

GUANTE NK-COTE DE CARNICERO REF. G253



Cierre de material
plástico anti-humedad
y anti-suciedad



MARCAJE



EN1082



CAT. II

Descripción

- ▶ EPI de categoría II.
- ▶ Guante de carnicero certificado para el corte, especialmente diseñado para la industria agroalimentaria.
- ▶ Su correa de plástico garantiza una mayor seguridad y permite una protección total de la muñeca.
- ▶ Se ajusta a todas las morfologías, garantizando así el confort y la ergonomía. Los tensores están protegidos por un forro.
- ▶ No hay riesgo de contaminación de la carne por partículas de plástico.
- ▶ La excepcional calidad de la malla de acero inox disminuye sensiblemente el número de reparaciones con respecto a lo que puede observarse generalmente en el mercado, además de proporcionar mayor seguridad.
- ▶ La correa de plástico es muy flexible y se adapta a todas las morfologías y garantiza confort y ergonomía. Además presenta una serie de muescas para que la hebilla de ajuste no pueda deslizarse sobre la correa. No hay abertura lateral en este guante, lo cual supone una protección completa del puño.
- ▶ Modelo reversible que puede ser utilizado en la mano izquierda o derecha (dándole la vuelta al guante).

TALLAS

M (8) 9 (L)

LONGITUD

Corto: 10 cm

MATERIAL

Acero inoxidable. Hebilla de ajuste plástica

EMBALAJE

1 par

Aplicaciones

- ▶ Alimentación: corte de carne o pescado

Materiales

- ▶ Malla de acero inox

STANDARDS

- ▶ **EN1082** (Guantes y protectores de los brazos contra cortes y pinchazos producidos por cuchillos de mano)