



Sanelli



Sanelli® PROFESSIONAL-STAINLESS STEEL
X60 CR MO V 14 Made in Italy
Lot 53804 100622



Sanelli

COLTELLERIE SANELLI spa
Premana - Lecco - Italia
Tel. 0341361368
www.sanelli.com

LINEA
PREMANA
PROFESSIONAL
News



LINEA PREMANA PROFESSIONAL *News*

La Linea Premana Professional, già apprezzata dai migliori professionisti si arricchisce di nuovi modelli.

Forme tradizionali per i coltelli specifici da formaggio, pensati per incontrare le esigenze di coloro che il formaggio lo producono, lo tagliano e lo gustano, sapendo che il taglio del formaggio eseguito a regola d'arte garantisce la conservazione nelle giuste proporzioni del sapore.

Forme innovative, per i coltelli con un tocco di "estremo oriente" tipici di una cultura lontana ma ormai di tendenza nel mondo occidentale. Accanto ai modelli "Giapponese" e "Cinese", già presenti nella gamma, Sanelli presenta le nuove lame, disegnate sui modelli della tradizione giapponese, che si uniscono ad un impugnatura ormai inconfondibile.

Already highly valued by the best professionals, the Premana Professional line has now added some new models.

Traditional shapes for specific knives for cheese, designed to cater for the needs of people who make cheese, cut it and savour it, knowing that when cheese is cut skilfully, it guarantees that the right proportions will be maintained in the taste experience.

Innovative shapes for knives with a touch of the Far East, typical of a culture that comes from a great distance, but is now also a trend-setter in the West.

Joining the "Japanese" and "Chinese" models that already feature in the range, Sanelli is now presenting new blades, designed to accord with the traditional Japanese model, which combine with a handle that is now an unmistakable hallmark.



LINEA **PREMANA** PROFESSIONAL *News*

443618



Coltello formaggio ristorante cm.18

La particolare forma zancata della lama permette il taglio del pezzo mantenendo la lama dritta, così da non avere "scheggiature" sulla fetta.

Cheese knife for restaurants 18 cm.

This blade's unusual curved line enables the cheese to be cut while keeping the blade straight, so that there are no "chips" on the slice.

442622



Coltello formaggio tenero cm.22

Coltello adatto per il taglio di formaggi particolarmente morbidi che si attaccherebbero ad una lama più alta (Gorgonzola, Taleggio, Brie).

Knife for soft cheese 22 cm.

Knife suitable for cutting particularly soft cheeses (Gorgonzola, Taleggio, Brie) that would stick to a wider blade.

309636



Coltello salato 2 manici cm. 36

Coltello adatto per il taglio delle forme. I due manici permettono di eseguire una pressione uniforme su tutta la lunghezza della lama.

Twin-handled cheese knife 36 cm.

Knife suitable for cutting entire cheeses. The twin handles enable even pressure to be exerted right along the blade.

Santoku cm.16

"Tre Virtù" - Riferito ai tre usi per i quali il coltello è maggiormente adatto: affettare, tritare, macinare.

Santoku 16 cm.

"Three Virtues" refers to the three uses for which this knife is best suited: slicing, dicing and mincing.

380616



Deba cm.16

"Coltello appuntito" è un coltello affilato e dalla lama pesante usato per disossare e tagliare il pesce utilizzato nel sushi, ma anche pollo e carne.

Deba 16 cm.

"Pointed knife": a sharp knife with a heavy blade used for boning and cutting fish for sushi, but also poultry and meat.

381616



Yanagi ba cm.24

"Lama a foglia di salice" - Coltello sottile, adatto per affettare pesce crudo, per Sushi, Sashimi.

Yanagi ba 24 cm.

"Willow blade knife": a thin blade for slicing raw fish for sushi and sashimi

382624



Nakiri cm.18

"Coltello per tagliare ortaggi" : nonostante la forma non è adatto per il taglio di piccole ossa di pesce o carne, ma utilissimo per il taglio dei vegetali.

Nakiri 18 cm.

"Vegetable knife": despite its shape, this knife is not suitable for cutting small fish or meat bones, but very useful for cutting vegetables.

383618



Petty cm.10

Spelucchino . Coltello per tagliare e mondare frutta e verdura.

Petty knife 10 cm.

Paring knife for cutting and cleaning fruit and vegetables.

325610



Petty cm.8

Verdura. La particolare forma curva permette di eseguire tagli decorativi su frutta e verdura.

Petty knife 8 cm.

Vegetable knife with a special curved shape for cutting decorative garnishes in fruit and vegetables.

333608

