



**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-931605</b>	Bloque de 5 cuchillos macizos de roble, línea PREMANA PROFESSIONAL, compuesto por: CUCHILLO PARA ASADO 24 cm, CUCHILLO PARA PAN DE SIERRA 24 cm, CUCHILLO DE COCINA 18 cm, CUCHILLO PARA HUESO 16 cm, CUCHILLO PARA MONDAR 10 cm.	<b>€ 125,01</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		

## **BLOQUE OBLICUO en ROBLE MACIZO 5 CUCHILLOS , Línea PREMANA PROFESIONAL, Mod.LECK :**

◦ Contiene los 5 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 DE SIERRA 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 PARA HUESOS 16 cm** : cuchillo ideal para deshuesar, desollar y quitar tendones y grasa. La punta facilita las operaciones cerca del hueso.
5. **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 asegura un soporte eficaz cuando están
- requiere un esfuerzo considerable 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 (una unidad de investigación denominada EPM: Ergonomía de la postura y del movimiento en el 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**



**Ceppo in rovere massello**

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

