

LINEA PREMANA PROFESSIONAL

Forma e funzione: design nella coltelleria professionale

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. In sintesi, le caratteristiche dei coltelli della linea "Premana Professional" si possono così riassumere:

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. É 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 sterizzabile. è garantita in tal modo 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.

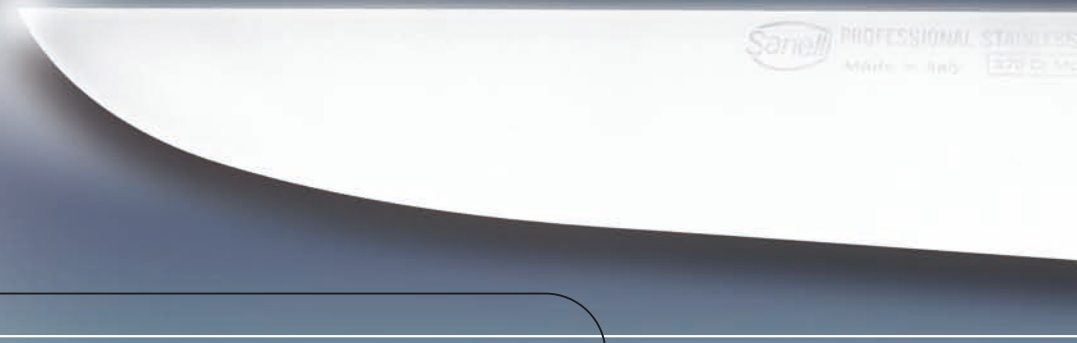
◆ *Approvati e consigliati dalla* ***FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI***

◆ *Approved and recommended by the* ***ITALIAN NATIONAL BUTCHERS FEDERATION***

◆ *Approuvé et recommandé par la* ***FEDERATION NATIONALE ITALIENNE DES BOUCHERS***

Patent/Brevet
Italy N°199524
Europe N° 0176486
USA N° 4712304





Form and function: design in professional cutlery

Coltellerie Sanelli S.p.A. created its Premana Professional collection by analysing and solving every last one of the problems that are encountered by the professional who uses these working tools every day. In short, these are the salient properties of the Premana Professional collection:

Blades:
- Resistant hardness (54-56 HRC).
- Good flexibility.
- High cutting power.
- Long edge life.
- Edge shape especially designed for professional use.
- Excellent sharpening potential.
- The convex shape of the edge guarantees an efficient support when the user has to exert considerable force. The edge is not subject to chipping.

Handles:
- The exclusive ergonomic handle design is the result of special studies carried out at qualified University Institutes (a research unit named EPM: Ergonomics of Posture and Movement at the Milan Polytechnic) and tested by computerized experimental tests.
- The ergonomic shape brings a sharp reduction in user fatigue.
- The soft, but slightly rough surface makes the handle non-slip and much safer to use.
- The material used is non-toxic and complies with the European rules.
- The material used will resist sudden temperature changes (from -40°C to +150°C), corrosive agents and detergents.
- This means that the knife can be cleaned in a dishwasher and sterilized.
- The handle is perfectly balanced with the blade.
- The handle's green colour makes the knife immediately visible on the work bench: greater safety at work.

The shape of the handle was designed at the computer. By creating the Premana Professional collection, the aim of Coltellerie Sanelli S.p.A. is to make a decisive contribution to improving safety, reliability and hygiene at work. No other collection of professional cutlery currently available has all these properties. The Premana Professional collection knives are covered by European and U.S. patents.

Forma y función: Diseño de la cuchillería profesional.

La linea **Premana Professional** de la Coltellerie Sanelli S.p.A. ha sido realizada analizando y resolviendo, en cada minimo detalle, los problemas que se presentan a los profesionales mas atentos que usan habitualmente estos instrumentos de trabajo. En síntesis, las característìcas de los cuchillos "Premana Professional" se pueden resumir de este modo:

Hoja:
- Dureza elevada (54-56 HRC).
- Buena flexibilidad.
- Elevado poder cortante.
- Larga duración del filo.
- Moldeado del filo estudiado especialmente para uso profesional.
- Máxima facilidad para afilarlo.
- La forma convexa de la hoja garantiza un soporte eficaz cuando son necesarios esfuerzos notables por parte del usuario. No se aprecian melladuras.

El mango:
- Su diseño ergonomico exclusivo fruto del particular estudio efectuado por un cualificado Instituto Universitario (una unidad de investigación denominada EPM: Ergonomia de la Postura y el Movimiento

Forme et fonction: Design de la coutellerie professionnelle

Coltellerie Sanelli S.p.A. a créé sa gamme "Premana Professional" en analysant et en résolvant chacun des derniers problèmes rencontrés par le professionnel qui utilise ces outils de travail tous les jours. En définitive, voici les caractéristiques saillantes de la gamme "Premana Professional".

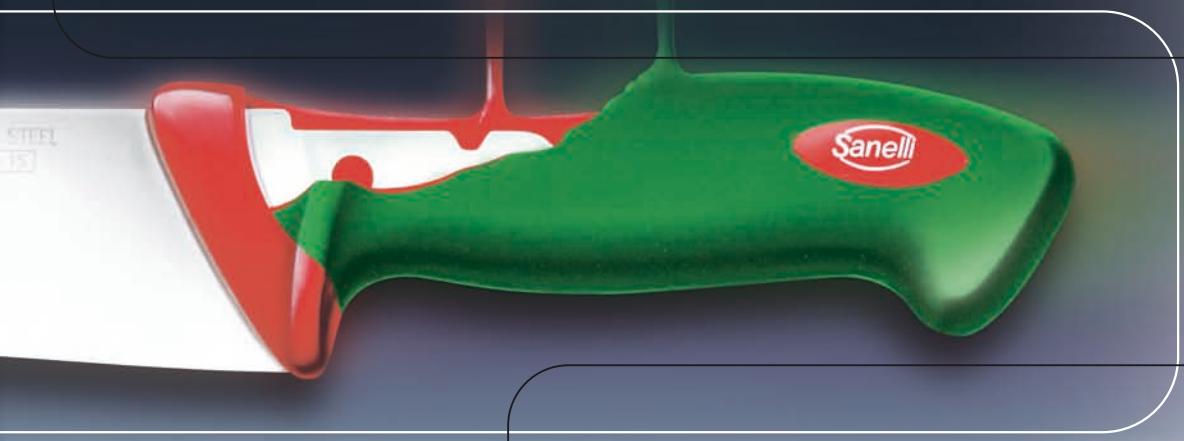
Les lames:

- Une fermeté résistante (54-56 HRC).
- Une bonne flexibilité.
- Un potentiel tranchant élevé.
- Une longue durée de vie.
- Une forme da lame conçue spécialement pour une utilisation à caractère professionnel.
- Un excellent potentiel d'affilage.
- La forme convexe de la lame assure un soutien efficace quand l'utilisateur est amené a exercer une force considérable. La lame n'est pas sujette à l'ébréchure.

Les manches:

- Le design ergonomique et exclusif du manche est le résultat d'études spécifiques menées par des Instituts Universitaires qualifiés (un équipe de recherches qui s'appèle EPM: Ergonomie de la Posture et du Mouvement du Centre Polytechnique de Milan) et des tests expérimentaux faits à l'ordinateur.
- La forme ergonomique assure une réduction sensible de la fatigue chez l'utilisateur.
- La surface polie mais légèrement rugueuse empêche le manche de glisser et rend son utilisation beaucoup plus sécuritaire.
- Le matériel utilisé est non-toxique et conforme aux normes européennes.
- Les matériaux utilisés résistent aux changements brusques de température (de -40°C à +150°C), aux agents corrosifs et aux détergents.
- Le couteau peut donc être stérilisé ou nettoyé dans le lave-vaisselle.
- Le manche est parfaitement en équilibre avec la lame.
- La couleur verte du manche rend le couteau instantanément visible sur le comptoir de travail: une sécurité accrue au travail.

La forme du manche est conçue à l'ordinateur. En créant la gamme "Premana Professional" Coltellerie Sanelli S.p.A. vise à assurer une contribution décisive pour améliorer la sécurité, la fiabilité ainsi que l'hygiène au travail. Aucune autre gamme de la coutellerie professionnelle actuellement sur le marché ne présente de telles caractéristiques. Les couteaux de la gamme "Premana Professional" sont protégés par des brevets européens et américains.



NSF CERTIFIED

tomada por el Politécnico de Milan) y convalidado con pruebas experimentales computerizadas garantiza una sensible disminución de la fatiga por parte del usuario.

- El mango es antideslizante teniendo una superficie suave pero ligeramente rugosa: se tiene una mayor seguridad en su utilización.
- El material empleado no es tóxico y cumple las normativas Europeas.
- El material usado resiste los cambios de temperatura (-40°C/+150°C), a los agentes corrosivos y a los detergentes.
- El cuchillo se puede lavar en el lavavajillas y esterilizarlo. Lo que garantiza la higiene más absoluta.
- El mango esta perfectamente balanceado con la hoja.
- El color verde del mango permite localizar inmediatamente la posición del cuchillo sobre la superficie de trabajo.

Realizando la linea "Premana Professional" la Coltellerie Sanelli S.p.A. mejoran el concepto de seguridad, confianza e higiene de manera decisiva. Actualmente ninguna linea de cuchillería profesional presenta todas estas caracteristìcas.
Los cuchillos de la linea "Premana Professional" están patentados en Europa y los Estado Unidos

Form und Funktion: Design beim Berufsmesser

Coltellerie Sanelli S.p.A. schuf die "Premana Professional" Serie nach gründlicher Analyse und Lösung sämtlicher Probleme denen der Profi im täglichen Gebrauch begegnet. Kurz gesagt zeichnen sich die Messer der "Premana Professional" Serie durch folgende Merkmale aus:

Die Klinge:

- Hohe Härte (54-56 HRC).
- Gute Flexibilität.
- Hohe Schnittleistung.
- Hohe Standzeit der Schneide, bestens nachzuschärfen.
- Die konvexe Schneide gewährleistet dem Profi einem wirksamen Halt und sicheres Arbeiten auch bei starkem Kraftaufwand. Risse passieren nicht.

Der Griff:

- Mit exklusivem ergonimischen Design. Ergebnis eingehender Studien an hochqualifizierten Universitätsinstituten (EPM: "Ergonomia della Postura e del Movimento" Politechn. Inst. Univ. Mailand) und computer-gesteuerter Test.
- Die ergonomische Form gewährleistet ein leichtes und sicheres sowie ermüdungsfreies Arbeiten.
- Durch seine aufgerauhte Oberfläche und seinen "soft grip" Überzug liegt das Messer ausgewogen, sicher und rutschfest in der Hand.
- Das verwendete Material ist toxinfrei, entsprechend den europäischen Normen.
- Es verträgt extreme Temperaturschwankungen (-40°C bis +150°C) und ist Korrosions- und Reinigungsmittel beständig.
- Spülmaschinenfest und sterilisierbar: Garantie für absolute Hygiene.
- Griff und Schneide sind optimal miteinander ausgewogen.
- Der grüne Griff hat Signalwirkung und ermöglicht die augenblickliche visuelle Lokalisierung des Messers am Arbeitsplatz: höhere Sicherheit.

Mit der "Premana Professional" leistet Coltellerie Sanelli S.p.A. einen entscheidenden Beitrag zur Sicherheit, Zuverlässigkeit und Hygiene am Arbeitsplatz. Herausragende Merkmale, die bei anderen Berufsmesser-Serien derzeit noch nicht geboten werden.
"Premana Professional" Serie Messer sind in Europa und den U.S.A. patentgeschützt.

Sanelli

LINEA PREMANA PROFESSIONAL

- art.1006.16 cm (6¼")



Francese
Butcher
Boucher
Francés
Schlacht

- art.1006.18 cm (7")



Francese
Butcher
Boucher
Francés
Schlacht

- art.1006.22 cm (8¾")



Francese
Butcher
Boucher
Francés
Schlacht

- art.1006.27 cm (10¾")



Francese
Butcher
Boucher
Francés
Schlacht

- art.1006.33 cm (13")



Francese
Butcher
Boucher
Francés
Schlacht

- art.1036.33 cm (13")



Francese seghettato
Fish
Poisson
Francés dentado
Fisch

- art.1026.20 cm (8")



Affettare
Slicing
Trancheur
Trinchante
Aufschnitt

- art.1026.24 cm (9½")



Affettare
Slicing
Trancheur
Trinchante
Aufschnitt

- art.1026.33 cm (13")



Affettare
Slicing
Trancheur
Trinchante
Aufschnitt

- art.1026.36 cm (14")



Affettare
Slicing
Trancheur
Trinchante
Aufschnitt

Danese
Skinning
Dépecer
Despellejar
Abhäuten



art.1016.18 cm (7″)

Largo
Pig skinning
Lame large
Hoja ancha
Schweineabhäuten



art.1046.22 cm (8 3/4″)

Scannare
Sticking
Saigner
Degollar
Stech



art.1066.14 cm (5 1/2″)

Scannare
Sticking
Saigner
Degollar
Stech



art.1066.18 cm (7″)

Scannare
Sticking
Saigner
Degollar
Stech



art.1066.22 cm (8 3/4″)

Filettare
Flex. fillet
Filet flexible
Filetear flexible
Filet



art.1076.16 cm (6 1/4″)

Filettare pesce
Flex. fillet
Filet flexible
Filetear flexible
Filet



art.1076.18 cm (7″)

Filettare
Flex. fillet
Filet flexible
Filetear flexible
Filet



art.1076.22 cm (8 3/4″)

Disosso Emilia
Boning
Désosser
Deshuesador
Ausbein



art.1086.16 cm (6 1/4″)

Disosso curvo
Curved boning
Dépouiller
Deshuesador curvado
Ausbein



art.1096.16 cm (6 1/4″)

Sanelli

Sanelli

LINEA PREMANA PROFESSIONAL

- **art.1106.14 cm (5½")**



Disosso
Boning (narrow)
Désosser fin
Deshuesador
Ausbein (eng)

- **art.1106.16 cm (6¼")**
  art.1116.16 cm (6¼")



Disponibile anche flessibile
Available also flexible
Disponible aussi flexible
Disponibile también flexible
Verfügbar auch

Disosso
Boning (narrow)
Désosser fin
Deshuesador
Ausbein (eng)

- **art.1106.18 cm (7")**



Disosso
Boning (narrow)
Désosser fin
Deshuesador
Ausbein (eng)

- **art.1126.28 cm (11")**



Colpo
Heavy
Battre
Pescatero
Schlacht

- **art.1136.28 cm (11")**



Mezzo colpo
Half heavy
Battre
Medio pesante
Schlacht

- **art.3606.22 cm (8¾")**



Acciaino
Sharpening steel
Fusil à aiguiser
Chaira
Wetzstahl

- **art.1146.30 cm (12")**



Acciaino
Sharpening steel
Fusil à aiguiser
Chaira
Wetzstahl

- **art.1166.30 cm (12")**



Acciaino ovale
Oval sharpening steel
Fusil à aiguiser ovale
Chaira
Wetzstahl

- **art.1266.20 cm (8")**



Cannula per disossare prosciutto
Ham boner
Désosser jambon
Gubia para jamón
Schinkencanula

- **art.3006.24 cm (9½")**



Arrosto
Roast
Rôti
Asado
Braten

Pane
Bread
Pain
Pan
Brot



art.3026.24 cm (9½")

Pane
Bread
Pain
Pan
Brot



art.3026.32 cm (12½")

Pasticciere
Pastry
Pâtissier
Cofitero
Konditor



art.3036.26 cm (10¼")

Strettissima
Salmon slicer
Saumon
Jamón ó Salmón
Lachs



art.3046.28 cm (11")

Salmone olivato
Indented salmon
Saumon olivée
Salmón mellado
Lachs



art.3056.31 cm (12¼")

Prosciutto
Ham
Jambon
Jamón
Schinken



art.3066.24 cm (9½")

Prosciutto
Ham
Jambon
Jamón
Schinken



art.3066.32 cm (12½")

Pasta
Dough
Pâtes
Pastel
Teig



art.3086.25 cm (9¾")



Salato largo - Dough - Pâtes - Helado - Teig

art.3086.41 cm (16")

Salato
Salami slicing
Charcuterie
Embutidos
Aufschnitt



art.3106.30 cm (12")

Sanelli

Sanelli

LINEA PREMANA PROFESSIONAL

- art.3106.33 cm (13”)



Salato
Salami slicing
Charcuterie
Embutidos
Aufschnitt

- art.3126.18 cm (7”)



Cucina
Cook
Chef
Cocina
Koch

- art.3126.20 cm (8”)



Cucina
Cook
Chef
Cocina
Koch

- art.3126.24 cm (9½”)



Cucina
Cook
Chef
Cocina
Koch

- art.3126.30 cm (12”)



Cucina
Cook
Chef
Cocina
Koch

- art.3126.21 cm (8½”)



Trinciante
Chef
Tranchant
Cocina
Kock

- art.3126.25 cm (9¾”)



Trinciante
Chef
Tranchant
Cocina
Koch

- art.3136.18 cm (7”)



Giapponese
Japanese
Japonais
Japonés
Japanisch

- art.3156.18 cm (7”)



Giapponese olivato
Indented japanese
Japonais olivée
Japonés mellado
Japanisch mit Kullen

- art.3146.22 cm (8¾”)



Cinese
Wok
Chinois
Chino
Chinese

Pesto
Hashing
Hacher
Macheta pequeña
Schlag



art.3206.18 cm (7″)

Falcetta
Kitchen cleaver
Couperet
Hachuela
Hackbeil



art.3226.16 cm (6¼″)

Spelucchino
Paring
D'Office
Mondador
Gemüse



art.3246.10 cm (4″)

Costata
Steak
Steak
Chuletero
Steak



art.3276.12 cm (5″)

Pomodoro
Tomato
Tomate
Tomate
Tomate



art.3296.12 cm (5″)

Verdura
Vegetable
Légumes
Verdura
Schäl



art.3306.06 cm (2½″)

Apriostriche
Oyster opener
Couteau à Huitres
Abreostras
Austernöffner



art.3316.09 cm (3½″)

Agrumi
Citrus
Agrumes
Cítricos
Zitrusfrucht



art.3396.11 cm (4½″)

Coltello Snack
Spreading
Beurre
Mantequilla
Aufstrich



art.3416.11 cm (4½″)

Pelapatate
Potato
Éplucheur p. de terre
Pelapatatas
Kartoffelschäler



art.3426.07 cm (3″)

Sanelli

LINEA PREMANA PROFESSIONAL

- **art.3646.33 cm (13″)**



Forchettone forgiato
Carving fork
Fourchette de chef
Tenedor trinchante
Kochgabel

- **art.3676.33 cm (13″)**



Forchettone curvo
Carving fork
Fourchette de chef
Tenedor trinchante
Kochgabel

- **art.4326.11 cm (4 1/2″)**



Formaggio Pavia
Parmesan cheese
Fromage Parmesan
Queso
Käse

- **art.3686.26 cm (10 1/4″)**



Spatola Hamburger
Hamburger
Hamburger
Hamburguesa
Hamburger

- **art.3696.17 cm (7″)**



Spatola fritto
Frying
Frite
Fritos
Backen Spachtel

- **art.3706.15 cm (6″)**



Spatola Lasagne
Lasagne
Lasagne
Espátula cocina
Lasagne

- **art.3746.18 cm (7″)**



Spatola salsa
Spatula
Spatule de chef
Espátula
Spachtel

- **art.3736.27 cm (10 3/4″)**



Spatola cuoco piegata
Offset spatula
Spatule de chef Coudée
Espátula pastelera (curvada)
Spachtel (gebogen)

- **art.3746.27 cm (10 3/4″)**



Spatola cuoco
Spatula
Spatule de chef
Espátula
Spachtel

- **art.3756.10 cm (4″)**

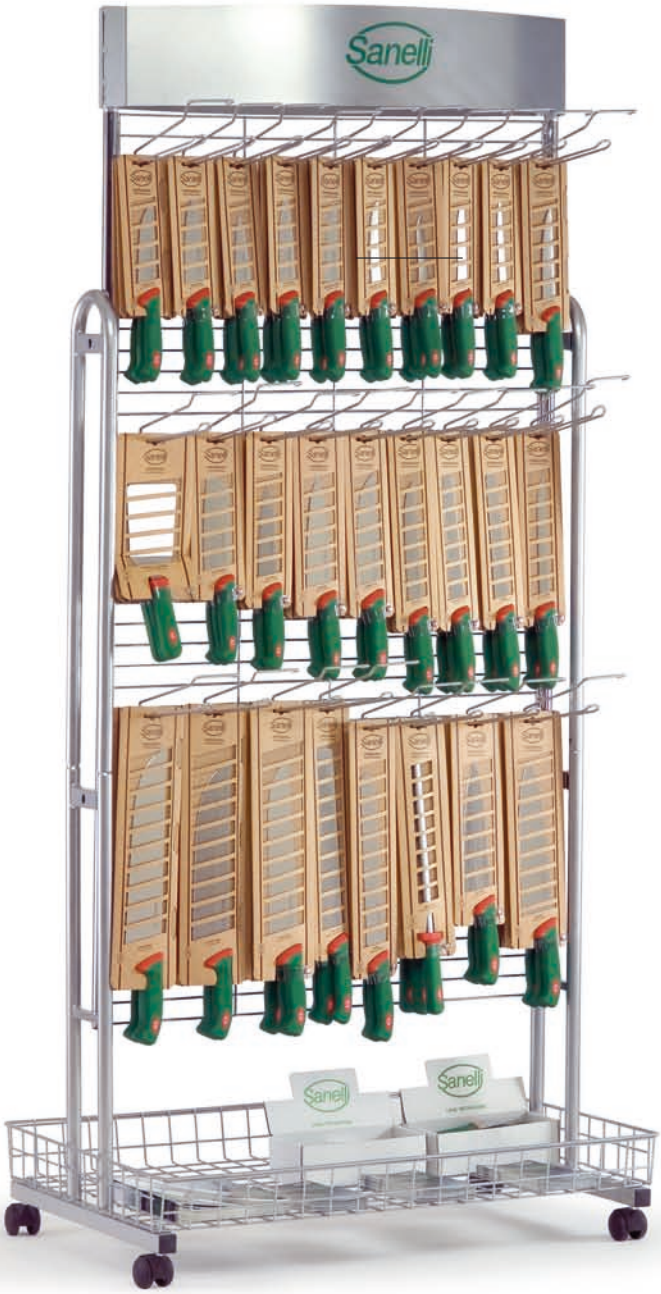


Spatola pizza
Pizza
Pizza
Rasqueta cocina
Pizza



Valigetta cuochi magnetica
Magnetic cook's suitcase
Mallette chefs magnetique
Maleta magnetica
Magnetischer Handkoffer

art. 982609



Espositore grande da terra
Display great type
Presentoir grand
Expositor grande en tierra
Verkaufsstand

art. 958150

Sanelli

Sanelli



COLTELLERIE SANELLI spa

sede legale:
23834 Premana (Lecco)
Via Roma 1

uffici e magazzino:
23900 Lecco
Corso Carlo Alberto 122/b
Tel. 0341361368-0341361353
Fax. 0341284952
www.sanelli.com
info@sanelli.com

MOTTARELLA STUDIO GRAFICO