



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
SNL3836.18	NAKIRI Messer, ORIENTAL Professional SANELLI Linie, lang mm. 180	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Coltello professional Nakiri, Linie 'PREMANA Professional SANELLI' Länge mm 100. Die Linie 'Premana Professional' Coltellerie Sanelli SpA wurde hergestellt, indem jedes Detail analysiert und gelöst wurde, wobei die Probleme des näheren Profis, der täglich arbeitet, auftreten 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 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**.

Die Coltellerie Sanelli SpA realisiert die Linie "Premana Professional" 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 Linie "Premana Professional" sind **in Europa und den USA patentiert**.

HERGESTELLT IN ITALIEN

