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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Peso lordo (Kg)	0,200

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Coltello PASTICCIERE professionale, Linea 'PREMANA Professional SANELLI', lunghezza mm 260. La linea **'Premana Professional'** delle **Coltellerie Sanelli S.p.A.** è stata realizzata analizzando e risolvendo, in ogni minimo dettaglio, i problemi che si presentano al professionista più attento che usa quotidianamente questi strumenti di lavoro. ***Caratteristiche principali***:**Lame:**

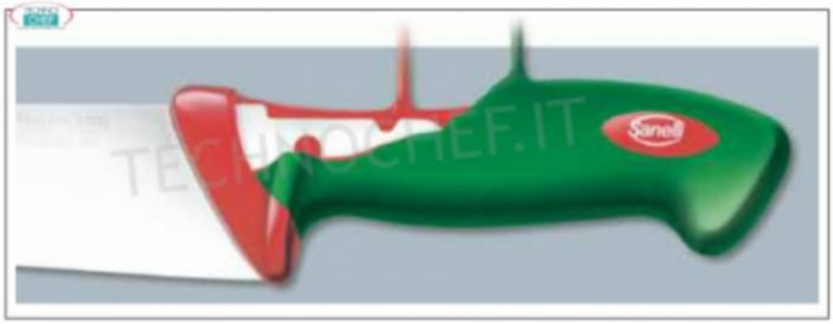
- Elevata **durezza** (54-56 HRC).
- Buona **flessibilità**.
- Elevato **potere tranciante**.
- Lunga **durata del filo**.
- Sagoma del filo particolarmente studiata per **uso professionale**.
- Ottima **facilità di riaffilatura**.
- La **forma convessa della lama** garantisce un **supporto efficace quando sono necessari notevoli sforzi da parte dell?utilizzatore**.
- **Non si verificano scheggiature**.

Manici:

- **Design ergonomico esclusivo** del manico. É frutto di particolari studi effettuati presso **qualificati Istituti Universitari** (un?unità di ricerca denominata EPM: Ergonomia della Postura e del Movimento presso il Politecnico di Milano) e **convalidati da prove sperimentali computerizzate**.
- La **forma ergonomica** garantisce una **sensibile diminuzione della fatica** da parte dell?utilizzatore.
- Il manico è **antiscivolo** avendo una superficie morbida ma leggermente rugosa: si ha **maggior sicurezza nell?uso**.
- Il **materiale** usato è **atossico** e **conforme alle normative europee**.
- Il **materiale** impiegato **resiste agli sbalzi di temperatura** (-40°C +150°C), **agli agenti corrosivi** ed **ai detergenti**.
- Il coltello è quindi **lavabile in lavastoviglie e sterizzabile**, garantendo così l'**igiene più assoluta**.
- Il manico è **perfettamente bilanciato** con la lama.
- Il **colore verde** del manico permette di **individuare immediatamente la posizione del coltello** sul banco di lavoro: **maggior sicurezza**.

Realizzando la linea ?Premana Professional? le Coltellerie Sanelli S.p.A. migliorano il concetto di **sicurezza, affidabilità, igiene**, in maniera decisiva.Attualmente **nessuna altra linea di coltelleria professionale presenta tutte queste caratteristiche**. I coltelli della linea ?Premana Professional? sono **brevettati in Europa e negli U.S.A**.
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SNL3036.26	Coltello PASTICCIERE, Linea PREMANA Professional SANELLI, lungo mm. 260	**€ 27,82** *+ IVA* € 33,94 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 3 a 6 giorni


Sanet
TECHNOCHEF.IT