

Besuchen Sie unsere Webseite zum Anzeigen von Video- und PDF-Inhalten



PRODUCIAMO COLTELLI DAL 1864



SANELLI





1864 kehrte A. Sanelli in das Dorf zurück, nachdem er sein Handwerk in einer Werkstatt in Venedig gelernt und auf einem Schiff in Verona ausgeübt hatte. Er war noch jung und unternehmungslustig, als er eine alte Rohrleitung unter dem Dorf fand und ein altes Wasserrad wieder in Betrieb nahm, um die Hämmer in der alten Struktur eines Schmelzofens anzutreiben. Daraus entstand ein echtes Unternehmen, das erste des Dorfes, das Klingen und Schneidwaren herstellte, die bereits in ganz Italien vertrieben wurden.

Die Qualität der Produkte wurde durch ein Diplom mit einer Goldmedaille auf der Nationalen Ausstellung in Mailand 1881 und drei Jahre später durch eine ähnliche Auszeichnung auf der Ausstellung in Turin bestätigt. Der Beruf wurde von seinem Sohn Silvio und dann von vier seiner acht Söhne weitergeführt: Mario, Orlando, Sereno und Danilo.

Heute ist das Unternehmen weltweit für die revolutionären Ergebnisse bekannt, die mit seinen neuen Messertypen erzielt wurden: Nach einem rigorosen Marketingansatz untersuchten die Sanelli-Mitarbeiter die Bedürfnisse der professionellen Messeranwender und entwickelten die „grünen Messer“ der Linie Premana Professional, die ersten Messer mit einem ergonomischen Griff, die 1985 patentiert wurden.

Dank der 160-jährigen Erfahrung in der Besteckherstellung und der ständigen Forschung im Bereich der Anwendung neuer Materialien und der Lösung von Ergonomie-, Hygiene- und Sicherheitsproblemen steht Sanelli S.r.l. heute an der Spitze des Sektors.



Vertrieben in Deutschland, Österreich und Schweiz durch:





Die **Meat-Linie** ist eine professionelle Messerlinie, die auf die Bedürfnisse der Industrie und der BBQ-Liebhaber zugeschnitten ist. Diese Linie umfasst alle Modelle, die für die Fleischverarbeitung und das Grillen erforderlich sind.

Der blaue, leicht erkennbare Griff wurde entwickelt, um bei Arbeiten, die mehr Präzision und Kraft erfordern, einen besseren Halt zu gewährleisten. Der Schutz des Griffs wurde hervorgehoben, um eine größere Sicherheit bei Arbeiten zu gewährleisten, die mehr Kraft erfordern, während die Qualität der Materialien und die spezielle Textur das Messer robust und rutschfest machen.

Zwei weitere Merkmale der Meat-Linie sind die polierte Oberfläche und die abgerundete Klinge, die für ein sanfteres Gleiten der Klinge beim Schneiden sorgen und dem Anwender mehr Komfort und Sicherheit bieten.

KLINGE

Professioneller rostfreier Stahl speziell für Besteck
 Hohe Härte: 54-56 HR
 Hohe Flexibilität
 Hohe Schneidleistung
 Polierte Oberfläche
 Gerundete und bearbeitete Kante für mehr Sicherheit und Komfort.



GRIFF

Innovative Polypropylenmischung
 Neues ergonomisches, rutschfestes Design
 Kalibrierte Oberflächentextur für bessere Griffbarkeit
 Hervorgehobener Schutz für mehr Sicherheit
 Helle Farbe, die auf der Werkbank leicht zu erkennen ist.



SNL 100118L

- Länge der Klinge: 18 cm



SNL 100124L

- Länge der Klinge: 24 cm



SNL 100130L

- Länge der Klinge: 30 cm



SNL 100136L

- Länge der Klinge: 36 cm



SNL 100121L

- Länge der Klinge: 21 cm



SNL 100127L

- Länge der Klinge: 27 cm



SNL 100133L

- Länge der Klinge: 33 cm



SNL 103121L

- Länge der Klinge: 21 cm



SNL 103133L

- Länge der Klinge: 33 cm



SNL 102120L

- Länge der Klinge: 20 cm



SNL 102128L

- Länge der Klinge: 28 cm



SNL 102136L

- Länge der Klinge: 36 cm



SNL 102124L

- Länge der Klinge: 24 cm



SNL 102132L

- Länge der Klinge: 32 cm



Schlacht- und Bankmesser

SNL 1001..L

Dieses Messer mit starrer Klinge ist ideal zum Abziehen, Schälen und Tranchieren von rohem Fleisch. Der ergonomische Griff und der stärker ausgeprägte Schutz ermöglichen ein präziseres Arbeiten und bieten mehr Halt und Sicherheit bei allen Arbeiten.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Polierte Klinge
- Griffe: Innovative Polypropylenverbindung

Schlacht- und Bankmesser gezahnter Schliff

SNL 1031..L

Messer mit steifer Klinge, ideal zum Schneiden von Sehnen, Nerven oder kleinen bis mittelgroßen Fischen. Der ergonomische Griff und der stärker ausgeprägte Schutz ermöglichen ein präziseres Arbeiten und bieten mehr Halt und Sicherheit bei allen Arbeiten.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Polierte Klinge
- Griffe: Innovative Polypropylenverbindung

Tranchiermesser

SNL 1021..L

Ein Messer mit starrer Klinge, ideal zum Schneiden von rohem Fleisch. Der ergonomische Griff und der stärker ausgeprägte Schutz ermöglichen ein präziseres Arbeiten und bieten mehr Halt und Sicherheit bei allen Arbeiten.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Polierte Klinge
- Griffe: Innovative Polypropylenverbindung



SNL 106114L

- Länge der Klinge: 14 cm



SNL 106116L

- Länge der Klinge: 16 cm



SNL 106118L

- Länge der Klinge: 18 cm



SNL 107117L

- Länge der Klinge: 17 cm



SNL 107120L

- Länge der Klinge: 20 cm



SNL 117112L

- Länge der Klinge: 12 cm



SNL 117116L

- Länge der Klinge: 16 cm



SNL 119120L

- Länge der Klinge: 20 cm



SNL 119126L

- Länge der Klinge: 26 cm



SNL 119130L

- Länge der Klinge: 30cm



Stechmesser

SNL 1061..L

Ein Messer mit starrer Klinge, ideal zum Schlachten und Verarbeiten von rohem Fleisch. Der ergonomische Griff und der stärker ausgeprägte Schutz ermöglichen ein präziseres Arbeiten und bieten mehr Halt und Sicherheit bei allen Arbeiten.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Polierte Klinge
- Griffe: Innovative Polypropylenverbindung

Filetmesser

SNL 1071..L

Messer mit flexibler Klinge, zum Filetieren von kleinen und mittelgroßen Fischen (z.B. Barsch, Forelle, Seeszunge). Die dünne, flexible Klinge ermöglicht äußerst präzise Schnitte. Der ergonomische Griff und der stärker ausgeprägte Schutz ermöglichen ein präziseres Arbeiten und bieten mehr Halt und Sicherheit bei allen Arbeiten.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Polierte Klinge
- Griffe: Innovative Polypropylenverbindung

Abhäutemesser

SNL 1171..L

Ein Messer mit einer starren, gebogenen Klinge, das sich ideal zum Schneiden von rohem Fleisch eignet. Wird auch als Jagdmesser zum Häuten von kleinen bis mittelgroßen Tieren verwendet. Der ergonomische Griff und der stärker ausgeprägte Schutz ermöglichen ein präziseres Arbeiten und bieten mehr Halt und Sicherheit bei allen Arbeiten.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Polierte Klinge
- Griffe: Innovative Polypropylenverbindung



Schlachtmesser XL

SNL 1191..L

Messer mit gebogener, halbstarrer Klinge wie das amerikanische Scimitar-Modell. Ideal zum Schneiden von Fleischscheiben, einschließlich Geflügel, Braten und Schinken und anderen großen gekochten Fleischsorten. Der ergonomische Griff und der stärker ausgeprägte Schutz ermöglichen ein präziseres Arbeiten und bieten mehr Halt und Sicherheit bei allen Arbeiten.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Polierte Klinge
- Griffe: Innovative Polypropylenverbindung





SNL 118126L

- Länge der Klinge: 26 cm



SNL 118130L

- Länge der Klinge: 30 cm



SNL 109113FL

- Länge der Klinge: 13 cm



SNL 109115FL

- Länge der Klinge: 15 cm



SNL 109113L

- Länge der Klinge: 13 cm



SNL 109115L

- Länge der Klinge: 15 cm



SNL 110112L

- Länge der Klinge: 12 cm



SNL 110113L

- Länge der Klinge: 13 cm



SNL 110114L

- Länge der Klinge: 14 cm



SNL 110116L

- Länge der Klinge: 16 cm



SNL 120116L

- Länge der Klinge: 16 cm



SNL 120118L

- Länge der Klinge: 18 cm



Schlachtmesser Kullenschliff

SNL 1181..L

Messer mit gebogener, halbstarrer Klinge mit Kullenschliff wie das amerikanische Scimitar-Modell. Ideal zum Schneiden von Fleischscheiben, einschließlich Geflügel, Braten und Schinken und anderen großen gekochten Fleischsorten. Der ergonomische Griff und der stärker ausgeprägte Schutz ermöglichen ein präziseres Arbeiten und bieten mehr Halt und Sicherheit bei allen Arbeiten.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Polierte Klinge
- Griffe: Innovative Polypropylenverbindung



Ausbeinmesser gebogen schmal flexibel

SNL 1091..FL

Ein Messer mit starrer Klinge, ideal zum Schlachten und Verarbeiten von rohem Fleisch. Der ergonomische Griff und der stärker ausgeprägte Schutz ermöglichen ein präziseres Arbeiten und bieten mehr Halt und Sicherheit bei allen Arbeiten.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Polierte Klinge
- Griffe: Innovative Polypropylenverbindung

Ausbeinmesser gebogen schmal

SNL 1091..L

Ein Messer mit starrer Klinge, ideal zum Schlachten und Verarbeiten von rohem Fleisch. Der ergonomische Griff und der stärker ausgeprägte Schutz ermöglichen ein präziseres Arbeiten und bieten mehr Halt und Sicherheit bei allen Arbeiten.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Polierte Klinge
- Griffe: Innovative Polypropylenverbindung

Ausbeinmesser

SNL 1101..L

Ideal zum Entbeinen, Enthäuten, Entfernen von Sehnen und Fett. Die spitze Klinge erleichtert das Schneiden nahe am Knochen. Der ergonomische Griff und der stärker ausgeprägte Schutz ermöglichen ein präziseres Arbeiten und bieten mehr Halt und Sicherheit bei allen Arbeiten.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Polierte Klinge
- Griffe: Innovative Polypropylenverbindung

Ausbeinmesser Emilia breit

SNL 1201..L

Messer mit steifer Klinge, ideal zum Ausbeinen und Schälen von rohem Fleisch. Der ergonomische Griff und der stärker ausgeprägte Schutz ermöglichen ein präziseres Arbeiten und bieten mehr Halt und Sicherheit bei allen Arbeiten.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Polierte Klinge
- Griffe: Innovative Polypropylenverbindung

Die Linie Premana Professional entstand aus dem Wunsch von Sanelli, den Benutzern ein sicheres, ergonomisches und langlebiges Produkt anzubieten. Diese Linie wurde 1985 in Zusammenarbeit mit dem Polytechnikum Mailand entwickelt und patentiert. Mehrere Studien ermöglichten es, ein Messer mit einem ergonomischen Griff zu entwickeln, das die Probleme derjenigen löst, die diese Werkzeuge täglich benutzen. Die Premana-Linie war weltweit die erste Linie mit einem doppelt geformten Griff, der aus einem Kern aus Polypropylen besteht, der heiß auf den Erl des Messers geformt und dann mit einer Außenschicht aus Santopren überzogen wird. Dank der Eigenschaften dieses Materials fühlt sich der Griff weicher an und ist rutschfest.

Im Laufe der Jahre wurde die Qualität des Griffs durch den Zusatz des antibakteriellen Schutzes Biomaster verbessert. Die Klingen der Premana-Linie bestehen aus gewalztem rostfreiem Stahl mit konischem Querschnitt, der speziell für Profi-Bestecke von den Bonpertuis-Stahlwerken hergestellt wird, einem Spezialstahl, der überdurchschnittliche Leistungen in Bezug auf Qualität, Schnitt, Schnitthaltigkeit und einfaches Nachschärfen bietet. Um tadellose Ergebnisse zu erzielen, werden die Klingen von unseren spezialisierten Handwerkern noch einzeln von Hand geschliffen. Die große Auswahl und die einzigartigen Eigenschaften der Premana-Linie machen die Sanelli-Messer zu unersetzlichen Verbündeten in der Küche.

GRIFF

Direkt auf dem Klingle Rücken heiß geschmiedet, um einen einzigen Körper zu bilden. Der patentierte, doppelt geformte Premana Professional Griff sorgt für einen ergonomischen Griff. Exklusives ergonomisches Design des Griffs. Das Ergebnis spezieller Studien, die an qualifizierten Universitätsinstituten durchgeführt wurden (Forschungseinheit EPM: Ergonomics of Posture and Movement am Polytechnikum Mailand) und durch experimentelle Computertests validiert wurden. Der Biomaster-Zusatzstoff setzt Silberionen frei, die das mikrobielle Wachstum von den ersten Minuten an sicher hemmen und innerhalb von 24 Stunden zu einer fast vollständigen Hemmung führen. Einmal in ein Produkt eingearbeitet, wird Biomaster zu einem integralen Bestandteil des Produkts und bietet sicheren, wirksamen und unerschöpflichen antimikrobiellen Schutz. Biomaster ist in allen Anwendungen wirksam und wird direkt in die Kunststoffmischung des TPE in der Phase des Produktionsprozesses eingebracht, um eine dauerhafte antibakterielle Wirkung für die gesamte Lebensdauer des Messergriffs zu gewährleisten. Labortests haben gezeigt, dass Biomaster, das in die Griffe der Messer der Sanelli Premana Professional Line eingearbeitet ist, eine dauerhafte mikrobiologische Abtötung von Escherichia Coli und Staphylococcus Aureus (MRSA) zu 99,7 % bewirkt und die Zertifizierung ISO22196:20111 erhalten hat.

LASER-MARKIERUNG

Enthält die folgenden Informationen:

Made in Italy

Warenzeichen:

Sanelli Professional Stainless Steel

Eigenschaften des verwendeten Stahls:

X50 CR MO 14 oder X60 CR MO V 14

Losnummer zur Identifizierung der Rückverfolgbarkeit

des Produkts, Qualitätssicherung: **lot 23105**

Artikelbezeichnung: **316621** und amerikanisches NSF-

Zertifizierungszeichen

KANTE

Oberer und dickerer Teil der Klinge.

Abgerundete Kante für mehr Sicherheit im Einsatz.

SPITZE

Endteil der Klinge.

Je nach Modell spitz oder abgerundet.



GRIFFKOPF

Ausbuchtung am Ende des Griffs, die die Griffigkeit gewährleistet und ein Abrutschen des Messers verhindert.

SCHUTZ

Teil des Griffs, der verhindert, dass die Hand auf der Klinge abrutscht.

ABSATZ

Der hintere Teil der Klinge.

Je nach Modell kann er herausragen oder in den Schutz eingesetzt sein.

SCHNEIDKANTE

V-förmiger Teil der Klinge.

Konvexe Schneidkante, speziell für den professionellen Einsatz entwickelt, der eine lange Lebensdauer garantiert.

SCHNEIDE DES MESSERS

Der schärfste Teil der Schneidkante.

Jede Klinge wird von Hand geschliffen.

KULLENSCHLIFF

Wo vorgesehen, soll es verhindern, dass die Scheibe an der Klinge kleben bleibt.



SNL 312618

- Länge der Klinge: 18 cm



SNL 312620

- Länge der Klinge: 20 cm



SNL 312624

- Länge der Klinge: 24 cm



SNL 312621

- Länge der Klinge: 21 cm



SNL 312625

- Länge der Klinge: 25 cm



SNL 312630

- Länge der Klinge: 30 cm



SNL 316621

- Länge der Klinge: 21 cm



SNL 315618

- Länge der Klinge: 18 cm



SNL 385616

- Länge der Klinge: 16 cm



Küchenmesser

SNL 312618 - SNL 312620 - SNL 312624

Mehrzweckmesser mit starrer Klinge, ideal zum Schneiden und Schälen von Gemüse und anderen Lebensmitteln.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.



Tranchiermesser

SNL 312621 - SNL 312625 - SNL 312630

Starrs Hackmesser, zum Schneiden und Hacken von Gemüse und Obst.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Tranchiermesser mit Kullenschliff

SNL 316621

Starrs Hackmesser, zum Schneiden und Hacken von Gemüse und Obst.

Der Kullenschliff der Klinge macht es einfach, die Scheibe zu entfernen.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Japanischer Messer mit Kullenschliff

SNL 315618

Coltello a lama rigida, ideale per tagliare e tritare frutta e verdura.

Der Kullenschliff der Klinge macht es einfach, die Scheibe zu entfernen.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Santoku mit Kullenschliff

SNL 385616

Coltello a lama rigida, ideale per tagliare e tritare frutta e verdura.

Der Kullenschliff der Klinge macht es einfach, die Scheibe zu entfernen.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.



SNL 100618

- Länge der Klinge: 18 cm



SNL 100622

- Länge der Klinge: 22 cm



SNL 100627

- Länge der Klinge: 27 cm



SNL 302624

- Länge der Klinge: 24 cm



SNL 302632

- Länge der Klinge: 32 cm



SNL 304628

- Länge der Klinge: 28 cm



SNL 305631

- Länge der Klinge: 31 cm



SNL 306624

- Länge der Klinge: 24 cm



SNL 306632

- Länge der Klinge: 32 cm



SNL 107618

- Länge der Klinge: 18 cm



SNL 107622

- Länge der Klinge: 22 cm



Küchenmesser

SNL 1006..

Ein Messer mit starrer Klinge, ideal zum Abziehen, Schälen und Schneiden von rohem Fleisch.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit antibakteriellem Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Brotmesser

SNL 3026..

Messer mit halbsteifer, gezahnter Klinge, ideal zum Schneiden von Brot, Brötchen, Focaccia und Pizza

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Schinkenmesser schmal

SNL 304628

Messer mit halbstarrer Klinge, das sich hervorragend zum Schneiden von Schinken im Schraubstock eignet. Auch zum Schneiden von Lachs oder weicher Salami geeignet.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Lachsmesser mit Kullenschliff

SNL 305631

Messer mit flexibler, geölter Klinge, die das Schneiden erleichtert. Ideal für geräucherten Lachs.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Schinkenmesser

SNL 3066..

Messer mit halbsteifer Klinge, ideal für kleine bis mittelgroße Würste (z.B. Salami, Coppa, Speck).

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Fischfiletierreiner

SNL 1076..

Messer mit flexibler Klinge, zum Filetieren von kleinen und mittelgroßen Fischen (z.B. Barsch, Forelle, Seezunge).

Die dünne, flexible Klinge ermöglicht äußerst präzise Schnitte.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC) mit gute Flexibilität
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.



SNL 300624

- Länge der Klinge: 24 cm



8 007372 001439



SNL 102620

- Länge der Klinge: 20 cm



8 007372 001101



SNL 108616

- Länge der Klinge: 16 cm



8 007372 001293



SNL 109615

- Länge der Klinge: 15 cm



8 007372 003617



SNL 109615F

- Länge der Klinge: 15 cm



8 007372 001484



SNL 110614

- Länge der Klinge: 14 cm



8 007372 001330

SNL 110616

- Länge der Klinge: 16 cm



8 007372 001347

Tranchiermesser

SNL 300624

Messer mit halbsteifer Klinge, ideal zum Schneiden von gekochtem Fleisch (z. B. Braten, gekochtes Fleisch).

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Tranchiermesser

SNL 102620

Messer mit starrer Klinge, ideal zum Schneiden von rohem Fleisch.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Ausbeinmesser Emilia

SNL 108616

Messer mit starrer Klinge, ideal zum Ausbeinen und Schälen von rohem Fleisch.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Ausbeinmesser schmal gebogen

SNL 109615

Ideal zum Entbeinen, Enthäuten, Entfernen von Sehnen und Fett. Die spitze Klinge erleichtert das Schneiden nahe am Knochen.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.



Ausbeinmesser schmal gebogen flexibel

SNL 109615F

Ideal zum Entbeinen, Enthäuten, Entfernen von Sehnen und Fett. Die spitze, flexible Klinge erleichtert das Schneiden nahe am Knochen.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Ausbeinmesser

SNL 1106..

Ideal zum Entbeinen, Enthäuten, Entfernen von Sehnen und Fett. Die spitze Klinge erleichtert das Schneiden nahe am Knochen.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC) mit gute Flexibilität
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.



SNL 324610

- Länge der Klinge: 10 cm



SNL 324612

- Länge der Klinge: 12 cm



SNL 329612

- Länge der Klinge: 12 cm



SNL 330606

- Länge der Klinge: 6 cm



SNL 662603

- Länge der Klingen: 6 - 10 - 12 cm



SNL 665603

- Länge der Klingen: 7 - 10 - 12 cm



Gemüsemesser

SNL 3246..

Messer mit halbsteifer Klinge, ideal zum Schneiden und Schälen von Obst und Gemüse.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Tomatenmesser

SNL 329612

Messer mit halbsteifer, gezahnter Klinge, hervorragend geeignet für Tomaten und Brot.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Tourniermesser

SNL 330606

Messer mit starrer gebogener Klinge, ideal zum Schneiden, Schälen und Gänieren von Obst und Gemüse.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Set 3 verschiedene Gemüsemesser

SNL 662603

Dieser Set beinhaltet einen Gemüsemesser, einen Tomatenmesser und einen Tourniermesser.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.



Set 3 größten Gemüsemesser

SNL 665603

Drei Messer mit halbsteifer Klinge, ideal zum Schneiden und Schälen von Obst und Gemüse.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.



SNL 309636

- Länge der Klinge: 36 cm



SNL 368626

- Länge der Klinge: 26 cm



SNL 370615

- Länge der Klinge: 15 cm



SNL 373622

- Länge der Klinge: 22 cm



Käsemesser

SNL 309636

Das Messer eignet sich zum Schneiden von Formen.

Die beiden Griffe ermöglichen einen gleichmäßigen Druck über die gesamte Länge der Klinge.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Gebogene Spachtel

SNL 368626

Großer, flexibler Spachtel, mit gebogene Klinge. Ideal zum Grillen und Barbecue.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Lasagnespachtel

SNL 370615

Flexibler Spachtel, ideal zum Übertragen von gebackenen, gegrillten und gebratenen Speisen.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Gebogene Kochspachtel

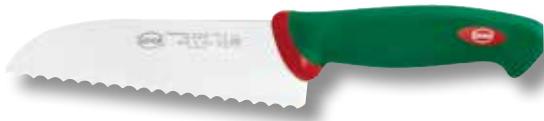
SNL 373622

Flexibler Spachtel, ideal zum Backen und Grillen.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.





SNL 384616

- Länge der Klinge: 16 cm



SNL 114630

- Länge der Klinge: 30 cm
- Durchmesser: Ø 13 mm rund



SNL 360622

- Länge der Klinge: 22 cm
- Durchmesser: Ø 10 mm rund



SNL 388621

- Gesamtlänge: 21 cm



Pizzamesser

SNL 384616

Messer mit starrer, gezahnter Klinge, ideal zum Schneiden von Pizza und Focaccia in Scheiben.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt
- Hohe Klingenhärte (54-56 HRC)
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar
- Widersteht Temperaturschwankungen (-40°C +150°C), korrosiven Substanzen und Reinigungsmitteln.

Wetzstahl

SNL 114630

Schärfgerät für Messer mit mittlerer/großer Klingenlänge.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt

Wetzstahl

SNL 360622

Schärfgerät für Messer mit kleiner/mittlerer Klingenlänge.

Ergonomischer, doppelt geformter Griff und rutschfestes Material mit Biomaster-Zusatz.

- 100% in Italien hergestellt

Küchenschere

SNL 388621

Am Computer entworfene und lasergeschnittene Inox-Küchenschere.

Die beiden Teile werden mit einer Inox-Schraube zusammengefügt. Außergewöhnliche Stärke und Leichtigkeit.

Ideal zum Schneiden von Fisch, Flossen und großen Gräten, Kräutern, Blumen, Folien und Papier..

- 100% in Italien hergestellt
- Rostfreier Chrom-Molybdän-Stahl AISI 420
- Spülmaschinengeeignet



SNL 407020

- Gesamtlänge: 20 cm



SNL 407120

- Gesamtlänge: 20 cm



SNL 407320

- Gesamtlänge: 20 cm



Professioneller Trüffelschneider mit glatter Klinge

SNL 407020

Robuster Trüffelhubel aus satiniertem Edelstahl mit scharfer, glatter Edelstahlklinge für einen sauberen, glatten Schnitt. Präziser Regler für einen perfekten Schnitt, der jedes Mal dünne Scheiben von gleicher Dicke ergibt.

Ideal für Trüffel, Pilze, Gemüse, Parmesankäse und Schokolade.

- Ergonomischer Griff für einen sicheren Halt
- 100% in Italien hergestellt
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar

Professioneller Trüffelschneider mit Holzgriff und glatter Klinge

SNL 407120

Robuster Trüffelhubel aus satiniertem Edelstahl mit Walnussholzeinsätzen.

Affilatisima lama liscia in acciaio Inox per un taglio pulito e netto, regolatore preciso per un taglio perfetto che permette di ottenere fette sottili sempre dello stesso spessore.

Ideale per tartufi, funghi, verdure, parmigiano e cioccolato.

Ideal für Trüffel, Pilze, Gemüse, Parmesankäse und Schokolade.

- Ergonomischer Griff für einen sicheren Halt
- 100% in Italien hergestellt
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar

Professioneller Trüffelschneider mit glatter Klinge

SNL 407320

Trüffelhubel aus Walnussholz.

Scharfe, glatte Klinge aus rostfreiem Stahl für einen sauberen, sauberen Schnitt, präziser Regler für einen perfekten Schnitt, der jedes Mal dünne Scheiben von gleicher Dicke ergibt.

Ideal für Trüffel, Pilze, Gemüse, Parmesankäse und Schokolade.

- Ergonomischer Griff für einen sicheren Halt.
- 100% in Italien hergestellt
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar