

P.P.H.U. DOMAREX S.C.
UL. KOLOROWA 139
42-280 CZĘSTOCHOWA, POLSKA
email: office@domarex.pl
tel. 531 961 743
www.domarex.pl

PL Instrukcja użytkowania, przechowywania i konserwacji wyrobu Rękawica kuchenna FRESH



KAT. II

Zastosowanie:

Rękawice kuchenne FRESH przeznaczone są do użytku w warunkach domowych.
Rękawice kuchenne służą do chwytania gorących naczyń podczas gotowania, wyjmowania i wkładania naczyń do piekarnika.
Rękawice pełnią funkcję ochronną przed zagrożeniami mogącymi powstać podczas wykonywania czynności przez kilka sekund w maksymalnej temperaturze 250°C.
Rękawice chronią dłoń i nadgarstek użytkownika

Rękawica kuchenna jest przeznaczona do użytku w stanie suchym.
Rękawicę należy sprawdzić przed każdym użyciem, a uszkodzony produkt wymienić.

Przeznaczenie:

Rękawica kuchenna jest przeznaczona do użytku prywatnego i zakwalifikowana jest do drugiej kategorii środków ochrony indywidualnej zgodnie z przepisami objętymi Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i RADY (UE) 2016/425 z dnia 9 marca 2016r.

Rozmiar:

Uniwersalny: Długość rękawicy 28cm
Szerokość rękawicy 17cm

Data produkcji: Styczeń 2022

Odpowiednie obowiązujące normy europejskie

Rękawice kuchenne FRESH zostały zaprojektowane dla ochrony przed ciepłem kontaktowym na poziomie wydajności 2 i spełniają odpowiednie wymagania norm EN ISO 21420:2020 i EN 407:2020



Ograniczone rozprzestrzenianie się płomienia: X - parametr niebadany
Ciepło kontaktowe: 2
Ciepło konwekcyjne: X - parametr niebadany
Ciepło promieniowania: X - parametr niebadany
Drobne rozpryski stopionego materiału: X - parametr niebadany
Duże ilości stopionego materiału: X - parametr niebadany
X stosowane dla testów, które nie były testowane

Poziomy wydajności

Ciepło kontaktowe: wydajność 2 (czas progowy minimum 15s przy wystawieniu na działanie temperatury 250°C)

Rękawice kuchenne nie są specjalnie zaprojektowane do ochrony przed ograniczonym rozprzestrzenianiem się płomienia, ciepłem konwekcyjnym i promieniowaniem cieplnym, drobnymi rozpryskami stopionego metalu i dużymi ilościami stopionego metalu.

Rękawice nie powinny wchodzić w kontakt z otwartym płomieniem.

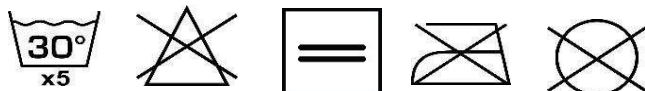
Ograniczenia

Rękawice kuchenne FRESH służą wyłącznie do ochrony dłoni. Należy trzymać je z dala od otwartego płomienia i ognia.

Jednostka certyfikująca biorąca udział w ocenie typu UE,
CTC Groupe – 4 rue Hermann Frenkel – 69367 Lyon Cedex 7, France

Certyfikat Nr: 0075/4692/162/01/23/0168 - CTC

Sposób konserwacji



- 1) pranie, proces normalny, max. temp. prania 30st C
- 2) nie bielić
- 3) suszenie z ociekaniem w sranie rozłożonym
- 4) nie prasować
- 5) nie czyścić chemicznie

Przechowywanie i transport

Transport środkami transportu w zbiorowym kartonie zbiorczym

Przechowywać z dala od źródeł ciepła, w stanie suchym, w miejscu przewiewnym, nienarażonym na bezpośrednie działanie warunków atmosferycznych