

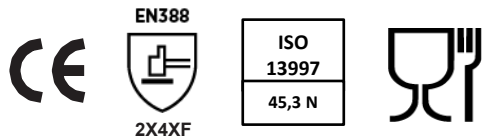
CUTFOOD

GAMME ALIMENTAIRE

PROTECTION COUPURE ALIMENTAIRE

- Manipulation de carcasses
- Désossage et découpe de volailles

« La certification après lavage garantit que les niveaux EN388 sont identiques avant et après 50 lavages »



ISO 13997	A	B	C	D	E	F
Charge de coupe en Newton	≥ 2	≥ 5	≥ 10	≥ 15	≥ 22	≥ 30

N°AET : 0075/077/162/12/24/2898 (CTC)

NORMES (DÉTAILS VOIR SITE)
www.rostaing.com/normes-securite

TAILLES



COMPOSITION

Maille Polyéthylène haute ténacité, fibres minérales, polyester, inox, polypropylène
 Jauge 10
 Longueur totale 28 cm

ENTRETIEN

70 °C



CONDITIONNEMENT

Sachet de 5 unités / Carton de 30 sachets (150 gants)

ROSTAING

TDM après 50 lavages à 70°C = 43,8 N



Protection aux coupures optimale
 Maille technologique

45,3 N



Ambidextre



Excellent confort et dextérité

Tricotage ergonomique



Protection prolongée du poignet

Longueur totale 28 cm

Les gants sont lavés industriellement et donc prêts pour un contact direct avec les aliments