



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-908604	Packung mit 4 Sushi-Messern, PREMANA PROFESSIONAL Linie, bestehend aus: YANAGI BA MESSER 24 cm, GEWINDEFISCHMESSER 16 cm, DEBA MESSER 16 cm, PETTY 10 cm.	Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

Packung mit 4 SUSHI-Messern, Linie "PREMANA Professional", SANELLI :

◦ Enthält die für die Zubereitung von Sushi wesentlichen Messer :

1. **YANAGI BA MESSER 24 cm** : dünnes Messer, geeignet zum Schneiden von rohem Fisch, für Sushi und Sashimi.
2. **FISCHFILETMESSER 16 cm** : flexibles Klingemesser zum Filetieren kleiner und mittlerer Fische (z. B. Barsch, Forelle, Seezunge). Die Klinge dünn und elastisch ermöglicht es Schnitte mit äußerster Präzision.
3. **DEBA MESSER 16 cm** : scharfes Messer mit schwerer Klinge zum Entbeinen und Schneiden von Fischen. Wird in Sushi verwendet, aber auch für Hähnchen und Fleisch.
4. **PETTY 10 cm** : Mehrzweckmesser zum Schneiden und Reinigen von Obst und Gemüse.

◦ 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 werden.

Hauptmerkmale der 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** gewährleistet eine **effektive Unterstützung, wenn ein erheblicher Aufwand für den Benutzer erforderlich ist** .
- **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 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