



Manulutex®

France



- + 5 dedos
- + Disponible en version con manguito largo
- + **Tiras higiénicas de poliuretano flexible**
- + **Cierre con botón a presión**
- + Identificación de la talla por el color de la tira
- + **Cumple con la norma NF EN 1082-1.**

Se recomienda el uso de los guantes de malla metálica inoxidable de tipo GCM en las industrias agroalimentarias, los mataderos, los saladeros, los centros de despiece, las carnicerías, las charcuterías, las banqueterías o, incluso, las industrias textiles. Este guante no debe ser utilizado con máquinas o herramientas dentadas porque se correría el riesgo de quedar atrapado.

Confort

Gracias a la tira higiénica flexible y ajustable, este guante puede adaptarse al usuario.

Seguridad

Los guantes con manguito son totalmente cerrados, no tienen abertura lateral.

Higiene

La malla metálica inoxidable y la tira de poliuretano permiten un lavado eficaz.

Trazabilidad

Cada guante tiene una placa de trazabilidad con un número que permite rastrear el historial del guante.

Mantenimiento

Limpieza: mediante cepillado enérgico o por chorros a presión con agua caliente jabonosa o con una mezcla de agua y detergente suave. No utilice productos tóxicos para la limpieza. **Aclarado:** con agua. **Desinfección:** a una temperatura comprendida entre 82 °C y 90 °C. Utilice únicamente productos autorizados por los servicios sanitarios. Se desaconseja el uso de grandes dosis de cloro. **Conservación:** en un lugar seco y ventilado.