



**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



| CODICE                           | DESCRIZIONE   | PREZZO/CONSEGNA  |
|----------------------------------|---|--|
| <b>SNL-936606</b>                | Ceppo tinto ciliegio 6 coltelli, Linea PREMANA PROFESSIONAL, composto da: COLTELLO ARROSTO 24 cm, COLTELLO PANE 24 cm, COLTELLO PROSCIUTTO 24 cm, COLTELLO CUCINA 18 cm, COLTELLO DISOSSO 16 cm, SPELUCCHINO 10 cm. | <b>€ 151,45 + IVA</b><br><b>Spedizione in Italia: compresa</b><br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |
| <b>DESCRIZIONE PROFESSIONALE</b> |   |  |

## **CEPPO tinto CILIEGIO 6 COLTELLI, Linea PREMANA PROFESSIONAL, Mod.RIO:**

- ceppo in legno tinto ciliegio dalla linea rotonda e dalle caratteristiche venature, contiene:
  1. **COLTELLO ARROSTO 24 cm:** coltello a lama semirigida, ideale per affettare carni cotte (es. arrostiti, bolliti).
  2. **COLTELLO PANE 24 cm:** coltello a lama semirigida e seghettata, ideale per affettare pane, focacce e pizze.
  3. **COLTELLO PROSCIUTTO 24 cm:** coltello a lama semirigida, ideale per salumi di piccola/media dimensione (es. salame, coppa, pancetta).
  4. **COLTELLO CUCINA 18 cm:** coltello a lama rigida ideale per il taglio e la mondatura di frutta e verdura.
  5. **COLTELLO DISOSSO 16 cm:** coltello ideale per disossare, spellare, togliere tendini e grasso. La punta facilita le operazioni vicino all'osso.
  6. **SPELUCCHINO 10 cm:** coltello a lama semirigida, ideale per tagliare e mondare frutta e verdura
- manico ergonomico in materiale antiscivolo.

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'utilizzatore.
- 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'utilizzatore.
- 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**

