



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](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SNL3416.11	Couteau SNACK, long mm. 110	<b>€ 12,91</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 3 à 6 jours

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Couteau SNACK professionnel, ligne 'PREMANA Professional SANELLI', longueur 110 mm** La ligne 'Premana Professional' de **Coïtellerie Sanelli SpA** a été créée en analysant et en résolvant, dans les moindres détails, les problèmes qui se posent au professionnel le plus attentif qui les utilise. couteaux au quotidien, outils de travail. **Caractéristiques principales : Lames :**

- Haute **dureté** (54-56 HRC).
- Bonne **flexibilité** .
- **Pouvoir de coupe** élevé.
- Longue **durée de vie du filetage** .
- Forme de fil particulièrement conçue pour **un usage professionnel** .
- Excellente **facilité de réaffûtage** .
- La **forme convexe de la lame** garantit **un maintien efficace lorsque des efforts importants sont demandés à l'utilisateur** .
- **Aucun écaillage ne se produit** .

#### Poignées :

- **Conception de poignée ergonomique unique** . C'est le résultat d'études particulières réalisées dans **des instituts universitaires qualifiés** (une unité de recherche appelée EPM : Ergonomie de la Posture et du Mouvement à l'École Polytechnique de Milan) et **validées par des tests expérimentaux informatisés** .
- La **forme ergonomique** garantit une **réduction significative de la fatigue** de l'utilisateur.
- Le manche est **antidérapant** et présente une surface douce mais légèrement froissée : **une plus grande sécurité d'utilisation** .
- Le **matériau** utilisé est **non toxique** et **conforme à la réglementation européenne** .
- Le **matériau** utilisé **résiste aux changements de température** (-40°C +150°C), **aux agents corrosifs** et **aux détergents** .
- Le couteau passe donc **au lave-vaisselle et stérilisable** , garantissant ainsi **une hygiène absolue** .
- Le manche est **parfaitement équilibré** avec la lame.
- La **couleur verte** du manche permet d' **identifier immédiatement la position du couteau** sur l'établi : **plus de sécurité** .

Création de la ligne 'Premana Professional' Coïtellerie Sanelli SpA améliore de manière décisive le concept de **sécurité, de fiabilité et d'hygiène** . **Actuellement, aucune autre ligne de couverts professionnels ne possède toutes ces caractéristiques** . Les couteaux de la gamme 'Premana Professional' ils sont **brevetés en Europe et aux USA** .

FABRIQUÉ EN ITALIE

