



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SNL-931605	Ceppo 5 Coltelli in rovere massello, Linea PREMANA PROFESSIONAL, composto da: COLTELLO ARROSTO 24 cm, COLTELLO PANE SEGHETTATO 24 cm, COLTELLO CUCINA 18 cm, COLTELLO DISOSSO 16 cm, SPELUCCHINO 10 cm.	€ 125,01 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

CEPPO OBLIQUO in ROVERE MASSELLO 5 COLTELLI, Linea PREMANA PROFESSIONAL, Mod.LECK:

- contiene i 5 coltelli base indispensabili in cucina:
 - 1. **COLTELLO ARROSTO 24 cm:** coltello a lama semirigida, ideale per affettare carni cotte (es. arrostiti, bolliti).
 - 2. **COLTELLO PANE SEGHEGGIATO 24 cm:** coltello a lama semirigida e seghettata, ideale per affettare pane, focacce e pizze.
 - 3. **COLTELLO CUCINA 18 cm:** coltello a lama rigida ideale per il taglio e la mondatura di frutta e verdura.
 - 4. **COLTELLO DISOSSO 16 cm:** coltello ideale per disossare, spellare, togliere tendini e grasso. La punta facilita le operazioni vicino all'osso.
 - 5. **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. 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 sterilizzabile, 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



Ceppo in rovere massello

1. COLTELLO DISOSSO 16 cm
2. COLTELLO CUCINA 18 cm
3. COLTELLO ARROSTO 24 cm
4. COLTELLO PANE 24 cm
5. SPELUCCHINO 10 cm

