



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
SNL3126.18	KÜCHENmesser, PREMANA Professional SANELLI Linie, lang mm. 180	Lieferung 3 bis 6 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professionelles KÜCHENmesser, Linie 'PREMANA Professional SANELLI', Länge 180 mm. Die Linie 'Premana Professional' der **Coltellerie Sanelli SpA** wurde entwickelt, indem die Probleme, die sich für den aufmerksamsten Fachmann ergeben, der diese täglich verwendet, bis ins **kleinste** Detail analysiert und gelöst wurden. **Hauptmerkmale : 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** garantiert eine **effektive Unterstützung, wenn der Benutzer erhebliche Anstrengungen unternehmen muss**.
- **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 Mailänder Polytechnikum) 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** mit einer weichen, aber leicht faltigen 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 Erstellung der "Premana Professional" -Linie Die Coltellerie Sanelli SpA verbessert 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

