Gant de protection anti coupure qualité alimentaire TACTIL 13

Réf. #80199 03

Idéal pour la découpe de volaille au ciseau, le filetage et la transformation du poisson.





Les + du produit

- Protection à la coupure TDM niveau F (32N)
- Grand confort grâce à son vanissage étudié
- Ambidextre

Description

Complètement compatible avec les règles d'hygiènes en vigueur, il offre un excellent niveau de protection à la coupure.
Les gants subissent un pré lavage en usine afin de garantir leur stabilité dimensionnelle dans le temps.
Gant ambidextre sans couture tricoté en jauge 13.
Coloris blanc. Identification des tailles par liseré couleur.
Composition : 30% PE, 30% PET, 15% steel, 15% fiberglass, 10% PP.
Vendu à la paire. Identification des tailles par liseré couleur.

Consignes de stockage et d'entretien

Conserver les produits dans l'emballage d'origine, à température et humidité ordinaires, dans un local couvert et aéré. Lavage industriel à 70°C. Essorage 15 min à 400 tours maximum. Séchage 20 min à 50 °C maximum.
Pensez à trier, valoriser et recycler les EPI en fin de vie.

Risques

Usage courant

Milieux

Humide

Tailles disponibles

6 à 11

Logistique

Code douanier : 6116 99 00
Code produit : PF080199003

Certification EPI

Ce produit est conforme aux exigences du règlement (EU) 2016/425. Certifié apte au contact alimentaire selon les exigences du règlement (EU) 1935/2004 pour les aliments secs, les produits humides ou aqueux, et le contact gras.