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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

peso bruto (Kg)	0,200

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Cuchillo ASADO Profesional, línea 'PREMANA Professional SANELLI', longitud 240 mm La línea **'Premana Professional'** de **Coltellerie Sanelli SpA** nace analizando y resolviendo, en cada detalle, los problemas que surgen al profesional más atento que los utiliza en una cocina. herramientas de trabajo diario. ***Características principales*** : **Cuchillas:**

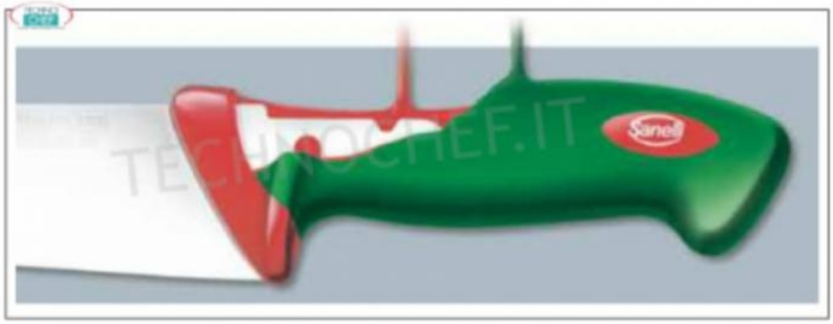
- Alta **dureza** (54-56 HRC).
- Buena **flexibilidad** .
- Alto **poder de corte** .
- Larga **vida útil del hilo** .
- Forma de alambre especialmente diseñada para **uso profesional** .
- Excelente **facilidad de reafilado** .
- La **forma convexa de la hoja** garantiza **un soporte eficaz cuando se requieren esfuerzos considerables por parte del usuario** .
- **No se producen astillas** .

Manejas :

- **Diseño exclusivo de mango ergonómico** . Es el resultado de estudios particulares realizados en **institutos universitarios cualificados** (una unidad de investigación denominada EPM: Ergonomía de la postura y del movimiento en el Politécnico de Milán) y **validados mediante pruebas experimentales informatizadas** .
- La **forma ergonómica** garantiza una **reducción significativa de la fatiga** del usuario.
- El mango es **antideslizante** y tiene una superficie suave pero ligeramente arrugada: **mayor seguridad en el uso** .
- El **material** utilizado **no es tóxico** y **cumple con la normativa europea** .
- El **material** utilizado **es resistente a los cambios de temperatura** (-40°C +150°C), **agentes corrosivos** y **detergentes** .
- Por tanto, el cuchillo es **apto para lavavajillas y esterilizable** , garantizando así **una higiene absoluta** .
- El mango está **perfectamente equilibrado** con la hoja.
- El **color verde** del mango permite **identificar inmediatamente la posición del cuchillo** en el banco de trabajo: **mayor seguridad** .

Creando la línea ?Premana Professional? Coltellerie Sanelli SpA mejora de manera decisiva el concepto de **seguridad, fiabilidad e higiene . Actualmente ninguna otra línea de cuchillería profesional reúne todas estas características** . Los cuchillos de la línea ?Premana Professional? Están **patentados en Europa y Estados Unidos** .
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SNL3006.24	Cuchillo ASADO, línea PREMANA Profesional SANELLI, largo mm. 240	**€ 21,22** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 3 a 6 días


Sanet
TECHNOCHEF.IT