

IT/CH Guanti da barbecue 425**Istruzioni per l'uso e per la pulizia**

Guanti da barbecue testati per

- migliore destrezza possibile (secondo ISO-21420-2020, livello 4)
- basso rischio di tagli grazie alla buona resistenza al taglio (secondo EN 388, livello 3)
- massimo livello di protezione contro le alte temperature fino a 500 °C (secondo EN 407, livello 4)
- nessuna ulteriore lacerazione in caso di rientranze esistenti (secondo EN 388, livello 4)

Prima di ogni uso controllare accuratamente i guanti da barbecue per la presenza di danneggiamenti. Non usare mai guanti danneggiati.

I guanti da barbecue sono pensati per garantire una protezione quando si entra in contatto coi recipienti aventi una temperatura max di 500 °C. Tutte le informazioni si riferiscono solo al prodotto intatto, non danneggiato e con tutti gli strati protettivi.

I guanti da barbecue proteggono la parte della mano da essi coperta.

AVVERTIMENTO!

Non servirsi di guanti da barbecue come protezione dal contatto con liquidi caldi.

Non usare i guanti da barbecue quando sono bagnati.

Tenere i guanti da barbecue lontani dal fuoco.

Non usare il guanti da barbecue nelle immediate vicinanze delle parti mobili dell'apparecchio.

La durata dipende dalle modalità d'utilizzo. La durata termina quando ci sono segni visibili di usura sulla superficie dei guanti da barbecue o se uno degli strati risulta incrinato o rotto.

Conservare in un luogo fresco e asciutto. Lavare in lavatrice o a mano. Asciugare in piano. Non usare candeggina. Non asciugare in asciugatrice. Non lavare a secco.