

# Ultranitril 495

## > Die Lösung für den sicheren Umgang mit fetthaltigen Lebensmitteln

- Sehr gute Resistenz gegen tierische und pflanzliche Öle und Fette
- Gute Griffsicherheit durch das Profil der Handfläche
- Ausgezeichnete Fingerfertigkeit und Komfort dank der anatomischen Passform und der Velourisierung
- Alleine tragbar oder über andere Handschuhe
- Empfohlen für Personen mit einer Sensibilisierung auf Naturlatexproteine

### Lebensmittelindustrie

- Schneiden von Fleisch und Fisch
- Umgang mit Lebensmitteln
- Filetieren von Fisch



Cat. 3



3101X



AIKO PT



Ultranitril	495
Material	Nitril
Länge (cm)	32
Stärke (mm)	0.38
Handgelenk	-
Farbe	Blau
Innenverarbeitung	Velourisiert
Außenverarbeitung	Handfläche mit Profil
Größe / EAN	6 7 8 9 10
Verpackung	1 Paar/Beutel - 10 Paar/Beutel - 100 Paar/Karton

**MAPA**<sup>®</sup>  
**PROFESSIONAL**  
[www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)