



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>SNL-941606</b>	Massiver Eichenblock mit 6 Messern, PREMANA PROFESSIONAL Linie, bestehend aus: GEBRATENEM MESSER 24 cm, HAM BROTMESSER 24 cm, HAM MESSER 24 cm, KÜCHENMESSER 18 cm, KNOCHENMESSER 16 cm, TROUGH 10 cm.	<b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

## **STEIN in FESTER EICHE 6 MESSER , PREMANA PROFESSIONAL Linie :**

- Die Grundzusammensetzung enthält alle wesentlichen Messer für die Küche:
  - 1. **Röstmesser 24 cm** : Halbstarres Klingemesser, ideal zum Schneiden von gekochtem Fleisch (z. B. Braten, gekochtes Fleisch).
  - 2. **BROTMESSER 24 cm** : halbstarres und gezahntes Klingemesser, ideal zum Schneiden von Brot, Brötchen und Pizza.
  - 3. **HAM MESSER 24 cm** : halbstarres Klingemesser, ideal für kleine / mittelgroße Wurstwaren (z. B. Salami, Coppa, Pancetta).
  - 4. **KÜCHENMESSER 18 cm** : Starres Klingemesser, ideal zum Schneiden und Schälen von Obst und Gemüse.
  - 5. **KNOCHENMESSER 16 cm** : Ideales Messer zum Entbeinen, Schälen, Entfernen Sehnen und Fett. Die Spitze erleichtert Operationen in der Nähe des Knochens.
  - 6. **Gemüsemesser 10 cm** : halbstarres Klingemesser, ideal 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 wurden.

### **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 sorgt für eine effektive Unterstützung, wenn sie ist
- Der Benutzer muss erhebliche Anstrengungen unternehmen.
- 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 garantiert dem Benutzer eine deutliche Verringerung der Ermüdung.
- 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.

Durch die Schaffung der Linie "Premana Professional" verbessert die Coltellerie Sanelli SpA 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**



COLTELLO ARROSTO CM.24 PREMANA



COLTELLO PANE CM.24 PREMANA



COLTELLO PROSCIUTTO CM.24 PREMANA



COLTELLO CUCINA CM.18 PREMANA



COLTELLO DISOSSO CM.16 PREMANA



COLTELLO SPELUCCHINO CM.10 PREMANA

