



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-941606	Taco de roble macizo para 6 cuchillos, línea PREMANA PROFESSIONAL, compuesto por: CUCHILLO PARA ASADO 24 cm, CUCHILLO PARA PAN DE SIERRA 24 cm, CUCHILLO JAMÓNERO 24 cm, CUCHILLO DE COCINA 18 cm, CUCHILLO PARA HUESO 16 cm, CUCHILLO PARA VERDE 10 cm.	€ 144,01 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BLOQUE DE ROBLE MACIZO 6 CUCHILLOS , línea PREMANA PROFESIONAL :

◦ la composición básica incluye todos los cuchillos imprescindibles para 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 JAMÓN 24 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para embutidos de tamaño pequeño y mediano (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, desollar y quitar tendones y grasa. La punta facilita las operaciones cerca del hueso.
6. **CUCHILLO DE PELAR 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 reafileado.
- 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



COLTELLO ARROSTO CM.24 PREMANA



COLTELLO PANE CM.24 PREMANA



COLTELLO PROSCIUTTO CM.24 PREMANA



COLTELLO CUCINA CM.18 PREMANA



COLTELLO DISOSSO CM.16 PREMANA



COLTELLO SPELUCCHINO CM.10 PREMANA

