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

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PACK DE 4 CUCHILLOS SUSHI, línea "PREMANA Professional", SANELLI :

- **Contiene los cuchillos imprescindibles para preparar Sushi** :

1. **CUCHILLO YANAGI BA 24 cm** : cuchillo fino, adecuado para cortar pescado crudo, para sushi y sashimi.
2. **CUCHILLO FILETEADOR DE PESCADO 16 cm** : cuchillo de hoja flexible, para filetear pescados de tamaño pequeño y mediano (por ejemplo, perca, trucha, lenguado). La cuchilla
   fino y elástico permite realizar cortes con extrema precisión.
3. **CUCHILLO DEBA 16 cm** : cuchillo afilado y de hoja pesada que se utiliza para deshuesar y cortar pescado. Se utiliza en sushi, pero también para pollo y carne.
4. **PETTY 10 cm** : cuchillo multiusos para cortar y pelar frutas y verduras.

- Mango ergonómico en material antideslizante.

La línea ' **Premana Professional** ' de Coltellerie Sanelli SpA nace analizando y resolviendo, hasta el más mínimo detalle, los problemas que surgen al profesional más atento que utiliza estas herramientas de trabajo a diario.

Características principales de las 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 (unidad de investigación denominada EPM: Ergonomía de la Postura y del Movimiento del 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** .

Con la creación de 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
SNL-908604	Pack de 4 Cuchillos para Sushi, línea PREMANA PROFESSIONAL, compuesto por: CUCHILLO YANAGI BA 24 cm, CUCHILLO FILETEADOR DE PESCADO 16 cm, CUCHILLO DEBA 16 cm, PETTY 10 cm.	**€ 76,55** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días