

ABENA®

Hansker for håndtering av mat

Et bredt utvalg av sertifiserte hansker som oppfyller de unike kravene til fiske- og kjøttforedling.



Vi forsyner pålitelig og konsekvent våre partnere med over **4 milliarder** hansker årlig.

SPESIFIKASJONER

- Tekstur og grep egnet for ulike bruksområder - våte, glatte, kalde eller varme omgivelser.
- Maksimal arbeidsflyteffektivitet – optimal sikkerhet for brukerne og ingen risiko for kontaminering av produkter.
- Mykt og slitesterkt materiale - med ergonomisk design og strekkbart håndledd
- Vaskbare og gjenbrukbare tekstilhansker*.
- Sertifisert: lateksfritt, kjemisk- og motstandsdyktig mot virusgjennomtrengning.
- Gir ekstra følsomhet og god fingerfølelse i områder der det lages mat.

Alle hansker som er valgt ut til denne kampanjen er egnet for mat håndtering, bortsett fra tekstilhansker.



Ansvarsfraskrivelse:

*Ved å vaske og gjenbruke tekstilhansker kan du redusere mengden avfall som genereres. Bare på produkter som er testet: (Varenummer: 4369, 4354).

Offisiell ansvarsfraskrivelse

Modellerings- og beregningsmetodene er basert på ISO 14040/44. Konsekvenskategoriene og resultatrapporteringen er basert på EF 3.0 (PEF - Product Environmental Footprint). Beregningene gjøres per 1000 stk og med forbrenning i slutten av levetiden.

Velg riktig hanske

Vi veileder deg i valg av riktig hanske til riktig oppgave – fra vårt utvalg av spesialhansker, engangshansker og tekstilhansker.



PRODUKTLISTE

For fullstendig produktliste, vennligst kontakt din lokale salgsrepresentant.

www.abena.no