

VESTE DE CUISINE MANCHES LONGUES

SERVICES · 200 g/m² · MARQUAGE CE



NOIR / GRIS / JAUNE H.V.



BLANC / GRIS / ORANGE H.V.

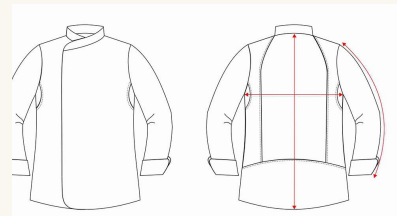


SCHÉMA — DEVANT ET DOS

DESCRIPTION

Veste de cuisine manches longues à fermeture par crochets dissimulés et col officier montant. Dos et emmanchures en tissu respirant pour l'évacuation de la chaleur. Modèle bicolore avec passepoils haute visibilité. 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
Détails	Passepoils haute visibilité
Coutures	Surjetées
Tailles	S · M · L · XL · XXL
Marquage	CE · secteur Services

TABLEAU DES TAILLES (cm)

	S	M	L	XL	XXL
½ poitrine	47	52	57	62	67
Longueur	71	73	75	77	79
Long. manche	58	60	62	64	66

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.

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