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

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CEPPO tinto CILIEGIO 6 COLTELLI, **Linea PREMANA PROFESSIONAL, Mod.RIO**:
- ceppo in legno tinto ciliegio dalla linea rotonda e dalle caratteristiche venature, contiene:

1. **COLTELLO ARROSTO 24 cm**: coltello a lama semirigida, ideale per affettare carni cotte (es. arrosti, bolliti).
2. **COLTELLO PANE 24 cm**: coltello a lama semirigida e seghettata, ideale per affettare pane, focacce e pizze.
3. **COLTELLO PROSCIUTTO 24 cm**: coltello a lama semirigida, ideale per salumi di piccola/media dimensione (es. salame, coppa, pancetta).
4. **COLTELLO CUCINA 18 cm**: coltello a lama rigida ideale per il taglio e la mondatura di frutta e verdura.
5. **COLTELLO DISOSSO 16 cm**: coltello ideale per disossare, spellare, togliere tendini e grasso. La punta facilita le operazioni vicino all'osso.
6. **SPELUCCHINO 10 cm**: coltello a lama semirigida, ideale 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-936606	Ceppo tinto ciliegio 6 coltelli, Linea PREMANA PROFESSIONAL, composto da: COLTELLO ARROSTO 24 cm, COLTELLO PANE 24 cm, COLTELLO PROSCIUTTO 24 cm, COLTELLO CUCINA 18 cm, COLTELLO DISOSSO 16 cm, SPELUCCHINO 10 cm.	**€ 155,98** *+ IVA* € 190,30 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni