



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-946613	Eichenblock 13-teilig, PREMANA PROFESSIONAL Line, bestehend aus: BRATMESSER, SCHINKENMESSER, BROTMESSER, KOCHMESSER, AUSBEINMESSER, SCHÜTZMESSER, STAHL, STOCKMESSER (6 Stück).	€ 247,57 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

BLOCK aus MASSIVER EICHE 13 STÜCK , PREMANA PROFESSIONAL Line, Mod. MAXIME :

- Der klassische und zeitlose Block aus massiver Eiche beinhaltet neben der Grundausstattung aus sechs Messern auch den Wetzstahl und 6 Steakmesser. Der Stamm setzt sich wie folgt zusammen:
- 1. **BRATENMESSER 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. **BROTMESSER MIT WELLENSCHLIFF 24 cm** : Halbstarres Messer mit Wellenschliff, ideal zum Schneiden von Brot, Focaccia und Pizza.
- 4. **KÜCHENMESSER 18 cm** : Messer mit starrer Klinge, ideal zum Schneiden und Reinigen von Obst und Gemüse.
- 5. **AUSBEINMESSER 16 cm** : ideales Messer zum Ausbeinen, Enthäuten, Entfernen Sehnen und Fett. Die Spitze erleichtert knochenahes Arbeiten.
- 6. **Schälmesser 10 cm** : Messer mit halbstarrer Klinge, ideal zum Schneiden und Reinigen von Obst und Gemüse.
- 7. **STEEL 22 cm** : Schärfer für Messer mit kleinen/mittellangen Klingen.
- 8. **STICK KNIFE 12 cm (6 Stk.):** Tafelmesser mit Wellenschliff für Steak, Pizza, Tomate und Brot. Halbstarre Klinge, gezahnt und spitz.
- ergonomischer Griff aus rutschfestem Material.

Die 'Premana Professional' -Linie von **Coltellerie Sanelli SpA** wurde entwickelt, indem bis ins kleinste Detail die Probleme analysiert und gelöst wurden, die sich aus dem 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, wenn sie es sind
- erheblicher Aufwand seitens des Benutzers erforderlich ist.
- Es tritt kein Absplittern auf.

Griffe :

- Einzigartiges ergonomisches Griffdesign. Es ist das Ergebnis spezieller Studien, die an qualifizierten Universitätsinstituten (einer Forschungseinheit namens EPM: Ergonomie der Haltung und Bewegung am Polytechnikum Mailand) durchgeführt und durch computergestützte experimentelle Tests validiert wurden.
- Die ergonomische Form garantiert eine deutliche Verringerung der Ermüdung des Benutzers.
- Der Griff ist rutschfest und hat eine weiche, aber leicht raue Oberfläche: Sie haben mehr Sicherheit im Gebrauch.
- Das verwendete Material ist ungiftig und entspricht den europäischen Vorschriften.
- Das verwendete Material widersteht plötzlichen Temperaturänderungen (-40°C +150°C), korrosiven Mitteln und Reinigungsmitteln.
- Das Messer ist daher spülmaschinenfest und sterilisierbar und garantiert somit absolute Hygiene.
- Der Griff ist perfekt mit der Klinge ausbalanciert.
- Die grüne Farbe des Griffs lässt Sie die Position des Messers auf der Werkbank sofort erkennen: mehr Sicherheit.

Durch die Schaffung der Linie "Premana Professional" **verbessert Coltellerie Sanelli SpA entscheidend das Konzept von Sicherheit, Zuverlässigkeit und Hygiene** . Derzeit **verfügt keine andere Linie professioneller Messer über all diese Eigenschaften** . Die Messer der „Premana Professional“-Linie sind **in Europa und in 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



COLTELLO SPELUCCHINO CM.10 PREMANA



ACCIAINO CM.22 PREMANA



COLTELLO COSTATA CM.12 PREMANA (6 PEZZI)

