



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-945608	Bloque de roble de 8 piezas, línea PREMANA PROFESSIONAL, compuesto por: CUCHILLO PARA ASAR 24 cm, CUCHILLO JAMONERO 24 cm, CUCHILLO PARA PAN 24 cm, CUCHILLO COCINA 18 cm, CUCHILLO DESHUESAR 16 cm, HOJA COCINA 16 cm, ACCIAINO 22 cm, TIJERAS COCINA.	€ 219,15 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

TRONCO DE ROBLE MACIZO 8 PIEZAS , Línea PREMANA PROFESSIONAL, Mod.MAXIME :

- el bloque clásico y atemporal en roble macizo incluye:

1. **CUCHILLO PARA ASAR 24 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para cortar carnes cocidas (p. Ej. Asados, carnes hervidas).
2. **CUCHILLO JAMONERO 24 cm** : cuchillo de hoja semirrígida, ideal para embutidos de tamaño pequeño / mediano (p. Ej. Salami, coppa, panceta).
3. **CUCHILLO PARA PAN SERRADO 24 cm** : cuchillo semirrígido de hoja dentada, ideal para cortar pan, focaccia y pizzas.
4. **CUCHILLO DE COCINA 18 cm** : cuchillo de hoja rígida ideal para cortar y pelar frutas y verduras.
5. **CUCHILLO PARA HUESO 16 cm** : cuchillo ideal para deshuesar, pelar, quitar tendones y grasa. La punta facilita las operaciones cercanas al hueso.
6. **COCINA FALCETTA 16 cm** : cuchillo de hoja rígida y pesada, ideal para corte de carne cruda con hueso (p. ej. pollo, conejo, costillas).
7. **ACCIAINO 22 cm** : afilador para cuchillos de hoja pequeña / mediana.
8. **TIJERAS COCINA ACERO INOXIDABLE MANGO DESMONTABLE 20 cm** .

- Mango ergonómico en material antideslizante.

La línea " **Premana Professional** " de **Coltellerie Sanelli** SpA ha sido creada analizando y resolviendo, en cada detalle, los problemas que se le presentan al profesional más atento que utiliza estas herramientas de trabajo a diario.

Características principales cuchillas :

- Alta dureza (54-56 HRC).
- Buena flexibilidad.
- Alto poder de corte.
- Larga vida útil del cable.
- Forma de línea especialmente diseñada para uso profesional.
- Excelente facilidad de reafileado.
- La forma convexa de la hoja garantiza un apoyo eficaz cuando se
- Se requiere un esfuerzo considerable por parte del usuario.
- No se produce astillado.

Maneja :

- Diseño de mango ergonómico exclusivo. Es el resultado de estudios particulares llevados a cabo en institutos universitarios cualificados (una unidad de investigación denominada EPM: Ergonomics of Posture and Movement en el Politecnico di Milano) y validado por pruebas experimentales computarizadas.
- La forma ergonómica asegura una reducción significativa de la fatiga del usuario.
- El mango es antideslizante y tiene una superficie suave pero ligeramente arrugada: tienes mayor seguridad en el uso.
- El material utilizado no es tóxico y cumple con la normativa europea.
- El material utilizado es resistente a cambios bruscos de temperatura (-40 ° C + 150 ° C), agentes corrosivos y detergentes.
- Por tanto, el cuchillo es apto para lavavajillas y esterilizable, lo que garantiza 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 **decisivamente** el **concepto de seguridad, fiabilidad e higiene** . Actualmente, **ninguna otra línea de cubertería profesional tiene todas estas características** . Los cuchillos de la línea "Premana Professional" están **patentados en Europa y EE . UU** .

HECHO EN ITALIA



COLTELLO ARROSTO CM.24 PREMANA



COLTELLO PROSCIUTTO CM.24 PREMANA



COLTELLO PANE CM.24 PREMANA



COLTELLO CUCINA CM.18 PREMANA



COLTELLO DISOSSO CM.16 PREMANA



FALCETTA CUCINA CM.16 PREMANA



ACCIAINO CM.22 PREMANA



FORBICE CUCINA INOX CM.20

