



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Luvas Resistentes ao Corte 260mm - Par para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE556641	Modelo:	HE556641
Marca:	HENDI	EAN:	8711369556641

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE556641
EAN	8711369556641
Material	Plástico

Descricao Resumida

Luvas de segurança com resistência ao corte nível 4, ideais para manuseio de facas e lâminas. Fabricadas em polietileno, poliéster e nylon para durabilidade e conforto.

Descricao Completa

Este par de luvas resistentes ao corte oferece proteção essencial no manuseio de lâminas afiadas, garantindo a segurança dos profissionais em qualquer cozinha. A sua composição robusta assegura durabilidade e conforto prolongado.

luvas resistentes ao corte — Características Técnicas

Comprimento	260 mm
Largura Aproximada	180 mm
Peso Líquido	0,044 kg
Material	Polietileno de alto desempenho, Poliéster, Nylon
Nível de Resistência ao Corte	4
Nível de Resistência à Abrasão	3
Quantidade	2 unidades (1 par)

Aplicações Profissionais

Estas luvas são indispensáveis em qualquer ambiente que exija o manuseio seguro de utensílios de corte. São ideais para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pizzarias, marisqueiras, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), pastelarias com confeitaria, talhos e peixarias. Essenciais para hotéis, empresas de catering e food trucks, garantindo a

segurança durante a preparação de alimentos.

Luvas Resistentes ao Corte — Principais Vantagens

- **Proteção Superior:** Com um nível de resistência ao corte 4, minimizam significativamente o risco de acidentes com facas e lâminas afiadas.
- **Durabilidade e Conforto:** A combinação de polietileno de alto desempenho, poliéster e nylon oferece uma luva robusta, duradoura e confortável para uso prolongado.
- **Versatilidade de Uso:** Adequadas para diversas tarefas de preparação de alimentos que envolvem corte, picagem e desossamento.
- **Higiene Assegurada:** Podem ser lavadas e reutilizadas, mantendo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- **Aumento da Produtividade:** Permitem que os profissionais trabalhem com maior confiança e rapidez, sem comprometer a segurança.

Como escolher o tamanho certo destas luvas?

A luva tem um comprimento de 260mm. Para um ajuste ideal, é crucial que o utilizador experimente para garantir que a luva não restringe os movimentos nem fica demasiado folgada, comprometendo a destreza e segurança.

Qual o nível de resistência ao corte destas luvas?

Estas luvas oferecem um nível de resistência ao corte 4, conforme as normas de segurança, proporcionando uma proteção robusta contra lâminas afiadas em ambientes de cozinha profissional.

Podem estas luvas ser lavadas e reutilizadas?

Sim, a composição de polietileno de alto desempenho, poliéster e nylon permite que as luvas sejam lavadas, garantindo a sua higiene e prolongando a vida útil para uso contínuo em ambientes profissionais.

As luvas são vendidas individualmente ou ao par?

Estas luvas são fornecidas em embalagens de 2 unidades, o que corresponde a um par, prontas para uso imediato em qualquer tarefa que exija proteção das mãos.

?

Para que tipo de tarefas são estas luvas mais indicadas na cozinha?

?

São ideais para tarefas que envolvem o manuseio de facas, mandolinas, raladores e outros utensílios de corte afiados, como picar vegetais, desossar carne ou filetar peixe, minimizando o risco de acidentes.