

COMPOSITION TROUSSE DE SECOURS CUISINE

Référence : 10068-C



Description :

- Contient 20 pansements détectables bleus pour identifier rapidement les pansements en cuisine.
- Équipez-vous de spray gel brûlure et compresses pour traiter les accidents thermiques.
- Facilitez les soins avec bandes de maintien et sutures adhésives.
- Comprend des protections essentielles : gants, couverture de survie.
- Guide inclus pour une intervention rapide grâce au manuel de premiers secours.

Produits de la Composition

Petits soins

20 pansements détectables bleu 72 x 19mm, 20 pansements détectables papillon, 20 pansements détectables 7x5cm, 1 sparadrap bleu 2 cm x 5 m, 5 compresses stériles 20 x 20cm, 5 compresses stériles 30 x 30cm, 20 sutures adhésives, 2 poches de froid instantané, 2 pansements compressifs, 2 pansements tulle gras, 1 spray gel brûlure 50 ml, 5 dosettes sérum physiologique, 10 doigts latex roulé, 1 antiseptique chlorhexidine Vapo 100ml.

Aide au maintien

1 bande crêpe 4m x 7cm, 2 bandes de gaze 3m x 5cm, 2 bandes de gaze 3m x 7cm, 1 bande cohésive bleue, 1 écharpe triangulaire.

Protection

3 paires de gants, 1 couverture de survie.

Petit matériel

1 paire de ciseaux, 1 pince à écharde, 12 épingles de sûreté.

Aide aux premiers secours

Manuel de premiers secours.



LE SPÉCIALISTE DES TROUSSES DE SECOURS

Fournisseur officiel de l'Éducation Nationale,
des collectivités et des entreprises

L. au V. de 8h30 à 17h30

04 93 19 20 23

COMPOSITION TROUSSE DE SECOURS CUISINE

Référence : 10068-C

Trousse de secours cuisine : l'indispensable sécurité pour les professionnels de la restauration

La trousse de secours cuisine assure une réponse rapide et efficace aux blessures courantes des professionnels, tout en respectant les normes d'hygiène strictes du secteur alimentaire.

Produits Complémentaires :



Trousse Vide



Trousse Pleine

Une trousse de secours optimisée pour la sécurité en cuisine professionnelle

La sécurité en milieu agroalimentaire est cruciale. Cette trousse de secours spécialement conçue pour les métiers de bouche répond aux besoins spécifiques des professionnels : pansements détectables conformes aux normes, matériel complet pour gérer coupures, brûlures et blessures courantes en cuisine. Pratique et compacte, elle s'adapte aux environnements exigeants tels que restaurants, boulangeries et ateliers alimentaires.

Retrouvez également l'ensemble de nos [trousses de secours restauration](#).

1783 avenue Pierre et Marie Curie, 06700 Saint Laurent du Var

Téléphone : 04 93 19 20 23

Email : contact@tamo.fr Site : <https://www.tamo.fr/>

SASU au capital de 7622,45 € - RCS NICE B 401.136.502 - SIRET 401.136.502.00028 - APE 4791B

TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR 67.401.136.502