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
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

MASSIVER EICHENBLOCK 6 MESSER , **PREMANA PROFESSIONAL-Linie** :

- Die Grundausstattung umfasst alle wesentlichen Messer für die Küche:

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. **SCHINKENMESSER 24 cm** : Messer mit halbstarrer Klinge, ideal für kleine/mittelgroße Wurstwaren (z. B. Salami, Coppa, Pancetta).
4. **KÜCHENMESSER 18 cm** : Messer mit starrer Klinge, ideal zum Schneiden und Schälen von Obst und Gemüse.
5. **KNOCHENMESSER 16 cm** : ideales Messer zum Ausbeinen, Enthäuten und Entfernen Sehnen und Fett. Die Spitze erleichtert knochennahe Operationen.
6. **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 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
SNL-941606	Block aus massivem Eichenholz für 6 Messer, Linie PREMANA PROFESSIONAL, bestehend aus: BRATMESSER 24 cm, GEZAHNTES BROTMESSER 24 cm, SCHINKENMESSER 24 cm, KÜCHENMESSER 18 cm, KNOCHENMESSER 16 cm, GESCHÄLMESSER 10 cm.	**€ 147,73** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

COLTELLO PANE CM.24 PREMANA

COLTELLO PROSCIUTTO CM.24 PREMANA

COLTELLO CUCINA CM.18 PREMANA

COLTELLO DISOSSO CM.16 PREMANA

COLTELLO SPELUCCHINO CM.10 PREMANA