

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Luvras Resistentes ao Corte para Cozinha Profissional 330mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE556672	Modelo:	HE556672
Marca:	HENDI	EAN:	8711369556672

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE556672

EAN

8711369556672

Material

Inox

Descricao Resumida

Luvras de protecao ao corte para cozinha profissional, com 330mm de comprimento. Fabricadas em malha de ao inoxidavel e HPPE, garantem seguranca e conforto no manuseamento de facas.

Descricao Completa

Estas luvas de protecao sao essenciais para a seguranca na cozinha profissional, combinando uma luva interior em HPPE com uma exterior em malha de ao inoxidavel para maxima resistencia ao corte.

luvas resistentes ao corte — Caracteristicas Tecnicas

Tamanho	Grande
Comprimento	330mm
Peso Liquido	0,14kg
Material Exterior	Malha de ao inoxidavel
Material Interior	HPPE
Resistencia	Ao corte
Contacto Alimentar	Aprovado
Utilizacao	Ambidestra (mao direita ou esquerda)

Aplicacoes Profissionais

Essenciais para talhos, peixarias, charcutarias, e cozinhas de restaurantes, cantinas escolares e empresariais, e hotéis que manuseiam facas e outros utensilios de corte diariamente. Proporcionam uma camada vital de seguranca durante a preparacao de alimentos, minimizando o risco de

acidentes.

Luvras de Corte — Principais Vantagens

- ****Segurança Reforçada:**** A malha de aço inoxidável oferece uma proteção superior contra cortes e perfurações.
- ****Conforto Duradouro:**** A luva interior em HPPE garante conforto, mesmo em uso prolongado.
- ****Higiene Alimentar:**** Material aprovado para contacto direto com alimentos, facilitando a conformidade com as normas.
- ****Versatilidade:**** Design ambidestro permite a utilização em ambas as mãos, otimizando o inventário.
- ****Durabilidade:**** Construção robusta para resistir ao desgaste diário em ambientes profissionais exigentes.

De que materiais são feitas estas luvas de proteção?

Estas luvas são compostas por uma luva exterior de malha de aço inoxidável para máxima resistência ao corte e uma luva interior em HPPE para conforto.

Podem ser usadas tanto na mão direita como na esquerda?

Sim, o design destas luvas é ambidestro, permitindo a sua utilização confortável e eficaz tanto na mão direita como na esquerda.

São adequadas para contacto direto com alimentos?

Sim, a luva exterior em aço inoxidável é aprovada para contacto com alimentos, garantindo a conformidade com as normas de higiene na cozinha profissional.

Como se deve fazer a manutenção e limpeza destas luvas?

Devido aos materiais de aço inoxidável e HPPE, estas luvas são fáceis de limpar. Recomenda-se a lavagem regular com água e sabão ou detergente suave, seguida de secagem completa para manter a higiene e durabilidade.

Qual o tamanho disponível para este modelo?

Este modelo específico está disponível no tamanho Grande (L), com um comprimento total de 330mm.