

SCHNITTSCHUTZHANDSCHUH WHIZARD GRÖSSE 7 - S neues Modell



SOLUZIONI FOODSERVICE

Der Schutzhandschuh HANDGUARD II WHIZARD setzt den Standard für Qualität und Effektivität bei Schutzhandschuhen. Er wird in der Lebensmittelindustrie zur Schweine-, Rind-, Schaf-, Pferde-, Geflügel- und Fischverarbeitung, zum Schlachten, Zerlegen, Entbeinen, Vorbereiten und Bearbeiten durch Klingen verwendet. Der Handschuh HANDGUARD bietet dank seiner außergewöhnlichen Schnitt- und Rissfestigkeit einen hervorragenden Schutz für die Hände, ohne dabei auf einen angenehmen Tragekomfort zu verzichten.

Schutzhandschuh

Der Handschuh HANDGUARD II besteht aus einem Doppelfaden, der aus einer Kombination an Spezialfasern zusammengesetzt ist: Spectra, Kevlar und Edelstahl bieten das höchste Schutzniveau aller Textilhandschuhe. Er bietet die höchste Schnittfestigkeit der gesamten Whizard-Schutzpalette. Der Benutzer wird den Komfort des Handschuhs HANDGUARD II schätzen, da er außergewöhnlich weich und flexibel ist. Das Gewebe reduziert das Schwitzen. Das ergonomische Design ermöglicht eine große Bewegungsfreiheit und -präzision.

Dank seiner außergewöhnlichen Abrieb- und Abnutzbeständigkeit gewährleistet der Handschuh HANDGUARD II eine lange Lebensdauer und reduziert die Kosten für das Unternehmen. Pflegeleicht, von Hand und in jeder Maschine bis 95°C waschbar.

Dieses Modell ist leicht zu handhaben, beidhändig zu verwenden und reduziert die Kosten im Lager. Die Farbcodierung der Größen erleichtert deren Austausch. Vorgewaschen und sanforisiert.

WICHTIG:

Die Schutzartikel von Whizard sind extrem schnittfest, sind aber nicht komplett schnittfest und bieten keine Garantie gegen scharfe Gegenstände oder Klingen. Nicht mit Hochgeschwindigkeits- oder gezahnten Klingen zu verwenden. Schalten Sie immer das Gerät aus, bevor Sie es reinigen bzw. entfernen sie scharfe Klingen aus dem Gerät.