

Schutz und Komfort in der Profiküche



Die Arbeitshandschuhe von Wonder Grip sind auf die Bedürfnisse der Berufsgruppen zugeschnitten, so bieten sie auch Schutz vor Wärme und Kälte für Küchenpersonal / Foto: Wonder Grip

Das Bewusstsein für Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Gesundheit wächst stetig. Immer mehr wird darauf geschaut, wo Produkte herkommen, ob sie fair produziert werden und die Inhaltsstoffe verträglich sind. Das gilt auch für Arbeitshandschuhe.

Die von Hersteller Wonder Grip sind nicht nur komfortabel und langlebig, sie sind besonders auf die Bedürfnisse der Berufsgruppen zugeschnitten ? auch für Berufe, die wie in der Profiküche ständig mit Lebensmittel arbeiten.

Dabei genieße der Schutz der Hand absolute Priorität. Dieser Schutz gehe Hand in Hand mit Qualität und Komfort. So werden sämtliche Handschuhe vom Garn bis zur finalen Beschichtung komplett von Wonder Grip selbst gefertigt. Außer durch Nachhaltigkeit und Qualität zeichnen sich die Produkte durch ihren besonderen Komfort aus. Neben den ständig weiterentwickelten technischen Fasern sorgt die Ergonomie für einen besonderen Tragekomfort.

Eigene Nitril-Beschichtung entwickelt

Die von Wonder Grip entwickelte Nitril-Beschichtung gewährt einen sicheren Griff auch in nassen Umgebungen. Zudem hat Nitril eine gute mechanische und auch chemische Beständigkeit, sprich es gibt so gut wie keinen Abrieb, der die Lebensmittel verunreinigen könnte. Zudem sind Nitril-Handschuhe frei von Weichmachern oder Latexproteinen.

Alle Handschuhe bei Wonder Grip werden mit der TPDT Thermo-set Pre-curved Technology hergestellt, die die natürliche Form der Hand nachbildet. Dadurch ergebe sich nicht nur eine verbesserte Handbeweglichkeit, die Handschuhe unterstützen auch dabei, das

Ermüden der Hände zu verlangsamen und Muskel- und Gelenkerkrankungen vorzubeugen.
Flexibel und komfortabel trotz Eiseskälte

Das funktioniert auch optimal bei effektivem Kälteschutz, wie ihn der WG-538 bietet. Die neueste Innovation des Herstellers für effektiven kältebeständigen Handschutz hält dank seiner doppelten Beschichtung Hände auch bei minus 20 Grad Celsius noch warm. Dabei bleibe der WG-538 auch bei diesen frostigen Temperaturen weiter flexibel und komfortabel und biete höchste Abriebfestigkeit. Damit sei er ein idealer Begleiter für Tätigkeiten beispielsweise in Kühllhäusern.

Wer stets unter frostigen Bedingungen anpacken muss, sei mit dem WG-520IT ebenfalls bestens bedient. Sein aufgerautes Acryl-Innenfutter biete zusätzliche Dämmung und Schutz gegen Kälte. Dieser in gut sichtbarem Orange gehaltene Handschuh sei Touchscreen kompatibel. Er erlaube dank seiner hohen Abriebfestigkeit sicheres und zuverlässiges Zupacken.

Weichheit und Fingerfertigkeit

Sicheres Zugreifen ermöglicht auch der ergonomisch gestaltete WG-555. Das aus Nylon gestrickte Bündchen reicht bis zur Mitte der Hand und sorgt für einen festen und sicheren Sitz, während atmungsaktives Strickfutter aus Mikrofaser an Knöcheln und Fingern für eine einzigartige Weichheit und Fingerfertigkeit sorgt. Zudem beuge der Materialmix Schweißbildung an den Händen vor.

Schnittschutz und Hitzeschutz vereine der WG-787. Er sei mit einem weichen, flexiblen Innenfutter aus der japanischen Tsunooga-Faser ausgestattet und biete Schnittschutzklasse A4/D. Zugleich verfüge er über eine gute Tastempfindlichkeit mit ebenfalls gutem Komfort. Dennoch bewähre er sich als äußerst griffiger Handschuh, der lange hält.

Präzision, Komfort und Hitzeschutz

Ganz neu auf dem Markt ist der Handschuh WG-338 Thermo Plus. Der Handschuh Plus sei nicht nur lebensmittelecht, er verfüge zudem über die Kälteschutzklasse zwei, biete gleichzeitig auch die Hitzeschutzklasse zwei und ist auch mit Schnittschutz ausgestattet. Der lebensmittelechte Arbeitshandschuh WG-1855HY biete einen Hitzeschutz und garantiere bei trockenen Anwendungen ein sicheres Zupacken. Zudem sei er an allen derzeit gängigen Touchscreens nutzbar.