



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SNL-931606	Bloque de cuchillos 5 Cuchillos + tijeras color cereza, línea PREMANA PROFESSIONAL, compuesta por: CUCHILLO ASADO 24 cm, CUCHILLO PARA PAN 24 cm, CUCHILLO PARA COCINA 18 cm, CUCHILLO PARA HUESOS 16 cm, PALETA 10 cm, TIJERAS PARA COCINA 20 cm.	€ 132,86 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

CUCHILLOS OBLIQUE STOCK 5 MANCHAS + TIJERAS , Línea PREMANA PROFESSIONAL , Mod . CUELLO :

- El tocón de color cereza con una línea redonda y venas características contiene:
 - 1. **CUCHILLO ASADO 24 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para rebanar carnes cocidas (por ejemplo, asados, carnes hervidas).
 - 2. **DESAYUNO CUCHILLO PANE 24 cm** : cuchillo de hoja semirrígido y dentado, ideal para rebanar pan, bollos 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, pelar, quitar tendones y grasa. La punta facilita las operaciones cerca del hueso.
 - 5. Cuchillo para **pelar 10 cm** : cuchillo de hoja semirrígido, ideal para cortar y limpiar frutas y verduras.
 - 6. **TIJERAS DE COCINA MANGO DESMONTABLE DE ACERO INOXIDABLE 20 cm** .
- Mango ergonómico en material antideslizante.

La línea "**Premana Professional** " de **Coltellerie Sanelli** SpA se creó analizando y resolviendo, en cada detalle, los problemas que surgen para el 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 del cable.
- Forma de alambre especialmente diseñada para uso profesional.
- Excelente facilidad de rectificado.
- La forma convexa de la cuchilla garantiza un soporte efectivo cuando están
- Se requiere un esfuerzo considerable por parte del usuario.
- No se produce astillado.

Manijas :

- Diseño ergonómico exclusivo del mango. Es el resultado de estudios particulares llevados a cabo en Institutos Universitarios calificados (una unidad de investigación llamada EPM: Ergonomía de la postura y el movimiento en el Politecnico di Milano) y validada por pruebas experimentales computarizadas.
- La forma ergonómica asegura una disminución significativa de la fatiga por parte 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 las normas europeas.
- El material utilizado resiste cambios de temperatura (-40 ° C + 150 ° C), agentes corrosivos y detergentes.
- Por lo tanto, el cuchillo es apto para lavavajillas y esterilizable, lo que garantiza una higiene absoluta.
- El mango está perfectamente equilibrado con la cuchilla.
- El color verde del mango le permite identificar de inmediato la posición del cuchillo en el banco de trabajo: mayor seguridad.

Al darse cuenta de la línea "Premana Professional", Coltellerie Sanelli SpA mejora el **concepto de seguridad, fiabilidad e higiene de forma decisiva** . Actualmente, **ninguna otra línea de cubiertos profesionales tiene todas estas características** . Los cuchillos de la línea "Premana Professional" están **patentados en Europa y Estados Unidos** .

HECHO EN ITALIA



Ceppo in legno di ciliegio

1. COLTELLO DISOSSO 16 cm
2. COLTELLO CUCINA 18 cm
3. COLTELLO ARROSTO 24 cm
4. COLTELLO PANE 24 cm
5. SPELUCCHINO 10 cm
6. FORBICI CUCINA 20 cm

6

5

4

3

2

1

