

Hygostar Schnittschutzhandschuh "Cut Allfood Steel", Edelstahlseele, 10 Gauge, lebensmittelecht, hellblau, Größe XXL/11



Schnittschutzhandschuhe Allfood Standard von Hygostar: Im Schnittschutzhandschuh Allfood Standard sind feine Stahlfasern in sehr dichter Strickweise verarbeitet, wodurch sich der Handschuh wie eine zweite Haut anpasst. Durch seine hervorragende Tasteigenschaft ist der Schnittschutzhandschuh speziell für den Schutz der messerführenden Hand geeignet und bietet dem Verwender eine sehr gute Schnittfestigkeit (DIN EN 388:2016 - höchste Stufe 5). Der Schnittschutzhandschuh Allfood Standard ist leicht, beidseitig tragbar und bietet besten Komfort. Des Weiteren ist er bis 95°C waschbar, sehr lange haltbar und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

- feine Stahlfasern, sehr dichte Strickweise
- sitzt wie eine zweite Haut
- unübertroffene Tasteigenschaften
- speziell als Schutz für die messerführende Hand geeignet

- sehr gute Schnittfestigkeit (DIN EN 388: höchste Stufe 5)
- leicht, bester Komfort
- waschbar bis 95°C
- links und rechts tragbar, sehr lange haltbar
- lebensmittelecht

Artikel-Nr.	WL50045
Modell	Hygostar-336926
Modelllinie	Hygostar Cut
Hersteller	FRANZ MENSCH
Hersteller-Artikel-Nr.	336926
GPSR Herstellerdaten	Franz Mensch GmbH Werner-von-Siemens-Straße 2 DE-86807 Buchloe www.franz-mensch.de
Verkaufseinheit	1 Stück
Inhaltseinheit	1 Stück
Herstellerfarbangabe	blau
Farbe	blau
Normen	DIN EN 388:2016 - höchste Stufe 5
Ausführung der Handschuhe	Langfingerhandschuh
Material der Handschuhe	Spezialgewebe
Handschuhgröße	XXL
Beschichtung	Ohne Beschichtung
Noppen	nein
Waschtemperatur (max.)	95 °C
Eigenschaften	lebensmittelecht, waschbar
ESD gerecht	nein

Weitere Ausführungen

Artikel-Nr.	Handschuhgröße
WL50048	XS
WL50047	S
WL50046	M
WL50044	L

WL50043	XL
WL50045	XXL

