



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-909604	Pack de 4 cuchillos de cocina, línea PREMANA PROFESSIONAL, compuesto por: CUCHILLO PARA ASADO 24 cm, CUCHILLO PARA PAN 24 cm, CUCHILLO DE COCINA 18 cm, CUCHILLO PARA REMONTAR 10 cm.	€ 72,52 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

PACK DE 4 CUCHILLOS DE COCINA, línea "PREMANA Professional", SANELLI :

◦ Contiene los **4 cuchillos básicos imprescindibles en la cocina :**

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 DE COCINA 18 cm :** cuchillo de hoja rígida ideal para cortar y pelar frutas y verduras.
4. **CUCHILLO MONDERO 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** garantiza **un soporte eficaz cuando se requieren esfuerzos considerables por parte del usuario** .
- **No se producen astillas** .

Manejas :

- **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