



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>SNL-908604</b>	Pack de 4 cuchillos de sushi, línea PREMANA PROFESSIONAL, compuesto por: CUCHILLO YANAGI BA 24 cm, CUCHILLO DE PESCADO DE HILO 16 cm, CUCHILLO DEBA 16 cm, PETTY 10 cm.	<b>Entrega</b> d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

## PAQUETE DE 4 CUCHILLOS SUSHI, Línea "PREMANA Professional", SANELLI :

### ◦ Contiene los cuchillos esenciales para la preparación de sushi :

1. **CUCHILLO YANAGI BA 24 cm** : cuchillo fino, adecuado para rebanar pescado crudo, para sushi y sashimi.
2. **CUCHILLO DE PESCADO 16 cm** : cuchillo de hoja flexible, para filetear pescado pequeño y mediano (por ejemplo, perca, trucha, lenguado). La cuchilla delgada y elástica, permite realizar cortes con extrema precisión.
3. **CUCHILLO DEBA 16 cm** : cuchillo afilado con hoja pesada utilizada para deshuesar y cortar pescado. Utilizado en sushi, pero también para pollo y carne.
4. **PETTY 10 cm** : cuchillo multiusos para cortar y limpiar frutas y verduras.

### ◦ 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** asegura **un soporte efectivo cuando se requiere un esfuerzo considerable 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 Politécnico 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**