gary's
WORKWEAR

VESTE CUISINE UNISEXE AMON

Référence: 930021



Référence: 930021-104 · MARINO

Composition / Traitement

SERGÉ ESTRUCTURE 50% CO 48% PES 2% EA - 215 gr/m²

Couleurs disponibles


104

Description

Veste mixte GASTROCHEF à manches longues, col chemise, fermeture centrale par boutons pression cachés et poche sur la manche gauche. Modèle semi-ajusté.

Fabriqué avec un sergé structuré composé de 50 % coton (CO), 48 % polyester (PES) et 2 % élasthanne (EA). Cette combinaison unique de matériaux offre non seulement un look élégant, mais également une durabilité capable de résister aux exigences de la cuisine professionnelle. Le sergé structuré garantit que la veste non seulement se distingue par son style, mais qu'elle résiste également à l'épreuve du temps.

Avec des panneaux en tissu piqué COOLMAX stratégiquement placés sur les manches et le dos. Ces panneaux techniques travaillent sans relâche pour réguler la température corporelle et gérer l'humidité, vous procurant une sensation de fraîcheur et de confort à chaque mouvement culinaire.

Il est idéal pour les cuisiniers et les chefs des hôtels, des restaurants et de la cuisine en général.

Tailles disponibles

XS S M L XL XXL 3XL

Guide des tailles

Les mesures peuvent légèrement varier en raison du processus de production. Le vêtement est mesuré à plat.

MESURE (cm)	XS	S	M	L	XL	XXL	3XL/YL
BUSTE	49	53	57	61	65	69	73
TAILLE	45	49	53	57	61	65	69
HANCHE	48	52	56	60	64	68	72
LONGUEUR DU DOS	73,2	74,6	76	77,4	78,8	80,2	81,6
LONGUEUR DES MANCHES	55	56	57	58	59	60	61
ÉPAULE CONTRE ÉPAULE	44	46	48	50	52	54	56

Croquis et caractéristiques

- Col mao
- Poche sur la manche gauche
- Piqué sur le côte et dans le dos
- Boutons-pression cachés
- Décorations rouges
- Longueur approximative: 76 cm
- Vêtement H2: semi-ajusté

