

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** .

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-908604	Packung mit 4 Sushi-Messern, Linie PREMANA PROFESSIONAL, bestehend aus: YANAGI BA-MESSER 24 cm, FISCHFILETIERMESSER 16 cm, DEBA-MESSER 16 cm, PETTY 10 cm.	<p>€ 76,55 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p>