

**GUANTO IN MAGLIA INOX COMPLETO DI AVAMBRACCIO
CINTURINO ROSSO (M)**



vedi prodotto online

SOLUZIONI FOODSERVICE

Certificati CE e ottemperanti le normative 89/686/CEE UNI EN ISO 13998:2004 ed UNI EN 1082-1:1998

I guanti in maglia inox sono stati disegnati per proteggere gli operatori che maneggiano coltelli ed oggetti appuntiti contro ferite quali per esempio tagli durante la disossatura, la lavorazione di materie plastiche, pelli etc.

I guanti aiutano a prevenire incidenti e proteggono quelle parti del corpo che sono coperte dalle maglie di metallo.

I guanti sono prodotti in acciaio inossidabile. E' da evitare il contatto con la corrente elettrica a causa dell'alta conducibilità del materiale.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

I guanti ed i lacci devono essere puliti con acqua calda (50°C) e un detergente neutro immediatamente dopo l'uso. Il lavaggio in lavatrice dà risultati ottimi. Infine risciacquare con acqua calda (c.ca 85°C)

Dopo l'asciugatura spruzzare idoneo disinfettante lasciandolo agire per alcuni minuti. Riporre quindi in luogo pulito, asciutto e ventilato.