



**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>SNL-931605</b>	Bloc de 5 couteaux en chêne massif, ligne PREMANA PROFESSIONAL, composé de : COUTEAU À RÔTI 24 cm, COUTEAU À PAIN DENTÉ 24 cm, COUTEAU DE CUISINE 18 cm, COUTEAU À OS 16 cm, COUTEAU D'ÉGOUT 10 cm.	<b>€ 125,01</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>DESCRIPTION PROFESSIONELLE</b>		

## **BLOC OBLIQUE en CHÊNE MASSIF 5 COUTEAUX , ligne PREMANA PROFESSIONAL, Mod.LECK :**

◦ contient les 5 couteaux de base indispensables en cuisine :

1. **COUTEAU À RÔTI 24 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour trancher les viandes cuites (ex : rôtis, viandes bouillies).
2. **COUTEAU À PAIN DENTÉ 24 cm** : couteau à lame semi-rigide et dentelée, idéal pour trancher le pain, la focaccia et les pizzas.
3. **COUTEAU DE CUISINE 18 cm** : couteau à lame rigide idéal pour couper et éplucher les fruits et légumes.
4. **COUTEAU À OS 16 cm** : couteau idéal pour désosser, dépouiller et dépouiller tendons et graisse. La pointe facilite les opérations proches de l'os.
5. **COUTEAU D'URGENCE 10 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour couper et éplucher les fruits et légumes.

◦ poignée ergonomique en matériau antidérapant.

La ligne « **Premana Professional** » de **Coltellerie 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 utilise quotidiennement ces outils de travail.

### **Caractéristiques principales des lames :**

- Haute dureté (54-56 HRC).
- Bonne flexibilité.
- Pouvoir de coupe élevé.
- Longue durée de vie du fil.
- Forme de fil particulièrement conçue pour un usage professionnel.
- Excellente facilité de réaffûtage.
- La forme convexe de la lame assure un maintien efficace lorsqu'ils sont
- nécessite un effort considérable de la part de 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 de 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.

En créant la ligne "Premana Professional", Coltellerie 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" sont **brevetés en Europe et aux USA** .

**FABRIQUÉ EN ITALIE**



**Ceppo in rovere massello**

1. COLTELLO DISOSSO 16 cm
2. COLTELLO CUCINA 18 cm
3. COLTELLO ARROSTO 24 cm
4. COLTELLO PANE 24 cm
5. SPELUCCHINO 10 cm

