Temp-Cook 476

> Hygienisches Arbeiten kombiniert mit effektivem Wärmeschutz und 100% flüssigkeitsdicht

- Die cremeweiße Farbe entspricht den Kleidungsstandards der Gastronomiebranche
- Empfohlene maximale Kontakttemperatur: 150°C
- Innen- und Außenseite waschbar für optimierte Hygiene
- Beständig gegenüber Ölen, Fetten und die gängigsten Reinigungsmittel

Bäckereien
• Entnahme aus Backöfen
Lebensmittelindustrie
• Vorkochen
Gaststättengewerbe
• Entnahme von Blechen aus Öfen (trocken oder feucht)
• Umgang mit Warmhalteöfen
• Leeren von Autoklaven, Entnahmen aus Dampföfen
Kommunale Einrichtungen (Verpflegungsdienste)
• Entnahme warmer Speisen aus Öfen
• Leeren von Autoklaven, Entnahme aus Dampföfen

Cat. 3

4443

AJKL

X2XXXX

111

Besondere Merkmale

Handschuh mit lange Stulpe (45 cm) zum Schutz des Unterarms, z.B. beim Umgang mit heißen Blechen

Temp-Cook	476
Material	Nitril
Länge (cm)	45
Stärke (mm)	-
Handgelenk	-
Farbe	Weiß
Innenverarbeitung	Temperaturschutz durch Strick
Außenverarbeitung	Handfläche mit Profil
Größe / EAN	9 11 12
Verpackung	1 Paar/Beutel - 6 Paar/Karton

MAPA PROFESSIONNEL
www.mapa-pro.com

Der Schutzhandschuh ist zugelassen für den Kontakt mit Lebensmitteln jeglicher Art gemäß Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates. Er eignet sich vor allem zur Entnahme heißer Bleche, Teller und anderer Gegenstände aus dem Ofen, z.B. in Bäckereien undn Großküchen, sowie im Cateringbereich..