



**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**SCHRÄGER BLOCK WEISS Farbe 4 MESSER , Linie PREMANA PROFESSIONAL :**

- 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 Schlitze für die Messer sind schräg.

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 sorgt für eine effektive Unterstützung beim Tragen
- erfordert einen erheblichen Aufwand seitens des Benutzers.
- 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
<b>SNL-927604B</b>	Block mit 4 Messern, weiße Farbe, PREMANA PROFESSIONAL-Linie, bestehend aus: BRATMESSER 24 cm, BROTMESSER 24 cm, KÜCHENMESSER 18 cm, GESCHÄLMESSER 10 cm.	<b>€ 103,98</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung 4 bis 9 Tage</b>



