

VESTE DE CUISINE CINTRÉE — FEMME

MANCHES 3/4 · 200 g/m² · MARQUAGE CE



BLANC / GRIS / TURQUOISE

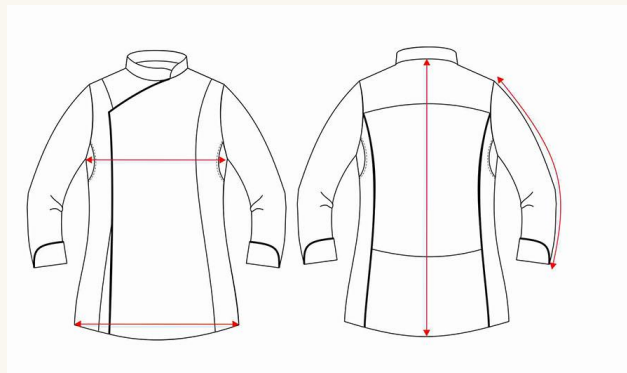


SCHÉMA — DEVANT ET DOS

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 passepoils contrastants. 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	Blanc / Gris / Turquoise
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