

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

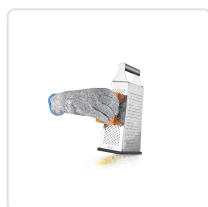


Luva de Proteção para Corte e Ralar Tamanho L - 2 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	IB694520	Modelo:	694520
Marca:	IBILI	EAN:	8411922478136

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	694520

EAN

8411922478136

Material

Plástico

Descricao Resumida

Luva de proteção tamanho L para corte e ralar, essencial para a segurança em cozinhas profissionais. Fabricada em algodão e poliéster, é lavável à máquina a 30°C.

Descricao Completa

Proteja as suas mãos contra cortes e abrasões durante tarefas de corte e ralar com estes luvas de segurança, concebidas em algodão e poliéster para um conforto superior e manuseamento de precisão. Com entrega garantida para estabelecimentos de restauração e hotelaria em Portugal continental, assegure a segurança da sua equipa.

Luvas de Proteção para Corte — Características Técnicas

Material	Algodão, Poliéster
Tamanho	L
Cor	Cinza
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades
Lavagem	À máquina até 30 graus

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em cozinhas profissionais, desde restaurantes de serviço rápido a unidades de hotelaria com produção intensiva. Essenciais para tarefas de preparação que envolvam alimentos cortantes, garantindo a segurança durante o rush do serviço e a eficiência na mise en place. Adequados para pastelarias e talhos que necessitem de proteção extra.

Luvas de Proteção — Principais Vantagens

Concebidas com uma mistura de algodão e poliéster, estas luvas oferecem uma proteção fiável contra cortes e roçaduras ao manusear facas, raladores e outros utensílios de lâmina afiada. A sua composição garante respirabilidade e conforto durante longos períodos de uso, permitindo um controlo preciso dos alimentos. A facilidade de manutenção, com lavagem à máquina, simplifica a higiene na cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual o material destas luvas de proteção? A sua composição é adequada para contacto com alimentos?

As luvas são fabricadas com uma combinação de algodão e poliéster, proporcionando proteção e conforto. Embora desenhadas para proteger contra cortes, a sua adequação para contacto direto e prolongado com alimentos deve ser avaliada de acordo com as normas HACCP específicas do seu estabelecimento.

Estas luvas estão disponíveis noutros tamanhos além do L?

Sim, para além do tamanho L, estas luvas de proteção para corte e ralar também estão disponíveis no tamanho M, assegurando um ajuste adequado para diferentes utilizadores.

Qual a frequência recomendada para lavar estas luvas? Posso usar máquina de lavar?

Sim, as luvas podem ser lavadas à máquina a uma temperatura máxima de 30 graus Celsius, o que facilita a manutenção da higiene após cada utilização ou conforme a necessidade do seu fluxo de trabalho.

Qual a quantidade mínima de encomenda para estas luvas de segurança?

A quantidade mínima de pedido para estas luvas de proteção é de 6 unidades, permitindo que adquira o número exato necessário para a sua equipa ou para stock de reposição.

Estas luvas protegem contra todo o tipo de objetos cortantes?

As luvas são especificamente concebidas para oferecer proteção contra cortes e roçaduras causados por utensílios afiados como facas e raladores durante tarefas de preparação alimentar. Não são corta-fogo nem protegem contra objetos extremamente perfurantes.