

Restauration, Agro-alimentaire : Comment se protéger contre les brûlures lors de la manipulation de plats chauds ?

Les brûlures en milieu professionnel peuvent être sources de très graves accidents dans les restaurants, les cuisines collectives et les ateliers de fabrication agro-alimentaire. Espuna, fabricant français d'équipements de protection individuelle pour les professionnels et les particuliers, a développé le gant « TANDUR» qui concilie performance thermique et qualité exceptionnelle de préhension.

Un gant offrant une exceptionnelle résistance à la chaleur de contact

Spécialement conçu pour une utilisation en cuisine professionnelle, ce gant est composé de deux couches protectrices :

- une couche de tissu technique siliconé,
- 1 couche de coton bouclette.

Ce revêtement protège l'utilisateur contre la chaleur de contact, selon les exigences de la norme EN 407.

Une protection contre les coupures, les déchirures et les perforations

Lors de la manipulation de plats sortants du four, la moindre coupure ou déchirure du gant peut entraîner une brûlure locale grave. C'est pourquoi la résistance mécanique du revêtement importe autant que sa résistance thermique : la matière technique siliconée du gant TANDUR bénéficie d'une excellente résistance en termes d'abrasion, de coupure et de déchirure.

Une prise en main des plats facilitée

Afin de permettre une prise en main précise et sécurisée du plat chaud, les propriétés du gant TANDUR incluent un très bon grip. De plus, il existe en version moufle, 3 -doigts et 5 -doigts pour s'adapter à toutes utilisations.



Produit sélectionné pour le Prix de l'Innovation SANTE/SECURITE qui sera attribué lors du Congrès/Salon Préventica, à Lyon du 13 au 15 octobre prochains.

