

Gants GCM en cotte de maille inox avec sangle

- 5 doigts
- Disponible en version avec manchette longue
- **Sangle hygiénique en polyuréthane souple**
- **Fermeture par bouton pression**
- Identification de la taille par la couleur de la sangle
- Conforme à la norme **NF EN 1082-1 / NF EN 14328 / NF EN 1811 + A1 / ISO 13999-1**

Les gants en **cotte de mailles inox** de type GCM sont recommandés pour une utilisation dans les industries agro-alimentaires, les abattoirs, les salaisons, les ateliers de découpe, les boucheries, les charcuteries, les traiteurs ou encore les industries textiles. Le gant ne doit pas être utilisé avec des machines ou des outils à dents pour éviter tout risque de happement.

Confort

Le gant s'adapte à l'utilisateur grâce à la **sangle hygiénique** souple et réglable.

Sécurité

Les gants avec manchette sont entièrement fermés : sans fente latérale.

Hygiène

La **cotte de mailles inox** et la **sangle en polyuréthane** permettent un lavage efficace.

Traçabilité

Chaque gant possède une plaquette de traçabilité avec un numéro qui permet de retracer l'historique du gant.

Entretien

Nettoyage : Le nettoyage de l'EPI se fait soit à l'aide d'un pistolet de nettoyage adapté, soit par un broissage énergétique, soit en machine à laver. Dans tous les cas, l'eau doit être à une température comprise entre 50 et 55°C maximum.

Utiliser seulement des produits autorisés par les services vétérinaires. **L'utilisation de chlore à forte dose est déconseillée.**

Stockage : dans un endroit sec et aéré.