



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-945608	8-teiliger Eichenblock, PREMANA PROFESSIONAL Linie, bestehend aus: Bratenmesser 24 cm, Schinkenmesser 24 cm, Brotmesser 24 cm, Küchenmesser 18 cm, Knochenmesser 16 cm, Küchenblatt 16 cm, ACCIAINO 22 cm, Küchenschere.	€ 219,15 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

8 STÜCKE FESTE EICHENPROTOKOLL, PREMANA PROFESSIONAL Line, Mod.MAXIME :

- Der klassische und zeitlose Block aus massiver Eiche umfasst:

1. **Röstmesser 24 cm** : Halbstarres Klingenmesser, ideal zum Schneiden von gekochtem Fleisch (z. B. Braten, gekochtes Fleisch).
2. **HAM MESSER 24 cm** : halbstarres Klingenmesser, ideal für kleine / mittelgroße Wurstwaren (zB Salami, Coppa, Pancetta).
3. **SERRIERTES BROTMESSER 24 cm** : halbstarres und gezahntes Klingenmesser, ideal zum Schneiden von Brot, Focaccia und Pizza.
4. **KÜCHENMESSER 18 cm** : Starres Klingenmesser, ideal zum Schneiden und Schälen von Obst und Gemüse.
5. **KNOCHENMESSER 16 cm** : Ideales Messer zum Entbeinen, Enthäuten, Entfernen Sehnen und Fett. Die Spitze erleichtert Operationen in der Nähe des Knochens.
6. **KÜCHE FALCETTA 16 cm** : starres und schweres Klingenmesser, ideal für Schneiden von rohem Fleisch mit Knochen (zB Huhn, Kaninchen, Rippen).
7. **ACCIAINO 22 cm** : Anspitzer für Messer mit kleiner / mittlerer Klinge.
8. **EDELSTAHL KÜCHE SCHIEBE ABNEHMBARER GRIFF 20 cm** .

- 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 wurden.

Hauptmerkmale Klingen :

- Hohe Härte (54-56 HRC).
- Gute Flexibilität.
- Hohe Schneidkraft.
- Lange Lebensdauer.
- Linienform speziell für den professionellen Einsatz entwickelt.
- Hervorragende Leichtigkeit des Nachschärfens.
- Die konvexe Form der Klinge sorgt für eine effektive Unterstützung, wenn sie ist
- Ein erheblicher Aufwand seitens des Anwenders ist erforderlich.
- Es treten keine Abplatzungen auf.

Griffe :

- Exklusives ergonomisches Griffdesign. Es ist das Ergebnis bestimmter Studien, die an qualifizierten Universitätsinstituten durchgeführt wurden (eine Forschungseinheit namens EPM: Ergonomie von Haltung und Bewegung am Politecnico di Milano) und durch computergestützte experimentelle Tests validiert wurden.
- Die ergonomische Form sorgt für eine deutliche Reduzierung der Ermüdung des Benutzers.
- Der Griff ist rutschfest und hat eine weiche, aber leicht faltige Oberfläche: Sie haben mehr Sicherheit beim Gebrauch.
- Das verwendete Material ist ungiftig und entspricht den europäischen Vorschriften.
- Das verwendete Material ist beständig gegen plötzliche Temperaturänderungen (-40 ° C + 150 ° C), ätzende Mittel und Reinigungsmittel.
- Das Messer ist daher spülmaschinenfest und sterilisierbar und gewährleistet so 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 entscheidend** . 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



COLTELLO ARROSTO CM.24 PREMANA



COLTELLO PROSCIUTTO CM.24 PREMANA



COLTELLO PANE CM.24 PREMANA



COLTELLO CUCINA CM.18 PREMANA



COLTELLO DISOSSO CM.16 PREMANA



FALCETTA CUCINA CM.16 PREMANA



ACCIAINO CM.22 PREMANA



FORBICE CUCINA INOX CM.20

