

VESTE DE CUISINE CINTRÉE — FEMME

MANCHES 3/4 · 200 g/m² · MARQUAGE CE



NOIR / GRIS / FUCHSIA

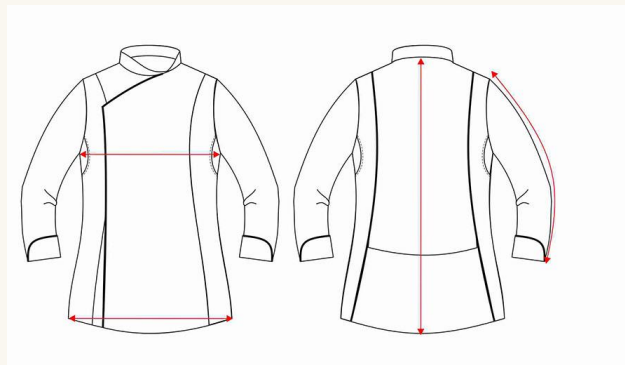


SCHÉMA — DEVANT ET DOS

DESCRIPTION

Veste de cuisine femme cintrée, manches 3/4 (manche française). Fermeture par crochets dissimulés et col officier montant. Dos et emmanchures en tissu respirant pour l'évacuation de la chaleur. Modèle bicolore avec empiècements latéraux gris et passepoils fuchsia. Finition anti-taches. Coutures surjetées.

CARACTÉRISTIQUES

Tissu principal	65 % polyester / 35 % coton — 200 g/m ²
Tissu secondaire	100 % polyester — 150 g/m ²
Fermeture	Crochets dissimulés
Col	Officier (mao)
Respirabilité	Dos et emmanchures en tissu respirant
Finition	Anti-taches
Coupe	Cintrée, découpes princesse
Manches	3/4 (manche française)
Coutures	Surjetées
Tailles	XS · S · M · L · XL
Coloris	Noir / Gris / Fuchsia
Marquage	CE · secteur Services

TABLEAU DES TAILLES (cm)

	XS	S	M	L	XL
½ poitrine	44	48	52	56	60
Longueur	68	69	70	71	72
Long. manche	39	40	41	42	43
½ hanches	48	52	56	60	64

Mesures indicatives données par le fabricant.

ENTRETIEN

- Lavage machine 40 °C
- Séchage en tambour interdit
- Nettoyage à sec interdit
- Ne pas utiliser de javel
- Repassage doux (110 °C)
- Laver à l'envers après marquage

PERSONNALISATION WORK SHOP

Broderie multi-têtes Barudan et impression DTF réalisées dans notre atelier de Vilafant.

Zones recommandées : poitrine gauche (nom de l'établissement), poitrine droite (prénom), manche.

La broderie est le marquage de référence en cuisine : elle résiste aux lavages répétés et aux températures élevées.

Attention : la fermeture croisée décale l'axe du devant. Positionner le logo sur le panneau supérieur, pas sur la couture.

Coupe cintrée avec découpes princesse : décaler le marquage poitrine pour éviter les coutures verticales.

La finition anti-taches est un traitement de surface : éviter les températures de presse excessives qui l'altèrent.

UTILISATIONS

- Cuisine et restauration
- Boulangerie et pâtisserie
- Hôtellerie et brasseries
- Écoles hôtelières
- Traiteurs et événementiel
- Collectivités et cantines