



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>SNL-908604</b>	Packing mit 4 Sushi-Messern, PREMANA PROFESSIONAL Linie, bestehend aus: YANAGI BA MESSER 24 cm, GEWINDEFISCHMESSER 16 cm, DEBA MESSER 16 cm, PETTY 10 cm.	<b>€ 74,31</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

## **Packung mit 4 SUSHI-Messern, Linie "PREMANA Professional", SANELLI :**

### ◦ **Enthält die für die Zubereitung von Sushi wesentlichen Messer :**

1. **YANAGI BA MESSER 24 cm** : dünnes Messer, geeignet zum Schneiden von rohem Fisch, für Sushi und Sashimi.
2. **FISCHFILETMESSER 16 cm** : flexibles Klingemesser zum Filetieren kleiner und mittlerer Fische (z. B. Barsch, Forelle, Seezunge). Die Klinge dünn und elastisch ermöglicht es Schnitte mit äußerster Präzision.
3. **DEBA MESSER 16 cm** : scharfes Messer mit schwerer Klinge zum Entbeinen und Schneiden von Fischen. Wird in Sushi verwendet, aber auch für Hühnchen und Fleisch.
4. **PETTY 10 cm** : Mehrzweckmesser zum Schneiden und Reinigen von Obst und Gemüse.

### ◦ Ergonomischer Griff aus rutschfestem Material.

Die ' **Premana Professional** ' -Linie der Coltellerie Sanelli SpA wurde entwickelt, indem die Probleme, die sich für den aufmerksamsten Fachmann ergeben, der diese Arbeitsgeräte täglich verwendet, bis ins kleinste Detail analysiert und gelöst werden.

### **Hauptmerkmale der Klingen :**

- Hohe **Härte** (54-56 HRC).
- Gute **Flexibilität** .
- Hohe **Schneidkraft** .
- Lange Lebensdauer des Drahtes.
- Drahtform speziell für den **professionellen Einsatz entwickelt** .
- Hervorragende Leichtigkeit des **Nachschleifens** .
- Die **konvexe Form der Klinge** gewährleistet eine **effektive Unterstützung, wenn ein erheblicher Aufwand für den Benutzer erforderlich ist** .
- **Es treten keine Abplatzungen auf** .

### **Griffe :**

- **Exklusives ergonomisches Design** des Griffs. Es ist das Ergebnis bestimmter Studien, die an qualifizierten Universitätsinstituten (einer Forschungseinheit namens EPM: Ergonomie von Haltung und Bewegung am Politecnico di Milano) durchgeführt und durch computergestützte experimentelle Tests validiert wurden.
- Die **ergonomische Form** sorgt für eine **deutliche Verringerung der Ermüdung** durch den Benutzer.
- Der **Griff ist rutschfest** und hat eine weiche, aber leicht faltige Oberfläche: **mehr Sicherheit beim Gebrauch** .
- Das verwendete **Material ist ungiftig** und **entspricht den europäischen Normen** .
- Das verwendete **Material widersteht Temperaturänderungen** (-40 ° C + 150 ° C), **ätzenden Mitteln** und **Reinigungsmitteln** .
- Das Messer ist daher **spülmaschinenfest und sterilisierbar** und garantiert somit **absolute Hygiene** .
- Der Griff ist **perfekt** auf die Klinge **abgestimmt** .
- Die **grüne Farbe** des Griffs **ermöglicht es Ihnen, die Position des Messers** auf der Werkbank **sofort zu erkennen** : **mehr Sicherheit** .

Die Coltellerie Sanelli SpA realisiert die Linie "Premana Professional" und verbessert das Konzept von **Sicherheit, Zuverlässigkeit und Hygiene auf entscheidende Weise** . Derzeit **weist keine andere professionelle Bestecklinie all diese Eigenschaften auf** . Die Messer der Linie "Premana Professional" sind **in Europa und den USA patentiert** .

**HERGESTELLT IN ITALIEN**