



LINEA
PREMANA
PROFESSIONAL

Sanelli



A PREMIUM MANA PF



LINEA PREMANA PROFESSIONAL



Форма и функциональность: дизайн гаммы профессиональных ножей.

Гамма **Premana Professional** предприятия по производству ножей Coltellerie Sanelli S.p.A. была разработана, подробно анализируя и решая все проблемы, которые могли бы возникнуть даже у самого взыскательного клиента - профессионала, ежедневно использующего данную продукцию. Вкратце основные характеристики ножей серии «Premana Professional» выглядят следующим образом:

Клинок

- Повышенная твёрдость (54-56 HRC).
- Хорошая гибкость.
- Высокая эффективность резки.
- Длительный срок службы лезвия (износостойкость).
- Специально разработанная форма лезвия для профессионального использования.
- Превосходные качества заточки.
- Изогнутая форма клинка гарантирует эффективный упор при применении существенной силы со стороны пользователя. Отсутствие царапин.

Рукоять

- Эксклюзивный эргономичный дизайн рукояти – результат специальных исследований, проведённых на базе квалифицированных Университетских Центров (под названием ЭПД (англ. EPM): Эргономия Положения и Движения при Политехническом Университете г. Милана). Исследования проведены с помощью компьютерных экспериментальных опытов.
- Эргономичная форма гарантирует существенное уменьшение применения силы со стороны пользователя.
- Нескользящая поверхность рукояти имеет мягкую, но слегка шероховатую поверхность: ещё большая безопасность в применении.
- Используемый материал нетоксичен и отвечает всем европейским нормативам.
- Используемый материал устойчив к изменениям температуры (-40°C + 150°C), к коррозии и моющим средствам.
- Таким образом, нож можно мыть в посудомоечной машине и стерилизовать, гарантируя максимальную гигиену.
- Превосходный баланс клинка и рукояти.
- Зелёный цвет рукояти позволяет сразу обнаружить нож на рабочем месте, гарантируя безопасность.

Продукция серии «Premana Professional» предприятия Coltellerie Sanelli S.p.A. существенно улучшает безопасность, надёжность и гигиену.

На данный момент ни одна другая гамма профессиональной продукции ножей не сочетает в себе схожих характеристик. Все ножи серии «Premana Professional» имеют соответствующие патенты и сертификаты в Европе и С.Ш.А.



Вся продукция полностью разработана и произведена в Италии



- Одобрено и рекомендовано НАЦИОНАЛЬНОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ АССОЦИАЦИЕЙ МЯСНИКОВ
- Approved and recommended by the ITALIAN NATIONAL BUTCHERS FEDERATION
- Approuvé et recommandé par la FEDERATION NATIONALE ITALIENNE DES BOUCHERS
- Approvati e consigliati dalla FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI
- Begutachtet und Empfehlung DER NAZIONALEN METZGEREI GEWERKSCHAFT



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

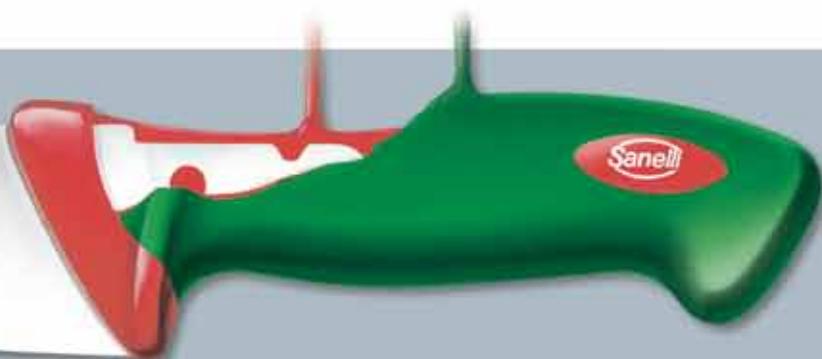
- Une fermeté résistante (54-56 HRC).
- Une bonne flexibilité.
- Un potentiel tranchant élevé.
- Une longue durée de vie.
- Une forme de lame conçue spécialement pour une utilisation à caractère professionnel.
- Un excellent potentiel d'affilage.
- La forme convexe de la lame assure un soutien efficace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

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 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 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.

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.



1006.16 cm (6 $\frac{1}{4}$ "")

Нож мясника
Butcher
Boucher
Schlacht
Francesc



1006.18 cm (7")

Нож мясника
Butcher
Boucher
Schlacht
Francesc



1006.22 cm (8 $\frac{3}{4}$ "")

Нож мясника
Butcher
Boucher
Schlacht
Francesc



1006.27 cm (10 $\frac{3}{4}$ "")

Нож мясника
Butcher
Boucher
Schlacht
Francesc



1006.33 cm (13")

Нож мясника
Butcher
Boucher
Schlacht
Francesc



1036.33 cm (13")

Нож для рыбы с волнообразной заточкой
Fish
Poisson
Fisch
Francese segghettato



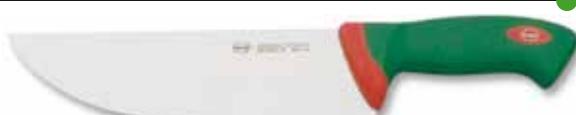
1026.20 cm (8")

Слайсерный поварской нож
Slicing
Trancheur
Aufschneid
Affettare



1026.24 cm (9 $\frac{1}{2}$ ")

Слайсерный поварской нож
Slicing
Trancheur
Aufschneid
Affettare



1026.33 cm (13")

Слайсерный поварской нож
Slicing
Trancheur
Aufschneid
Affettare



1026.36 cm (14")

Слайсерный поварской нож
Slicing
Trancheur
Aufschneid
Affettare



**1016.18 см (7")**

Шкуростемный нож
Skinning
Dépecer
Abhäuten
Danese

**1046.22 см (8 3/4")**

Широкое лезвие
Pig skinning
Lame large
Schweineabhäuten
Largo

**1066.14 см (5 1/2")**

Обвалочный нож
Sticking
Saigner
Stech
Scannare

**1066.18 см (7")**

Обвалочный нож
Sticking
Saigner
Stech
Scannare

**1066.22 см (8 3/4")**

Обвалочный нож
Sticking
Saigner
Stech
Scannare

**1076.16 см (6 1/4")**

Филетировочный нож
Flex. fillet
Filet flexible
Filet
Filettare

**1076.18 см (7")**

Филетировочный нож для рыбы
Flex. fillet
Filet flexible
Filet
Filettare pesce

**1076.22 см (8 3/4")**

Филетировочный нож
Flex. fillet
Filet flexible
Filet
Filettare

**1086.16 см (6 1/4")**

Нож для удаления мяса с кости
Boning
Désosser
Ausbein
Disosso Emilia

**1096.16 см (6 1/4")**

Изогнутый нож для удаления мяса с кости
Curved boning
Dépouiller
Ausbein
Disosso curvo





1106.14 cm (5½")

Нож для удаления мяса с кости (тонкий клинок)

Boning (narrow)

Désosser fin

Ausbein (eng)

Disosso



1106.16 – 1116.16 cm (6¼")

Для удаления мяса с кости (тонкий)

Boning (narrow)

Désosser fin

Ausbein (eng)

Disosso

В наличии также фиксированный

Available also flexible

Disponible aussi flexible

Verfügbar auch

Disponibile anche flessibile



1106.18 cm (7")

Нож для удаления мяса с кости (тонкий клинок)

Boning (narrow)

Désosser fin

Ausbein (eng)

Disosso



1126.28 cm (11")

Тяжёлый секач

Heavy

Battre

Schlacht

Colpo



1136.28 cm (11")

Секач средний

Half heavy

Battre

Schlacht

Mezzo colpo



3606.22 cm (8¾")

Мусат для заточки ножей

Sharpening steel

Fusil à aiguiser

Wetzstahl

Acciaino



1146.30 cm (12")

Мусат для заточки ножей

Sharpening steel

Fusil à aiguiser

Wetzstahl

Acciaino



1166.30 cm (12")

Овальный мусат для заточки ножей

Oval sharpening steel

Fusil à aiguiser ovale

Wetzstahl

Acciaino ovale



1266.20 cm (8")

Нож для удаления мяса с кости (ветчина)

Ham boner

Désosser jambon

Schinkencanula

Cannula per disossare prosciutto



3006.24 cm (9½")

Нож для разделки стейка

Roast

Rôti

Braten

Arrosto



**3026.24 см (9½")**

Нож для хлеба

*Bread**Pain**Brot**Pane***3026.32 см (12½")**

Нож для хлеба

*Bread**Pain**Brot**Pane***3036.26 см (10¼")**

Кондитерский нож

*Pastry**Pâtissier**Konditor**Pasticciere***3046.28 см (11")**

Филетировочный нож для лосося (рыбы)

*Salmon slicer**Saumon**Lachs**Strettissima***3056.31 см (12¼")**

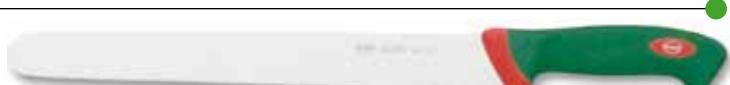
Филетировочный нож для лосося с рисунком

*Indented salmon**Saumon olivée**Lachs**Salmone olivato***3066.24 см (9½")**

Ветчинный нож

*Ham**Jambon**Schinken**Prosciutto***3066.32 см (12½")**

Ветчинный нож

*Ham**Jambon**Schinken**Prosciutto***3086.25 см (9¾")**

Нож для теста

*Dough**Pâtes**Teig**Pasta***3086.41 см (16")**

Нож для теста (широкий)

*Dough**Pâtes**Teig**Salato largo***3096.36 см (14")****NEW**

Двухручный нож для сыра - Twin-handled cheese knife - Fromage 2 manches - Käse mit 2 stiel - Salato 2 manici

3106.30 cm (12")

Нож для салями
Salami slicing
Charcuterie
Aufschmitt
Salato

**3106.33 cm (13")**

Нож для салями
Salami slicing
Charcuterie
Aufschmitt
Salato

**3126.18 cm (7")**

Поварской нож
Cook
Chef
Koch
Cucina

**3126.20 cm (8")**

Поварской нож
Cook
Chef
Koch
Cucina

**3126.24 cm (9½")**

Поварской нож
Cook
Chef
Koch
Cucina

**3126.30 cm (12")**

Поварской нож
Cook
Chef
Koch
Cucina

**3126.21 cm (8½")**

Поварской нож
Chef
Tranchant
Kock
Trincante

**3166.21 cm (8½")**

NEW Поварской нож со специальным рисунком на лезвии
Indented chef
Tranchant alveolé
Koch mit kullen
Trincante olivato

**3126.25 cm (9¾")**

Поварской нож
Chef
Tranchant
Kock
Trincante

**3166.25 cm (9¾")**

NEW Поварской нож со специальным рисунком на лезвии
Indented chef
Tranchant alveolé
Koch mit kullen
Trincante olivato



**3136.18 см (7")**

Японский нож
Japanese
Japonais
Japanisch
Giapponese

**3156.18 см (7")**

Японский нож со специальным рисунком на лезвии
Indented japanese
Japonais olivée
Japanisch mit Kullen
Giapponese olivato

**3146.22 см (8 3/4")**

Китайский нож
Wok
Chinois
Chinese
Cinese

**3206.18 см (7")**

Секач
Hashing
Hacher
Schlag
Pesto

**3226.16 см (6 1/4")**

Топор-секач
Kitchen cleaver
Couperet
Hackbeil
Falcetta

**3246.10 см (4")**

Нож для очистки овощей
Paring
D'Office
Gemüse
Spelucchino

**3276.12 см (5")**

Нож для стейка
Steak
Steak
Steak
Costata

**3296.12 см (5")**

Нож для помидора
Tomato
Tomate
Tomate
Pomodoro

**3306.06 см (2 1/2")**

Овощной нож
Vegetable
Légumes
Schäl
Verdura

**3316.09 см (3 1/2")**

Нож для устриц
Oyster opener
Couteau à Huitres
Austernöffner
Apriostriche



3396.11 cm (4½")

Нож для цитрусовых

*Citrus**Agrumes**Zitrusfrucht**Agrumi***3416.11 cm (4½")**

Нож для масла

*Spreading**Beurre**Aufstrich**Coltello Snack***3426.07 cm (3")**

Нож для чистки картофеля

*Potato**Éplucheur p. de terre**Kartoffelschäler**Pelapatate***3646.33 cm (13")**

Поварская вилка

*Carving fork**Fourchette de chef**Kochgabel**Forchettone forgiato***3676.33 cm (13")**

Изогнутая поварская вилка

*Carving fork**Fourchette de chef**Kochgabel**Forchettone curvo***4326.11 cm (4½")**

Нож для пармезана

*Parmesan cheese**Fromage Parmesan**Käse**Formaggio Pavia***4436.18 cm (7")****NEW**

Ресторанный нож для сыра

*Restaurant cheese**Fromage restaurant**Käse Restaurant**Formaggio ristorante***4426.22 cm (8¾")****NEW**

Нож для мягкого сыра

*Soft cheese**Fromage tendre**Zartkäse**Formaggio tenero***3686.26 cm (10¼")**

Поварская лопатка для гамбургера

*Hamburger**Hamburger**Hamburger**Spatola Hamburger***3696.17 cm (7")**

Поварская лопатка для жарки

*Frying**Frite**Backen Spachtel**Spatola fritto*

**3706.15 cm (6")**

Поварская лопатка для лазаньи
Lasagne
Lasagne
Lasagne
Spatola Lasagne

**3746.18 cm (7")**

Поварская лопатка для соуса
Spatula
Spatule de chef
Spachtel
Spatola salsa

**3736.27 cm (10^{3/4}")**

Вогнутая поварская лопатка
Offset spatula
Spatule de chef Coudée
Spachtel (gebogen)
Spatola cuoco piegata

**3746.27 cm (10^{3/4}")**

Поварская лопатка
Spatula
Spatule de chef
Spachtel
Spatola cuoco

**3756.10 cm (4")**

Поварская лопатка для пиццы
Pizza
Pizza
Pizza
Spatola pizza

**LINEA ORIENTALE****3806.16 cm (6^{1/4}")**

Santoku

**3816.16 cm (6^{1/4}")**

Deba

**3826.24 cm (9^{1/2}")**

Yanagi ba

**3836.18 cm (7")**

Nakiri

**3256.10 cm (4") - 3336.08 cm (3^{1/4}")**

Petty



903606

Набор ножей для стейка (6 штук)
Steak knife set 6 pcs.
Coffret bifsteck 6 pcs.
Steakmessersatz 6 stk.
Confezione costata 6 pz.

**900602**

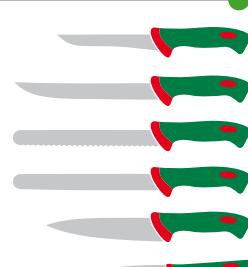
Набор из 2x ножей
Set 2 pcs.
Trousse 2 pcs.
Messersatz 2 stk.
Confezione 2 pz.

**909604**

Набор из 4x ножей
Set 4 pcs.
Trousse 4 pcs.
Messersatz 4 stk.
Confezione 4 pz.

**941606**

Набор из 6 ножей (дуб)
Block 6 pcs. Oakwood
Bloc 6 pcs. rouvre
Messerblöcke 6 stk. Durmast
Ceppo base 6 pz. rovere

**945608**

Набор Максим из 8 ножей (дуб)
Block 8 pcs. Maxime oakwood
Bloc Maxime 8 pcs. rouvre
Messerblöcke 8 stk. Durmast
Ceppo Maxime 8 pz. rovere



**982609**

Поварской чемодан (с магнитом)
Magnetic cook's suitcase
Mallette chefs magnétique
Magnetischer Handkoffer
Valigetta cuochi magnetica

**980603**

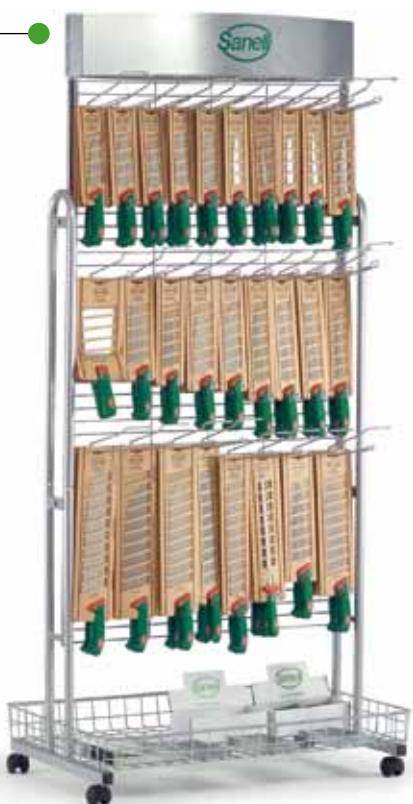
Поварской набор из 3х ножей (чехол)
Little cook's bag 3 pcs.
Petite trousse chef 3 pcs.
Kleine Tasche Koch 3 stk.
Rotolo cuoco piccolo 3 pz.

**981608**

Поварской набор из 8 ножей (чехол)
Cook's bag 8 pcs.
Trousse chef 8 pcs.
Tasche Koch 8 stk.
Rotolo cuoco 8 pz.

**958150**

Большой напольный стенд
Display great type
Presentoir grand
Verkaufsstand
Espositore grande da terra





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