



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SNL3826.24	YANAGI BA-Messer, Linie ORIENTALE Professional SANELLI, lang mm. 240	<b>€ 21,53</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 3 bis 6 Tage

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**Professionelles Messer YANAGI BA, Linie „PREMANA Professional SANELLI“, Länge 240 mm.** Die Linie „Premana Professional“ von **Coltellerie Sanelli SpA** entstand durch die Analyse und Lösung bis ins kleinste Detail der Probleme, die sich für den aufmerksamsten Profi ergeben. Benutzen Sie diese Arbeitsgeräte täglich. **Hauptmerkmale : Klingen:**

- Hohe **Härte** (54-56 HRC).
- Gute **Flexibilität** .
- Hohe **Schnittleistung** .
- Lange **Fadenlebensdauer** .
- Drahtform speziell für **den professionellen Einsatz** konzipiert.
- Hervorragende **Nachschärfbarkeit** .
- Die **konvexe Form der Klinge** garantiert eine **wirksame Unterstützung**, wenn dem Benutzer große Anstrengungen abverlangt werden müssen .
- **Es treten keine Abspaltungen auf** .

#### Griffe :

- **Einzigartiges ergonomisches Griffdesign** . Es ist das Ergebnis spezieller Studien, die an **qualifizierten Universitätsinstituten** (einer Forschungseinheit namens EPM: Ergonomie von Haltung und Bewegung am Polytechnikum Mailand) durchgeführt und **durch computergestützte experimentelle Tests validiert wurden** .
- Die **ergonomische Form** garantiert eine **deutliche Reduzierung der Ermüdung** des Benutzers.
- Der Griff ist **rutschfest** und hat eine weiche, aber leicht faltige Oberfläche: **mehr Sicherheit bei der Anwendung** .
- Das verwendete **Material ist ungiftig** und **entspricht den europäischen Vorschriften** .
- Das verwendete **Material ist temperaturbeständig** (-40°C +150°C), **ätzende Mittel** und **Reinigungsmittel** .
- Das Messer ist daher **spülmaschinenfest und sterilisierbar** und garantiert so **absolute Hygiene** .
- Der Griff ist **perfekt auf die Klinge abgestimmt** .
- Durch die **grüne Farbe** des Griffs **erkennen Sie sofort die Position des Messers** auf der Werkbank: **mehr Sicherheit** .

Mit der Schaffung der „Premana Professional“-Linie verbessert Coltellerie Sanelli SpA das Konzept von **Sicherheit, Zuverlässigkeit und Hygiene** auf entscheidende Weise . **Derzeit weist keine andere professionelle Bestecklinie alle diese Eigenschaften auf** . Die Messer der „Premana Professional“-Linie sind **in Europa und den USA patentiert** .

**HERGESTELLT IN ITALIEN**

