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

CUCHILLOS BLOQUE 6 Teñido CEREZO , **Línea PREMANA PROFESIONAL, Mod.RIO** :

- bloque de madera teñida de cerezo de forma redonda y veta característica, 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 24 cm** : cuchillo con hoja semirrígida y dentada, ideal para cortar pan, focaccia y pizzas.
3. **CUCHILLO JAMÓN 24 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para embutidos de tamaño pequeño y mediano (por ejemplo, salami, coppa, panceta).
4. **CUCHILLO DE COCINA 18 cm** : cuchillo de hoja rígida ideal para cortar y pelar frutas y verduras.
5. **CUCHILLO PARA HUESOS 16 cm** : cuchillo ideal para deshuesar, desollar y quitar tendones y grasa. La punta facilita las operaciones cerca del hueso.
6. **CUCHILLO DE PELAR 10 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal 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 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 (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-936606	Bloque de 6 cuchillos teñidos en cereza, línea PREMANA PROFESSIONAL, compuesto por: CUCHILLO PARA ASADO 24 cm, CUCHILLO PARA PAN 24 cm, CUCHILLO JAMÓN 24 cm, CUCHILLO COCINA 18 cm, CUCHILLO PARA HUESO 16 cm, CUCHILLO MONEDERO 10 cm.	**€ 155,98** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días