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

OBLIQUE CEREZO teñido BLOQUE 5 CUCHILLOS + TIJERAS , **Línea PREMANA PROFESIONAL** , **Mod.LECK** :

- Tronco de color cereza con forma redonda y vetas características contiene:

1. **CUCHILLO PARA ASADOS 24 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para cortar carnes cocidas (por ejemplo, asados, carnes cocidas).
2. **CUCHILLO PARA PAN DE SIERRA 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 PARA HUESOS 16 cm** : cuchillo ideal para deshuesar, desollar y quitar tendones y grasa. La punta facilita las operaciones cerca del hueso.
5. **CUCHILLO MONDERO 10 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para cortar y pelar frutas y verduras.
6. **TIJERAS DE COCINA DESMONTABLES ACERO INOXIDABLE MANGO DESMONTABLE 20 cm** .

- 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 asegura un soporte eficaz cuando están
- requiere un esfuerzo considerable por parte del usuario.
- No se producen astillas.

Manijas :

- 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-931606	Bloque de 5 cuchillos teñidos cereza + tijeras, línea PREMANA PROFESSIONAL, compuesto por: CUCHILLO PARA ASADO 24 cm, CUCHILLO PARA PAN DE SIERRA 24 cm, CUCHILLO DE COCINA 18 cm, CUCHILLO PARA HUESO 16 cm, CUCHILLO MONEDERO 10 cm, TIJERAS DE COCINA 20 cm.	**€ 137,17** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días