



**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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>SNL-945608</b>	Ceppo in rovere 8 pezzi, Linea PREMANA PROFESSIONAL, composto da: COLTELLO ARROSTO 24 cm, COLTELLO PROSCIUTTO 24 cm, COLTELLO PANE 24 cm, COLTELLO CUCINA 18 cm, COLTELLO DISOSSO 16 cm, FALCETTA CUCINA 16 cm, ACCIAINO 22 cm, FORBICI CUCINA.	<b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

#### **CEPPO in ROVERE MASSELLO 8 PEZZI, Linea PREMANA PROFESSIONAL, Mod.MAXIME:**

◦ il classico e intramontabile ceppo in rovere massello comprende:

1. **COLTELLO ARROSTO 24 cm:** coltello a lama semirigida, ideale per affettare carni cotte (es. arrostiti, bolliti).
2. **COLTELLO PROSCIUTTO 24 cm:** coltello a lama semirigida, ideale per salumi di piccola/media dimensione (es. salame, coppa, pancetta).
3. **COLTELLO PANE SEGHEGGIATO 24 cm:** coltello a lama semirigida e seghettata, ideale per affettare pane, focacce e pizze.
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. **FALCETTA CUCINA 16 cm:** coltello a lama rigida e pesante, ideale per la tranciatura di carni crude con osso (es. pollo, coniglio, costine).
7. **ACCIAINO 22 cm:** affilatoio per coltelli con lama di lunghezza piccolo/medio.
8. **FORBICI CUCINA INOX SMONTABILE MANICO SMONTABILE 20 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 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 detersivi.
- 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**



COLTELLO ARROSTO CM.24 PREMANA



COLTELLO PROSCIUTTO CM.24 PREMANA



COLTELLO PANE CM.24 PREMANA



COLTELLO CUCINA CM.18 PREMANA



COLTELLO DISOSSO CM.16 PREMANA



FALCETTA CUCINA CM.16 PREMANA



ACCIAINO CM.22 PREMANA



FORBICE CUCINA INOX CM.20

