

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 100121L

- Länge der Klinge: 21 cm



SNL 100124L

- Länge der Klinge: 24 cm



SNL 100127L

- Länge der Klinge: 27 cm



SNL 100130L

- Länge der Klinge: 30 cm



SNL 100133L

- Länge der Klinge: 33 cm



SNL 100136L

- Länge der Klinge: 36 cm



SNL 103121L

- Länge der Klinge: 21 cm



SNL 103133L

- Länge der Klinge: 33 cm



SNL 102120L

- Länge der Klinge: 20 cm



SNL 102124L

- Länge der Klinge: 24 cm



SNL 102128L

- Länge der Klinge: 28 cm



SNL 102132L

- Länge der Klinge: 32 cm



SNL 102136L

- Länge der Klinge: 36 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



8 055002 038331

SNL 118130L

- Länge der Klinge: 30 cm



8 055002 038348



SNL 109113FL

- Länge der Klinge: 13 cm



8 055002 038133

SNL 109115FL

- Länge der Klinge: 15 cm



8 055002 038140



SNL 109113L

- Länge der Klinge: 13 cm



8 055002 038102

SNL 109115L

- Länge der Klinge: 15 cm



8 055002 038119



SNL 110112L

- Länge der Klinge: 12 cm



8 055002 038270

SNL 110113L

- Länge der Klinge: 13 cm



8 055002 038287

SNL 110114L

- Länge der Klinge: 14 cm



8 055002 038294

SNL 110116L

- Länge der Klinge: 16 cm



8 055002 038300



SNL 120116L

- Länge der Klinge: 16 cm



8 055002 038157

SNL 120118L

- Länge der Klinge: 18 cm



8 055002 038164

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