



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)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



#### SCHEDA TECNICA

Peso lordo (Kg) 0,200

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**Coltello CUCINA professionale, Linea 'PREMANA Professional SANELLI', lunghezza mm 200.** La linea 'Premana Professional' delle **Coltellerie Sanelli S.p.A.** è stata realizzata analizzando e risolvendo, in ogni minimo dettaglio, i problemi che si presentano al professionista più attento che usa quotidianamente questi strumenti di lavoro. **Caratteristiche principali:** **Lame:**

- Elevata **durezza** (54-56 HRC).
- Buona **flessibilità**.
- Elevato **potere tranciante**.
- Lunga **durata del filo**.
- Sagoma del filo particolarmente studiata per **uso professionale**.
- Ottima **facilità di riaffilatura**.
- La **forma convessa della lama** garantisce un **supporto efficace quando sono necessari notevoli sforzi da parte dell'utente**.
- **Non si verificano scheggiature**.

#### Manici:

- **Design ergonomico esclusivo** del manico. È frutto di particolari studi effettuati presso **qualificati Istituti Universitari** (un'unità di ricerca denominata EPM: Ergonomia della Postura e del Movimento presso il Politecnico di Milano) e **convalidati da prove sperimentali computerizzate**.
- La **forma ergonomica** garantisce una **sensibile diminuzione della fatica** da parte dell'utente.
- Il manico è **antiscivolo** avendo una superficie morbida ma leggermente rugosa: si ha **maggior sicurezza nell'uso**.
- Il **materiale** usato è **atossico** e **conforme alle normative europee**.
- Il **materiale** impiegato **resiste agli sbalzi di temperatura** (-40°C +150°C), **agli agenti corrosivi ed ai detersivi**.
- Il coltello è quindi **lavabile in lavastoviglie e sterilizzabile**, garantendo così l'**igiene più assoluta**.
- Il manico è **perfettamente bilanciato** con la lama.
- Il **colore verde** del manico permette di **individuare immediatamente la posizione del coltello** sul banco di lavoro: **maggior sicurezza**.

Realizzando la linea 'Premana Professional' le Coltellerie Sanelli S.p.A. migliorano il concetto di **sicurezza, affidabilità, igiene**, in maniera decisiva. Attualmente **nessuna altra linea di coltelleria professionale presenta tutte queste caratteristiche**. I coltelli della linea 'Premana Professional' sono **brevettati in Europa e negli U.S.A.**

MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SNL3126.20	Coltello CUCINA, Linea PREMANA Professional SANELLI, lungo mm. 200	<b>€ 23,53 + IVA</b> € 28,71 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna: da 3 a 6 giorni</b>

