gary's
WORKWEAR

VESTE CUISINE UNISEXE SOKAR

Référence: 930024

Composition / Traitement

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

Couleurs disponibles

104



Référence: 930024-104 · MARINO

Description

Veste unisexe GASTROCHEF à manches courtes, dotée d'un col mao, d'une fermeture zippée latérale et d'une poche sur la manche gauche. Modèle semi-ajusté.

Méticuleusement confectionné à partir d'un sergé structuré composé de 50 % de coton (CO), 48 % de polyester (PES) et 2 % d'élasthanne (EA). Cette combinaison unique de matériaux assure non seulement une apparence élégante, mais aussi la résistance nécessaire pour affronter le rythme de la cuisine professionnelle. Le sergé structuré offre un ajustement parfait et une durabilité qui bouge avec vous.

Il comporte des panneaux en tissu piqué COOLMAX sur les côtés du dos. Ces panneaux techniques travaillent sans relâche pour réguler la température corporelle et gérer l'humidité, vous permettant de vous sentir au frais et à l'aise pendant que vous vous livrez à vos créations culinaires.

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	46	50	54	58	62	66	70
HANCHE	49,5	53,5	57,5	61,5	65,5	69,5	73,5
LONGUEUR DU DOS	70,5	70,5	71	76,5	76,5	77	77
LONGUEUR DES MANCHES	23,5	24,5	25,5	26,5	27,5	28,5	29,5
ÉPAULE CONTRE ÉPAULE	44,5	46,5	48,5	50,5	52,5	54,5	56,5

Croquis et caractéristiques

- Col mao
- Poche sur la manche gauche
- Piqué sur le côté dans le dos
- Fermeture éclair apparente
- Ruban pour tablier
- Longueur approximative: 72 cm
- Vêtement H2: semi-ajusté

