



**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



| CODE              | DESCRIPTION                                                          | PRIX/LIVRAISON                                                                                      |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SNL3126.20</b> | Couteau de cuisine, ligne PREMANA Professional SANELLI, long mm. 200 | <b>€ 22,84</b><br><i>TVA exclue</i><br><i>Expédition à calculer</i><br><b>Livraison 3 à 6 jours</b> |

#### DESCRIPTION PROFESSIONNELLE

**Couteau de CUISINE professionnel, ligne 'PREMANA Professional SANELLI', longueur 200 mm** La gamme 'Premana Professional' de la **Coltellerie Sanelli SpA** a été réalisée en analysant et en résolvant, dans les moindres détails, les problèmes qui se posent pour le professionnel le plus attentif qui les utilise quotidiennement outils de travail. **Caractéristiques principales : Lames:**

- **Dureté** élevée (54-56 HRC).
- Bonne **flexibilité**.
- **Puissance de coupe élevée**.
- Longue **durée de vie du fil**.
- Forme de fil spécialement conçue pour **un usage professionnel**.
- Excellente **facilité de réaffûtage**.
- La **forme convexe de la lame** garantit **un soutien efficace lorsque des efforts considérables sont requis par l'utilisateur**.
- **Aucun éclat ne se produit**.

#### Poignées :

- **Design ergonomique exclusif** de la poignée. Il est le résultat d'études particulières menées dans des **instituts universitaires qualifiés** (unité de recherche appelée EPM: ergonomie de la posture et du mouvement au Politecnico di Milano) et **validées par des tests expérimentaux informatisés**.
- La **forme ergonomique** assure une **diminution importante de la fatigue** de l'utilisateur.
- La poignée est **antidérapante** avec une surface douce mais légèrement ridée: une **plus grande sécurité d'utilisation**.
- Le **matériau** utilisé est **non toxique** et **conforme aux normes européennes**.
- Le **matériau** utilisé **résiste aux variations de température** (-40 ° C + 150 ° C), aux **agents corrosifs** et aux **détergents**.
- Le couteau est donc **lavable au lave-vaisselle et stérilisable**, garantissant ainsi une **hygiène absolue**.
- Le manche est **parfaitement équilibré** avec la lame.
- La **couleur verte** de la poignée vous permet d' **identifier immédiatement la position du couteau sur l'établi: plus de sécurité**.

En créant la ligne «Premana Professional» La Coltellerie Sanelli SpA améliore de manière décisive le concept de **sécurité, fiabilité, hygiène**, aucune autre gamme de couverts professionnels ne possède actuellement toutes ces caractéristiques. Les couteaux de la gamme? Premana Professional? sont **brevetés en Europe et aux USA**.

FABRIQUÉ EN ITALIE

