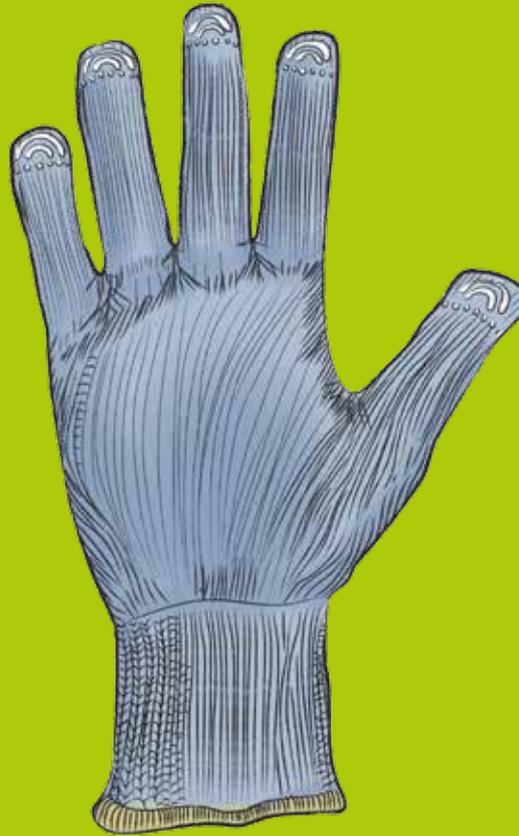


LES GANTS

ANTI-COUPURES



SÉCURITÉ

Lors de la découpe, la main qui tient l'aliment (légume ou poisson) peut être protégée par un gant anti-coupure.

HYGIÈNE

Le gant devra être changé ou nettoyé lorsqu'on change d'aliment. Il est préférable de le réserver à la préparation d'un même type d'aliment (légume ou poisson).