



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

TRONCO DE ROBLE MACIZO 13 PIEZAS , Línea PREMANA PROFESIONAL, Mod.MAXIME :

◦ El clásico y atemporal bloque de roble macizo incluye, además de la composición básica de seis cuchillos, también la acero para afilar y 6 cuchillos para carne. La cepa está compuesta de la siguiente manera:

1. **CUCHILLO PARA ASADOS 24 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para cortar carnes cocidas (por ejemplo, asados, carnes cocidas).
2. **CUCHILLO JAMÓN 24 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para embutidos de tamaño pequeño y mediano (por ejemplo, salami, coppa, panceta).
3. **CUCHILLO PARA PAN DE SIERRA 24 cm** : cuchillo con hoja semirrígida y dentada, ideal para cortar pan, focaccia y pizzas.
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 MONDERO 10 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para cortar y pelar frutas y verduras.
7. **AFILADOR 22 cm** : afilador de cuchillos con hoja de longitud pequeña/media.
8. **CUCHILLO PARA COSTILLAS 12 cm (6 uds.)**: cuchillo de mesa con sierra para filete, pizza, tomate y pan. Hoja semirrígida, dentada y puntiaguda.

◦ 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 reafileado.
- 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-946613	Taco de roble 13 piezas, línea PREMANA PROFESSIONAL, compuesto por: CUCHILLO PARA ASADO, CUCHILLO JAMÓN, CUCHILLO PARA PAN, CUCHILLO PARA COCINA, CUCHILLO PARA HUESO, CUCHILLO PARA REPARAR, ACERO INOXIDABLE, CUCHILLO PARA COSTILLA (6 piezas).	€ 255,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días





COLTELLO PROSCIUTTO CM.24 PREMANA



COLTELLO PANE CM.24 PREMANA



COLTELLO CUCINA CM.18 PREMANA



COLTELLO DISOSSO CM.16 PREMANA



COLTELLO SPELUCCHINO CM.10 PREMANA



ACCIAINO CM.22 PREMANA



COLTELLO COSTATA CM.12 PREMANA (6 PEZZI)

