



| KENNWORT          | BESCHREIBUNG                                                          | PREIS/LIEFERUNG               |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>SNL4426.22</b> | WEICHKÄSE Messer, PREMANA Professional SANELLI<br>Linie, lang mm. 220 | <b>Lieferung</b> 3 bis 6 Tage |

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**Professionelles KÄSEKÄSE-Messer, Linie 'PREMANA Professional SANELLI', Länge 220 mm.** Die Linie 'Premana Professional' der **Coltellerie Sanelli SpA** wurde entwickelt, indem die Probleme, die sich für den aufmerksamsten Fachmann ergeben, der täglich arbeitet, bis ins **kleinste** Detail analysiert und gelöst wurden diese Arbeitsgeräte. **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 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 Premana Professional-Linie 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 Premana Professional-Linie sind **in Europa und den USA patentiert** .

**HERGESTELLT IN ITALIEN**

