

BANDAGE DE PROTECTION AUTOADHÉSIF, ULTRA RÉSISTANT, HERMÉTIQUE ET ÉTANCHE POUR LES PROFESSIONNELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE



- Rouleau 9,14 m bleu
- boîte à l'unité 50002
- boîte de 12 50002.12
- carton présentoir de 36 boîtes 50002.D36



- *Protège des blessures*
- *Aide à continuer le travail*
- *Adapté aux peaux sensibles*



INDICATIONS

D'une texture unique et entièrement naturelle, NEWSKIN CHEF est le protecteur idéal des mains du cuisinier, boulanger, boucher, poissonnier, serveur et de tous ceux qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments. NEWSKIN CHEF peut s'enrouler sur un pansement afin de protéger l'endroit fragilisé et permet à son utilisateur de continuer son activité confortablement malgré la blessure. Il n'altère en rien la flexibilité et la dextérité. Sur des petites coupures ou des brûlures, il peut servir d'alternative au pansement pour plus de souplesse et d'aisance naturelle du geste. NEWSKIN CHEF est une protection efficace contre les agressions quotidiennes ou les substances agressives. NEWSKIN CHEF résiste à l'eau (trempage, lavage, bain), aux poudres et poussières. En caoutchouc naturel, il n'obstrue pas les pores, il laisse respirer la peau, et ne colle pas aux plaies et aux poils. Les couches se soudent les unes aux autres du seul fait de la pression d'application. De couleur bleu, il se repère facilement et respecte le code couleur utilisé dans la chaîne alimentaire pour l'hygiène et la sécurité.

MODE D'EMPLOI

Toujours utiliser sur une peau propre et sèche. En cas de plaie, bien nettoyer, rincer et sécher soigneusement avant d'appliquer NEWSKIN CHEF. Au départ, laisser dépasser de 5 mm et commencer à enrouler tout autour de l'endroit à protéger.

ENVIRONNEMENT

Produit 100% naturel et biodégradable.
Contient du latex.

Cachet du distributeur



TMH
17, rue Auguste Collart
L-3220 Bettembourg
Grand-Duché de Luxembourg
Tél : +352.26.51.45.38
www.tmh.lu / contact@tmh.lu