



**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)

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



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CONFEZIONE 6 COLTELLI da COSTATA, Linea "PREMANA Professional", SANELLI:

- coltello seghettato da tavola per bistecca, pizza, pomodoro e pane;
- lama semirigida, seghettata e appuntita;
- lunghezza lama 6 cm,
- 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 Lama:

- 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. È 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 disicurezza, 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-903606 | Confezione 6 coltelli costata, Linea PREMANA PROFESSIONAL, con lama semirigida, seghettata e appuntita, lunghezza 6 cm. | <div>€ 63,41 + IVA</div> <div>€ 77,36 IVA incl.</div> <div>Spedizione in Italia: compresa</div> <div>Consegna: da 4 a 9 giorni</div> |