



LINEA
PREMANA
PROFESSIONAL

Sanelli

Sanelli



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. 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. 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.



Progettati e realizzati completamente in Italia



- 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

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.



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

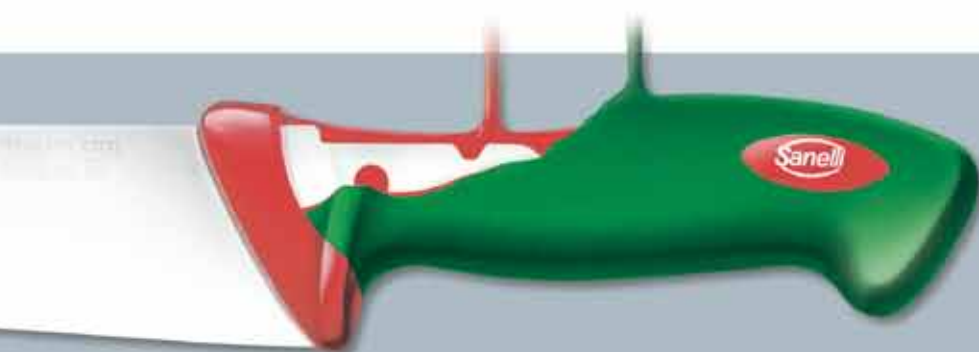
- Une fermeté résistante (54-56 HRC).
- Une bonne flexibilité.
- Un potentiel tranchant élevé.
- Une longue durée de vie.
- Une forme de lame conçue spécialement pour une utilisation à caractère professionnel.
- Un excellent potentiel d'affilage.
- La forme convexe de la lame assure un soutien efficace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

LINEA **PREMANA** PROFESSIONAL



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

Forma y función: Diseño de la cuchillería profesional.

La línea **Premana Professional** de la Coltellerie Sanelli S.p.A. ha sido realizada analizando y resolviendo, en cada mínimo detalle, los problemas que se presentan a los profesionales más atentos que usan habitualmente estos instrumentos de trabajo. En síntesis, las características 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 ergonómico exclusivo fruto del particular estudio efectuado por un cualificado Instituto Universitario (una unidad de investigación denominada EPM: Ergonomía de la Postura y el Movimiento tomada por el Politécnico de Milán) 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 está perfectamente balanceado con la hoja.
- El color verde del mango permite localizar inmediatamente la posición del cuchillo sobre la superficie de trabajo.

Realizando la línea "Premana Professional" la Coltellerie Sanelli S.p.A. mejoran el concepto de seguridad, confianza e higiene de manera decisiva. Actualmente ninguna línea de cuchillería profesional presenta todas estas características. Los cuchillos de la línea "Premana Professional" están patentados en Europa y los Estados 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 einen wirksamen Halt und sicheres Arbeiten auch bei starkem Kraftaufwand. Risse passieren nicht.

Der Griff

- Mit exklusivem ergonomischen 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 aufgeraute Oberfläche und seinen "soft grip" Überzug liegt das Messer ausgewogen, sicher und rutschfest in der Hand.
- Das verwendete Material ist toxischfrei, 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.

1006.16 cm (6 1/4")

Francese
Butcher
Boucher
Francés
Schlacht



1006.18 cm (7")

Francese
Butcher
Boucher
Francés
Schlacht



1006.22 cm (8 3/4")

Francese
Butcher
Boucher
Francés
Schlacht



1006.27 cm (10 3/4")

Francese
Butcher
Boucher
Francés
Schlacht



1006.33 cm (13")

Francese
Butcher
Boucher
Francés
Schlacht



1036.33 cm (13")

Francese seghettato
Fish
Poisson
Francés dentado
Fisch



1026.20 cm (8")

Affettare
Slicing
Trancheur
Trinchante
Aufschnitt



1026.24 cm (9 1/2")

Affettare
Slicing
Trancheur
Trinchante
Aufschnitt



1026.33 cm (13")

Affettare
Slicing
Trancheur
Trinchante
Aufschnitt



1026.36 cm (14")

Affettare
Slicing
Trancheur
Trinchante
Aufschnitt



1016.18 cm (7")

Danese
Skinning
Dépecer
Despellejar
Abhäuten



1046.22 cm (8³/₄")

Largo
Pig skinning
Lame large
Hoja ancha
Schweineabhäuten



1066.14 cm (5¹/₂")

Scannare
Sticking
Saigner
Degollar
Stech



1066.18 cm (7")

Scannare
Sticking
Saigner
Degollar
Stech



1066.22 cm (8³/₄")

Scannare
Sticking
Saigner
Degollar
Stech



1076.16 cm (6¹/₄")

Filettare pesce
Flex. fillet
Filet flexible
Filetear flexible
Filet



1076.18 cm (7")

Filettare pesce
Flex. fillet
Filet flexible
Filetear flexible
Filet



1076.22 cm (8³/₄")

Filettare pesce
Flex. fillet
Filet flexible
Filetear flexible
Filet



1086.16 cm (6 1/4")

Disosso Emilia
Boning
Désosser
Deshuesador
Ausbein



1096.16 cm (6 1/4")

Disosso curvo
Curved boning
Dépouiller
Deshuesador curvado
Ausbein



1106.14 cm (5 1/2")

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



1106.16 - 1116.16 flex cm (6 1/4")

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

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



1106.18 cm (7")

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



1126.28 cm (11")



Colpo
Heavy
Battre
Pescatero
Schlacht



1136.28 cm (11")



Mezzo colpo
Half heavy
Battre
Medio pesante
Schlacht



3606.22 cm (8 3/4")



Acciaino
Sharpening steel
Fusil à aiguiser
Chaira
Wetzstahl



1146.30 cm (12")



Acciaino
Sharpening steel
Fusil à aiguiser
Chaira
Wetzstahl



1166.30 cm (12")



Acciaino ovale
Oval sharpening steel
Fusil à aiguiser ovale
Chaira
Wetzstahl



1266.20 cm (8")



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



3006.24 cm (9 1/2")

Arrosto
Roast
Rôti
Asado
Braten



3026.24 cm (9 1/2")

Pane
Bread
Pain
Pan
Brot



3026.32 cm (12 1/2")

Pane
Bread
Pain
Pan
Brot



3036.26 cm (10 1/4")

Pasticciere
Pastry
Pâtissier
Cofitero
Konditor



3046.28 cm (11")

Strettissima
Salmon slicer
Saumon
Jamón ó Salmón
Lachs



3056.31 cm (12 1/4")

Salmone olivato
Indented salmon
Saumon olivée
Salmón mellado
Lachs



3066.24 cm (9 1/2")

Prosciutto
Ham
Jambon
Jamón
Schinken



3066.32 cm (12½")

Prosciutto
Ham
Jambon
Jamón
Schinken



3086.25 cm (9¾")

Pasta
Dough
Pâtes
Pastel
Teig



3086.41 cm (16")

Salato largo
Dough
Pâtes
Helado
Teig



3106.30 cm (12")

Salato
Salami slicing
Charcuterie
Embutidos
Aufschnitt



3106.33 cm (13")

Salato
Salami slicing
Charcuterie
Embutidos
Aufschnitt



3126.18 cm (7")

Cucina
Cook
Chef
Cocina
Koch



3126.20 cm (8")

Cucina
Cook
Chef
Cocina
Koch



3126.24 cm (9½")

Cucina
Cook
Chef
Cocina
Koch



3126.30 cm (12")

Cucina
Cook
Chef
Cocina
Koch



3126.21 cm (8½")

Trinciante
Chef
Tranchant
Cocina
Kock



3166.21 cm (8½")

NEW

Trinciante olivato
Indented chef
Tranchant alveolé
Cocina mellado
Koch mit kullen



3126.25 cm (9¾")

Trinciante
Chef
Tranchant
Cocina
Koch



3166.25 cm (9¾")

NEW

Trinciante olivato
Indented chef
Tranchant alveolé
Cocina mellado
Koch mit kullen



3136.18 cm (7")

Giapponese
Japanese
Japonais
Japonés
Japanisch



3156.18 cm (7")

Giapponese olivato
Indented japanese
Japonais olivée
Japonés mellado
Japanisch mit Kullen



3146.22 cm (8¾")

Cinese
Wok
Chinois
Chino
Chinese



3206.18 cm (7")

Pesto
Hashing
Hacher
Macheta pequeña
Schlag



3226.16 cm (6¼")

Falcetta
Kitchen cleaver
Couperet
Hachuela
Hackbeil



3246.10 cm (4")

Spelucchino
Paring
D'Office
Mondador
Gemüse



3276.12 cm (5")

Costata
Steak
Steak
Chuletero
Steak



3296.12 cm (5")

Pomodoro
Tomato
Tomate
Tomate
Tomate



3306.06 cm (2½")

Verdura
Vegetable
Légumes
Verdura
Schäl



3316.09 cm (3½")

Apriostiche
Oyster opener
Couteau à Huitres
Abrestras
Austernöffner



3396.11 cm (4½")

Agrumi
Citrus
Agrumes
Cítricos
Zitrusfrucht



3416.11 cm (4½")

Coltello Snack
Spreading
Beurre
Mantequilla
Aufstrich



3426.07 cm (3")

Pelapatate
Potato
Éplucheur p. de terre
Pelapatatas
Kartoffelschäler



3646.33 cm (13")

Forchettone forgiato
Carving fork
Fourchette de chef
Tenedor trinchante
Kochgabel



3676.33 cm (13")

Forchettone curvo
Carving fork
Fourchette de chef
Tenedor trinchante
Kochgabel



4326.11 cm (4 1/2")

Formaggio Pavia
Parmesan cheese
Fromage Parmesan
Queso
Käse



3686.26 cm (10 1/4")

Spatola Hamburger
Hamburger
Hamburger
Hamburguesa
Hamburger



3696.17 cm (7")

Spatola fritto
Frying
Frite
Fritos
Backen Spachtel



3706.15 cm (6")

Spatola Lasagne
Lasagne
Lasagne
Espátula cocina
Lasagne



3746.18 cm (7")

Spatola salsa
Spatula
Spatule de chef
Espátula
Spachtel



3736.27 cm (10 3/4")

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



3746.27 cm (10 3/4")

Spatola cuoco
Spatula
Spatule de chef
Espátula
Spachtel



3756.10 cm (4")

Spatola pizza
Pizza
Pizza
Rasqueta cocina
Pizza



LINEA FORMAGGI

Special cheese - Spécial fromages - Especial queso - Speziell Käse

3096.36 cm (14")



Salato 2 manici - Twin-handled cheese knife - Fromage 2 manches - Queso 2 mangos - Käse mit 2 stiel

4436.18 cm (7")

Formaggio ristorante
Restaurant cheese
Fromage restaurant
Queso restaurant
Käse Restaurant



4426.22 cm (8³/₄")

Formaggio tenero
Soft cheese
Fromage tendre
Queso tierno
Zartkäse



LINEA ORIENTALE

Oriental line - Série orientale - Serie oriental - Orientalisch Linie

3806.16 cm (6¹/₄")

Santoku



3816.16 cm (6¹/₄")

Deba



3826.24 cm (9¹/₂")

Yanagi ba



3836.18 cm (7")

Nakiri



3256.10 cm (4")

Petty



3336.08 cm (3¹/₄")

Petty



150° LAMA LUCIDATA A SPECCHIO

Premana Professional Line Mirror Blade - Série Premana Professional Lame polie miroir
Serie Premana hoja pulida espejo - Premana Professional Blade-Spiegel

1006.22L cm (8³/₄"**NEW**

Francese
Butcher
Boucher
Francés
Schlacht

3026.32L cm (12¹/₂"**NEW**

Pane
Bread
Pain
Pan
Brot



3046.28L cm (11"

NEW

Strettissima
Salmon slicer
Saumon
Jamón ó Salmón
Lachs

3066.32L cm (12¹/₂"**NEW**

Prosciutto
Ham
Jambon
Jamón
Schinken

3126.25L cm (9³/₄"**NEW**

Trinciante
Chef
Tranchant
Cocina
Koch



3646.33L cm (13"

NEW

Forchettone forgiato
Carving fork
Fourchette de chef
Tenedor trinchante
Kochgabel



3706.15L cm (6"

NEW

Spatola Lasagne
Lasagne
Lasagne
Espátula cocina
Lasagne



FORBICE PREMANA

3886.21 cm (6"

NEW

Forbice cucina inox
Stainless steel kitchen Shears
Ciseaux cuisine inox
Tijeras cocina inox
Küchenschere rostfreier stahl



903606

Confezione costata 6 pz.
 Steak knife set 6 pcs.
 Coffret bifsteck 6 pcs.
 Juego chuleteros 6 pcs.
 Steakmessersatz 6 stk.



900602

Confezione 2 pz.
 Set 2 pcs.
 Trousse 2 pcs.
 Juego 2 pcs.
 Messersatz 2 stk.



909604

Confezione 4 pz.
 Set 4 pcs.
 Trousse 4 pcs.
 Juego 4 pcs.
 Messersatz 4 stk.



982609

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



980603

Rotolo cuoco piccolo 3 pz.
 Little cook's bag 3 pcs.
 Petite trousses chef 3 pcs.
 Bolsa cocinera pequeña 3 pcs.
 Kleine Tasche Koch 3 stk.



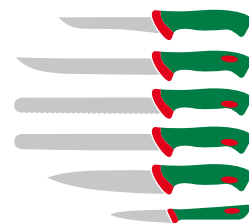
981608

Rotolo cuoco 8 pz.
 Cook's bag 8 pcs.
 Trousse chef 8 pcs.
 Bolsa cocinera 8 pcs.
 Tasche Koch 8 stk.



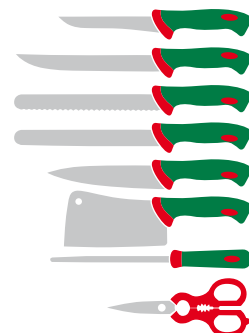
941606

Ceppo base 6 pz. rovere
Block 6 pcs. Oakwood
Bloc 6 pcs. rouvre
Tacoma 6 pz. roble
Messerblöcke 6 stk. Eiche



945608

Ceppo Maxime 8 pz. rovere
Block 8 pcs. Maxime oakwood
Bloc Maxime 8 pcs. rouvre
Tacoma Maxime 8 pz. roble
Messerblöcke 8 stk. Eiche



SISTEMA COLTELLI

955605 (Ox) - 957605 (Brill)

Alluminio anodizzato opaco o lucido
Matt or polished anodized aluminium
Aluminium anodisé mat ou poli
Aluminio anodizado mate o pulido
Eloxiertem Aluminium matt oder poliertem



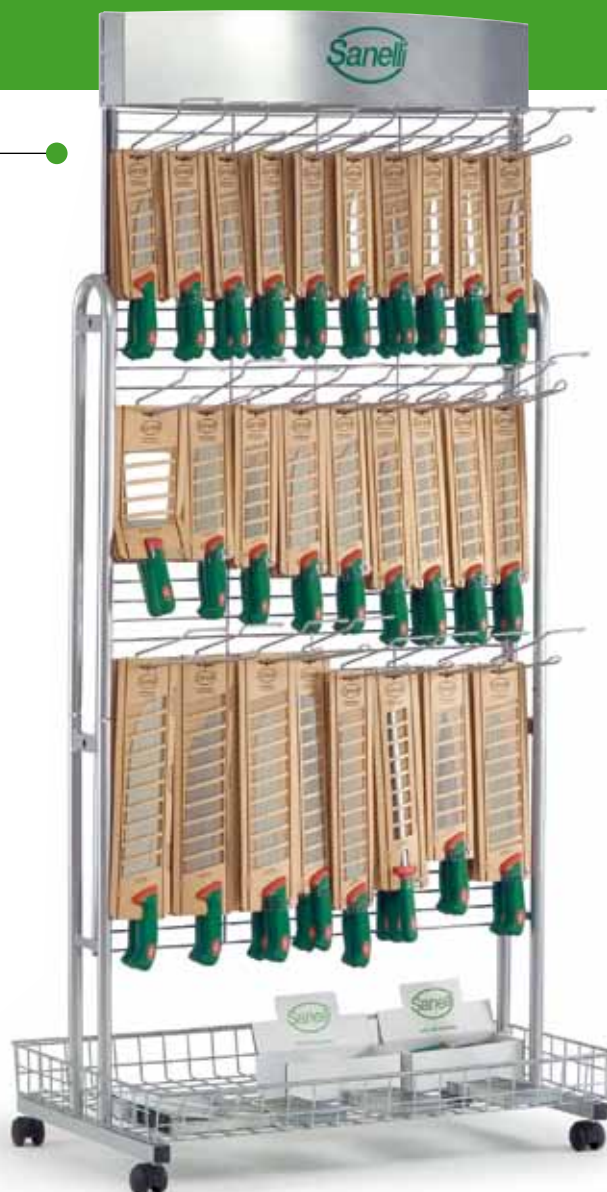
956605 (Ox) - 958605 (Brill)

Alluminio anodizzato opaco o lucido
Matt or polished anodized aluminium
Aluminium anodisé mat ou poli
Aluminio anodizado mate o pulido
Eloxiertem Aluminium matt oder poliertem



958150

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



958621

Espositore in cartone 14 posti
 Carton display 14 places
 Présentoir en carton 14 places
 Expositor de cartón 14 plazas
 Display-Karton 14 Plätze



CONOSCERE IL COLTELLO



- 1 Testa del manico**
 Rigonfiamento posto alla fine del manico, che assicura la presa e impedisce al coltello di scivolare.
Butt or handle head
 Swelling part at the end of the handle that guarantees the holding and prevents knife's slipping.
- 2 Manico**
 Stampato direttamente a caldo sulla parte posteriore della lama, a formare un corpo unico. Il manico della linea Premana Professional, a doppio stampaggio brevettato assicura una presa ergonomica.
Handle
 Hot swaged directly on the rear part of the blade to create the uniform body. The handle of Premana Professional line with its patented double forming guarantees the ergonomic holding.
- 3 Guardia**
 Parte del manico che impedisce alla mano di scivolare sulla lama.
Guard
 The part of the handle that prevents slipping of the hand on the blade.
- 4 Tallone**
 Parte in coda della lama. A seconda dei modelli può essere sporgente oppure inserita nella guardia.
Heel
 The part at the end of the blade. According to the models it can be projecting or integrated in the guard.
- 5 Tagliente o bisello**
 Parte della lama a V. Tutti i coltelli Sanelli hanno il tagliente in forma convessa, ottenuta con affilatura a mano.
Tip or chamfer
 The V form of the blade. All Sanelli's knives have got a convex tip thanks to handmade sharpening.
- 6 Filo**
 La parte più tagliente del bisello.
Edge
 The sharpest part of the chamfer.
- 7 Marchio a laser**
 Contiene le seguenti informazioni: **Made in Italy.**
 Marchio di fabbrica: **Sanelli Professional Stainless Steel.**
 Caratteristiche dell'acciaio utilizzato, **X50 CR MO 14** oppure **X60 CR MO V 14.**
 Numero di lotto, identifica la tracciabilità del prodotto, garanzia di qualità: **lot 23105.**
 Codice identificativo dell'articolo: **316621** e marchio di certificazione Americana **NSF.**
Laser trademark
 It contains the following information: **Made in Italy.**
 Factory's trademark: **Sanelli Professional Stainless Steel.**
 Characteristics of used steel, **X50 CR MO 14** or **X60 CR MO V 14.**
 Lot's number that identifies the product's tracing and its quality guarantee: **lot 23105.**
 Identification code of the item: **316621** and American certification mark **NSF.**
- 8 Olivatura**
 Dove prevista, ha lo scopo di non far aderire la fetta alla lama.
Olive forming
 If provided it's destined to avoid slices' sticking to the blade.
- 9 Costa**
 Parte superiore e più spessa della lama.
 A spigolo arrotondato, per una maggiore sicurezza nell'utilizzo.
Spine
 The top of the knife and the thickest part of the blade.
 It has got a rounded edge for better safety in use.
- 10 Punta**
 Parte terminale della lama. Appuntita o arrotondata, secondo i modelli.
Point
 The end of the blade. Pointed or rounded according to the models.



COLTELLERIE SANELLI_{spa}

sede legale
23834 PREMANA (Lecco)

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