

# LINEA PREMANA PROFESSIONAL

Premana Professional veitsisarja on kehitetty ensin analysoimalla mitä hyvältä veitseltä odotetaan, sen jälkeen ratkaisemalla kaikki pienet ongelmalliset yksityiskohdat, joita tulee eteen kaikilla, jotka käyttävät veitsiä työssään joka päivä. Parantamalla tuotteiden turvallisuutta, luotettavuutta ja hygieenisyyttä sekä terän kovuutta, joustavuutta ja leikkaustehoa, myös kahvojen ergonominen muotoilu on tärkeä osa kokonaisuutta. Premana Professional line veitset on patentoitu Euroopassa ja USA:ssa.

## Veitsien kahvat on parannettu Biomaster teknologialla

Biomaster on pysyvä antibakteerinen suoja, joka koostuu epäorgaanisista hopeaioneihin perustuvasta aineesta, jota käytetään antibakteerisen ominaisuuden aikaansaamiseksi Sanelli veitsien kahvoissa. Korkea hopeaionien pitoisuus estää turvallisesti mikrobien ja bakteerien kasvun.

- 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 hieman 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)
- Veitset voidaan puhdistaa automaattisessa tiskaus- ja sterilointiprosessissa
- Kahva on tasapainotettu terään nähden
- Kahvan vihreä väri on helppo tunnistaa työpöydällä - se merkitsee parempaa työturvallisuutta.



## TERÄT:

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

Maahantuoja: Osmonikko Oy  
www.osmonikko.fi

## SANELLIVEITSIEN TEROITUS- JA HUOLTO-OHJEITA

### Käyttö

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

### Puhdistus, teroitus ja huolto

Veitset ovat konepesun kestäviä, ota veitset kuitenkin pois astianpesukoneesta heti pesuohjelman loputtua ja kuivaa ne huolellisesti. Näin välttyt mahdollisilta ruostepilkuilta. Veitset ovat ns. hyvin teroitettua hiiliterästä. Ne voidaan myös jatkuvasti teroittaa huippu-

teräviksi monien käyttövuosien aikana. Käsien pestäessä voidaan käyttää kaikkia astianpesu-aineita. Huolehdi kuitenkin siitä, ettei ruoan-tähteitä 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 esiintyvistä natriumkloridista. Käytännössä kaikki orgaaniset nesteet saattavat vahingoittaa veitsiä, jos niiden kosketus pitkittyy.

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