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

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SNL-927604B	Block 4 Messer, weiße Farbe, PREMANA PROFESSIONAL Line, bestehend aus: BRATMESSER 24 cm, BROTMESSER 24 cm, KÜCHENMESSER 18 cm, TROWEL 10 cm.	**€ 100,97** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

OBLIQUE BLOCK WHITE Farbe 4 MESSER , **PREMANA PROFESSIONAL Linie** :

- enthält die **4 Grundmesser, die in der Küche unerlässlich sind** :

1. **Röstmesser 24 cm** : Halbstarres Klingenmesser, ideal zum Schneiden von gekochtem Fleisch (z. B. Braten, gekochtes Fleisch).
2. **BROTMESSER 24 cm** : halbstarres und gezahntes Klingenmesser, ideal zum Schneiden von Brot, Brötchen und Pizza.
3. **KÜCHENMESSER 18 cm** : Starres Klingenmesser, ideal zum Schneiden und Schälen von Obst und Gemüse.
4. **Gemüsemesser 10 cm** : halbstarres Klingenmesser, ideal zum Schneiden und Reinigen von Obst und Gemüse.

- ergonomischer Griff aus rutschfestem Material;
- Die Schlitze für die Messer sind schräg.

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 wurden.

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 sorgt für eine effektive Unterstützung, wenn sie ist
- Der Benutzer muss erhebliche Anstrengungen unternehmen.
- 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 garantiert dem Benutzer eine deutliche Verringerung der Ermüdung.
- 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.

Durch die Schaffung der Linie "Premana Professional" verbessert die Coltellerie Sanelli SpA 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

TECHNO
CHEF
Ceppo in legno bianco
1 • Coltello per arrosto 24 cm
2 • Coltello per pane 24 cm
3 • Coltello da cucina 18 cm
4 • Coltello spelucchino 10 cm
4
3
2
1

TECHNO
CHEF
Sanelli