Juuresveitsi terä 10 cm **324610**

Pihvi/pizzaveitsi terä 12 cm **327612**

Tomaattiveitsi terä 12 cm **329612**

Juuresveitsi terä 10 cm **325610**

Vihannesveitsi terä 6 cm **330606**

Vihannesveitsi terä 8 cm **333608**

Leviteveitsi terä 11 cm **341611**

Kuorintaveitsi terä 7 cm **342607**

Lihaveitsi terä 16 cm **100616**

Lihaveitsi terä 18 cm **100618**

Lihaveitsi terä 22 cm **100622**

Fileointiveitsi terä 16 cm **107616**

Fileointiveitsi terä 22 cm **107622**

Fileointi/sushiveitsi terä 24 cm **382624**

Lohiveitsi terä 28 cm **304628**

Siivutusveitsi terä 31 cm **305631**

Perkausveitsi terä 16 cm **108616**

Käyrä Perkausveitsi terä 16 cm **109616**

Nylkyveitsi terä 18 cm **101618**

Ohut Perkausveitsi terä 14 cm **110614**

Ohut Perkausveitsi terä 16 cm **110616**

Iso juustoveitsi terä 36 cm **309636**

Santoku kokkiveitsi terä 16 cm **380616**

Deba kokkiveitsi terä 16 cm **381616**

Japaninkokkiveitsi terä 18 cm **315618**

Nakiri kokkiveitsi terä 18 cm **383618**

Kokkiveitsi urilla terä 21 cm **316621**

Kokkiveitsi urilla terä 25 cm **316625**

Kokkiveitsi terä 30 cm **312630**

Wok-veitsi terä 22 cm **314622**

Halkaisuveitsi terä 16 cm **322616**

Yleisveitsi terä 18 cm **107618**

Yleisveitsi terä 24 cm **300624**

Leipäveitsi terä 24 cm **302624**

Leipäveitsi terä 32 cm **302632**

Juustoveitsi terä 18 cm **433618**

Paistihaarukka 33 cm **367633**

Hampurilaislasta 26 cm **368626**

Paistinlasta 17 cm **369617**

Palettiveitsi 18 cm **374618**

Palettiveitsi 27 cm **374627**

Teroituspuikko 22 cm **360622**

Teroituspuikko 30 cm **114630**

Timanttipuikko Ovaali 25 cm **T:puikko**

Sanelli

OSMONIKKO OY

Näyttelijäntie 1
FIN-00400 Helsinki
Puhelin 09-777 1560

info@osmonikko.fi
www.osmonikko.fi

LINEA **PREMANA** PROFESSIONAL

NSF

FMN

- *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

SANELLIVEITSEN MUOTO JA TOIMIVUUS AMMATTILAISEN KÄDESSÄ

Coltellerie Sanelli S.p.A. kehitti oman Premana Professional veitsisarjan analysoimalla ja ratkaisemalla jokaisen nistä ongelmista, jotka liittyvät ammattilaisen veitsenkäyttäjän jokapäiväiseen työskentelyyn. Lyhyesti sanoen, tässä ovat kaikkein tärkeimmät Sanelli Premana Professional veitsien ominaisuudet:

Terät:

- Pysyvä terävyys (54 – 56 HRC).
- Hyvä joustavuus.
- Suuri leikkausteho.
- Pitkä terän kestoikä.
- Terä muotoiltu ammattilaisen käyttöön.
- Erinomainen teroitusvara.
- Ohessa kuvattu terän muotoilu takaa tehokkaan tuloksen silloinkin kun tarvitaan voimaa leikkaamisessa.
- Sanelliveitsen terä ei lohkeile.

Kahvat:

- Ainutlaatuinen, ergonominen kahvan muotoilu on tulos tutkimuksista italialaisessa Teknisessä Korkeakoulussa (tutkimusyksikkö, nimeltään EPM: Ergonomics of Posture and Movement at the Milan polytechnic) tehdystä tutkimuksesta, mikä on toteutettu erityiseen tietojärjestelmään pohjautuvilla käyttötesteillä.
- Ergonominen muotoilu vähentää huomattavasti käden väsymistä jatkuvassa työskentelyssä.
- Pehmeä ja samalla hiukan karhea materiaali tekee kahvasta työturvallisen.
- Kahvan materiaali on myrkytön ja EU:n elintarvikemääräysten mukainen.
- Materiaali kestää suuria ja äkillisiä lämpötilan muutoksia (- 40 C– + 150 C) sekä ruostuttavia ja puhdistusaineita.
- Veitset voidaan puhdistaa automaattisessa tiskaus- ja sterilointiprosessissa.
- Kahva on tasapainotettu terään nähden.
- Kahvan vihreä väri on helppo tunnistaa työpöydällä – se merkitsee parempaa työturvallisuutta.

Kahva muotoiltiin erityisen tietojärjestelmän avulla. Premana Professional sarjan luomisella Coltellerie Sanelli S.p.A. toteutti ehdottomat tavoitteensa kehittää työturvallisuutta, luotettavuutta ja hygieniaa veitsityöskentelyssä. Millään muulla nyt markkinoilla olevalla veitsisarjalla ei ole kaikkia samoja ominaisuuksia. Sanelli Premana Professional sarjan veitset ovat patenttisuojattuja Euroopassa ja USA:ssa.

SANELLIVEITSIEN TEROITUS- JA HUOLTO-OHJEITA

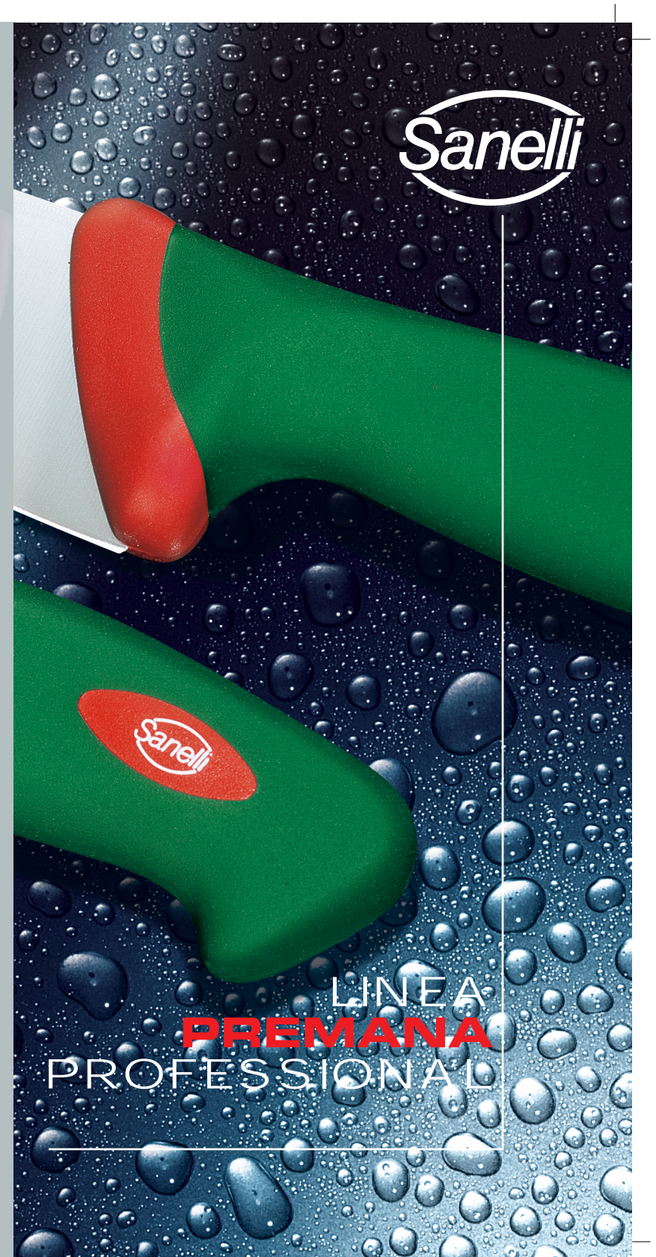
Käyttö

Jokaisella veitsellä on oma, erityinen käyttötarkoitus. Käytä veistä ainoastaan sen omaan käyttötarkoitukseen. Varo käyttöä kovilla pintamateriaaleilla, kuten graniitti, keramiikka jne.

Puhdistus

Veitset ovat konepesun kestäviä. Ota veitset kuitenkin pois astianpesukoneesta heti pesuohjelman loputtua ja kuivaa ne huolellisesti. Näin vältyt mahdollisilta ruostepilkuilta. Veitset ovat ns. hyvin teroitettua hiiliterästä. Ne voidaan myös jatkuvasti teroittaa huipputeräviksi monien käyttövuosien aikana. Käsin pestäessä voidaan käyttää kaikkia astianpesuaineita. Huolehdi kuitenkin siitä, ettei ruuantähteitä tai likaa jää kahvan ja terän sauman kohtaan. Suosittelemme Sanelli veitsien puhdistamista käsin pesulla.

Pese veitset huolellisesti korroosiota (ruostumista) aiheuttavien aineiden käsittelyn jälkeen. Terän hapettuminen voi johtua esim. kaloissa esiintyvästä natriumkloridista. Käytännössä kaikki orgaaniset nesteet saattavat vahingoittaa veitsiä, jos niitten kosketus pitkittyy.

Teroitus ja huolto

Terään syntyvän ns "kierteen" poistaminen suoritetaan teroituspuikolla.Terän hionta voidaan suorittaa esim. hiontakivellä.