



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-936606	Bloque teñido de cereza con 6 cuchillos, línea PREMANA PROFESSIONAL, compuesto por: CUCHILLO ASADO 24 cm, CUCHILLO PARA PAN 24 cm, CUCHILLO JAMONERO 24 cm, CUCHILLO PARA COCINA 18 cm, CUCHILLO PARA HUESOS 16 cm, PALETA 10 cm.	€ 151,45 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

CUCHILLOS PIEDRA 6 TINTOS CHERRY, Línea PREMANA PROFESSIONAL, Mod.RIO

- bloque en madera teñida de cerezo con una línea redonda y vetas características, contiene:
- 1. **CUCHILLO ASADO 24 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para rebanar carnes cocidas (por ejemplo, asados, carnes hervidas).
- 2. **CUCHILLO PARA PAN 24 cm** : cuchillo de hoja semirrígido y dentado, ideal para cortar pan, bollos y pizzas.
- 3. **CUCHILLO JAMONERO 24 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para carnes curadas pequeñas / medianas (por ejemplo, salami, coppa, panceta).
- 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, pelar, quitar tendones y grasa. La punta facilita las operaciones cerca del hueso.
- 6. Cuchillo para **pelar 10 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal 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 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

