



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### **CEPPO in ROVERE MASSELLO 13 PEZZI, Linea PREMANA PROFESSIONAL, Mod. MAXIME:**

- il classico e intramontabile ceppo in rovere massello comprende oltre alla composizione base di sei coltelli anche l'acciaino e 6 coltelli da costata. Il ceppo è così composto:

1. **COLTELLO ARROSTO 24 cm:** coltello a lama semirigida, ideale per affettare carni cotte (es. arrosti, bolliti).
2. **COLTELLO PROSCIUTTO 24 cm:** coltello a lama semirigida, ideale per salumi di piccola/media dimensione (es. salame, coppa, pancetta).
3. **COLTELLO PANE SEGHETTATO 24 cm:** coltello a lama semirigida e seghettata, ideale per affettare pane, focacce e pizze.
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.
7. **ACCIAINO 22 cm:** affilatoio per coltelli con lama di lunghezza piccolo/medio.
8. **COLTELLO COSTATA 12 cm (6 pz.):** coltello seghettato da tavola per bistecca, pizza, pomodoro e pane. Lama semirigida, seghettata e appuntita.

- 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 Lama:**

- 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 detergenti.
- 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
<b>SNL-946613</b>	Ceppo in rovere 13 pezzi, Linea PREMANA PROFESSIONAL, composto da: COLTELLO ARROSTO, COLTELLO PROSCIUTTO, COLTELLO PANE, COLTELLO CUCINA, COLTELLO DISOSSO, SPELUCCHINO, ACCIAINO, COLTELLO COSTATA (6 pezzi).	<b>€ 255,00 + IVA</b> € 311,10 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>





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)

