



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

MASSIVES EICHENBAUM 13 STÜCK , Linie PREMANA PROFESSIONAL, Mod. MAXIME :

◦ Der klassische und zeitlose Block aus massiver Eiche beinhaltet neben der Grundkomposition von sechs Messern auch den Wetzstahl und 6 Steakmesser. Der Stamm setzt sich wie folgt zusammen:

1. **BRATMESSER 24 cm** : Messer mit halbstarrer Klinge, ideal zum Schneiden von gekochtem Fleisch (z. B. Braten, gekochtes Fleisch).
 2. **SCHINKENMESSER 24 cm** : Messer mit halbstarrer Klinge, ideal für kleine/mittelgroße Wurstwaren (z. B. Salami, Coppa, Pancetta).
 3. **GEZAHNTES BROTMESSER 24 cm** : Messer mit halbstarrer und gezahnter Klinge, ideal zum Schneiden von Brot, Focaccia und Pizza.
 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 knochen nahe Operationen.
 6. **Schälmesser 10 cm** : Messer mit halbstarrer Klinge, ideal zum Schneiden und Schälen von Obst und Gemüse.
 7. **SCHÄRFER 22 cm** : Messerschärfer mit kleiner/mittellanger Klinge.
 8. **RIPPENMESSER 12 cm (6 Stk.)**: Tafelmesser mit Wellenschliff für Steak, Pizza, Tomate und Brot. Halbstarre, gezahnte und spitze Klinge.
- 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-946613	Eichenholzblock 13-teilig, Linie PREMANA PROFESSIONAL, bestehend aus: BRATMESSER, SCHINKENMESSER, BROMESSER, KOCHMESSER, KNOCHENMESSER, GESCHÜLMESSER, EDELSTAHL, RIPPENMESSER (6 Stück).	€ 255,00 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage





COLTELLO PROSCIUTTO CM.24 PREMANA



COLTELLO PANE CM.24 PREMANA



COLTELLO CUCINA CM.18 PREMANA



COLTELLO DISOSSO CM.16 PREMANA



COLTELLO SPELUCCHINO CM.10 PREMANA



ACCIAINO CM.22 PREMANA



COLTELLO COSTATA CM.12 PREMANA (6 PEZZI)

