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

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CONFEZIONE 4 COLTELLI SUSHI, Linea "PREMANA Professional", SANELLI:
- **Contiene i coltelli indispensabili per la preparazione del Sushi**:

1. **COLTELLO YANAGI BA 24 cm**: coltello sottile, adatto per affettare pesce crudo, per Sushi e Sashimi.
2. **COLTELLO FILETTARE PESCE 16 cm**: coltello a lama flessibile, per filettare pesce di piccola e media taglia (es. persico, trotelle, sogliola). La lama
   sottile ed elastica consente di effettuare tagli con estrema precisione.
3. **COLTELLO DEBA 16 cm**: coltello affilato e dalla lama pesante usato per disossare e tagliare il pesce. Utilizzato nel sushi, ma anche per pollo e carne.
4. **PETTY 10 cm**: coltellino multiuso per tagliare e mondare frutta e verdura.

- manico ergonomico in materiale antiscivolo.

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
SNL-908604	Confezione 4 coltelli Sushi, Linea PREMANA PROFESSIONAL, composta da: COLTELLO YANAGI BA 24 cm, COLTELLO FILETTARE PESCE 16 cm, COLTELLO DEBA 16 cm, PETTY 10 cm.	**€ 76,55** *+ IVA* € 93,39 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni