



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SNL-946613	Bloc de chêne 13 pièces, ligne PREMANA PROFESSIONAL, composé de : COUTEAU À RÔTIR, COUTEAU À JAMBON, COUTEAU À PAIN, COUTEAU À CUISINE, COUTEAU À DÉOSSER, COUTEAU À COUPER, ACIER, COUTEAU À BÂTON (6 pièces).	€ 247,57 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

BLOC en CHÊNE MASSIF 13 PIÈCES , Ligne PREMANA PROFESSIONAL, Mod. MAXIME :

◦ le bloc classique et intemporel en chêne massif comprend non seulement la composition de base de six couteaux mais aussi le fusil à aiguiser et 6 couteaux à steak. La souche est composée comme suit :

1. **COUTEAU RÔTI 24 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour trancher les viandes cuites (ex : rôtis, bouillies).
2. **COUTEAU A JAMBON 24 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour les petites/moyennes charcuteries (ex. salami, coppa, pancetta).
3. **COUTEAU A PAIN DENTÉE 24 cm** : couteau à lame dentelée semi-rigide, idéal pour trancher le pain, la focaccia et la pizza.
4. **COUTEAU DE CUISINE 18 cm** : couteau à lame rigide idéal pour couper et nettoyer les fruits et légumes.
5. **COUTEAU A DESOSSER 16 cm** : couteau idéal pour désosser, dépouiller, retirer tendons et graisse. La pointe facilite les opérations à proximité de l'os.
6. **Couteau d'office 10 cm** : couteau à lame semi-rigide, idéal pour couper et nettoyer les fruits et légumes.
7. **STEEL 22 cm** : aiguiseur pour couteaux à lames petites/moyennes longueurs.
8. **STICK KNIFE 12 cm (6 pcs.)**: couteau de table dentelé pour steak, pizza, tomate et pain. Lame semi-rigide, dentelée et pointue.

◦ 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 posés par le professionnel le plus attentif qui utilise quotidiennement ces outils de travail.

Caractéristiques principales Lames :

- Haute dureté (54-56 HRC).
- Bonne flexibilité.
- Pouvoir de coupe élevé.
- 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 assure un maintien efficace lorsqu'elles sont
- un effort considérable de la part de l'utilisateur est nécessaire.
- Aucun écaillage ne se produit.

Poignées :

- Conception de poignée ergonomique unique. Il est le résultat d'études particulières menées 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 validée par des tests expérimentaux informatisés.
- La forme ergonomique garantit une réduction significative de la fatigue de l'utilisateur.
- Le manche est antidérapant avec une surface douce mais légèrement rugueuse : vous avez une plus grande sécurité d'utilisation.
- Le matériau utilisé est non toxique et conforme à la réglementation européenne.
- Le matériau utilisé résiste aux changements brusques 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 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 gamme de couteaux professionnels ne possède toutes ces caractéristiques** . Les couteaux de la ligne "Premana Professional" sont **brevetés en Europe et aux USA** .

FABRIQUÉ EN ITALIE



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



COLTELLO SPELUCCHINO CM.10 PREMANA



ACCIAINO CM.22 PREMANA



COLTELLO COSTATA CM.12 PREMANA (6 PEZZI)

