

SOLUZIONI FOODSERVICE

STRICKHANDSCHUH AUS EDELSTAHL MIT BLAUEM UNTERARMBUND (L)

5-FINGER-SCHUTZHANDSCHUH AUS EDELSTAHLGEWEBE MIT UNTERARM UND REGULIERBAREM NYLONBUND
GRÖSSE L



vedi prodotto online

CODICE: 027060043

SOLUZIONI FOODSERVICE

CE-zertifiziert und in Übereinstimmung mit 89/686/EWG UNI EN ISO 13998:2004 und UNI EN 1082-1:1998

Die Strickhandschuhe aus Edelstahl wurden entwickelt, um Bediener, die mit Messern und scharfen Gegenständen arbeiten, vor Verletzungen wie Schnitten beim Ausbeinen, bei der Verarbeitung von Kunststoffen, Leder usw. zu schützen.

Die Handschuhe tragen dazu bei, Unfälle zu vermeiden und die Körperteile zu schützen, die durch das Metallgewebe bedeckt sind.

Die Handschuhe sind aus Edelstahl gefertigt. Wegen der hohen Leitfähigkeit des Materials sollte der Kontakt mit Elektrizität vermieden werden.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Handschuhe und Schnürsenkel sollten sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser (50°C) und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden. Die Maschinenwäsche bietet hervorragende Ergebnisse. Anschließend mit heißem Wasser (ca. 85°C) waschen.

Nach dem Trocknen für einige Minuten geeignetes Desinfektionsmittel aufsprühen. Schließlich an einem sauberen, trockenen und belüfteten Ort aufbewahren.