



TOEPASSINGEN:

- Voedselverwerking
- Metaalbewerking
- Glasindustrie
- Visserij

PRODUCTFICHE

Snijbestendige gebreide handschoenen Level 5 Food-safe

Specificaties

Model: Safecut

- Voor meermalig gebruik
- De handschoen biedt uitstekende snijbescherming en is ideaal voor vleesverwerking in professionele keukens.
- **EIGENSCHAPPEN:**
 - Heeft een zeer goede snijweerstand (snijbestendige klasse 5).
 - Geschikt voor voedselcontact
 - Licht van gewicht en zeer flexibel
 - Uitstekende tactiliteit, ideaal voor gebruik met messen.
 - Zeer slijtvast, duurzaam en wasbaar
- **MATERIAAL:**
 - Taycore, polyethyleen en polyamide
 - Wasbaar tot 60°C (max. 15 wasbeurten)
- **MODEL:**
 - Naadloos gebreid
 - Ambidextrisch (geschikt voor zowel linker- als rechterhand)
 - Elastische gebreide pols met een extra verlengd manchet voor meer veiligheid.
- Maten: S, M, L, XL, XXL
- Kleur: Blauw voor betere herkenbaarheid in voedselproductie.
- **Bescherming tegen MECHANISCHE gevaren**
EN ISO 388: 2016+A1:2018 (3 5 4 2 C)

	Prestatie
Schuurweerstand	Level 3
Snijweerstand (mes/blad)	Level 5
Scheurweerstand	Level 4
Perforatieweerstand	Level 2
	C

Verpakking kwantiteit

Informatie in Engels

10 paar in polybag - 935 paar/masterbox

NORMEN EN CERTIFICATEN

EU Type Examination

Regulation (EU) 2016/425 (Persoonlijke beschermingsmiddelen)

EN ISO 21420:2020 (Algemene eisen voor handschoenen)

EN 388:2016+A1:2018 (Mechanische risico's, zoals snij- en slijtvastheid)

NB (Notified Body – aangemelde instantie)