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

BLOQUE DE TABACO OBLICUO 4 CUCHILLOS , **linea PREMANA PROFESIONAL** :

- Contiene los **4 cuchillos básicos imprescindibles en la cocina** :

1. **CUCHILLO PARA ASADOS 24 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para cortar carnes cocidas (por ejemplo, asados, carnes cocidas).
2. **CUCHILLO PARA PAN 24 cm** : cuchillo con hoja semirrígida y dentada, ideal para cortar pan, focaccia y pizzas.
3. **CUCHILLO DE COCINA 18 cm** : cuchillo de hoja rígida ideal para cortar y pelar frutas y verduras.
4. **CUCHILLO MONDERO 10 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para cortar y pelar frutas y verduras.

- mango ergonómico en material antideslizante;
- las ranuras para los cuchillos están inclinadas.

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 asegura un soporte eficaz cuando están
- requiere un esfuerzo considerable 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.

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-927604	Bloque de 4 cuchillos teñidos en tabaco, línea PREMANA PROFESSIONAL, compuesto por: CUCHILLO PARA ASADO 24 cm, CUCHILLO PARA PAN 24 cm, CUCHILLO DE COCINA 18 cm, CUCHILLO PARA PESAR 10 cm.	**€ 109,75** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNOCHEF.IT