



KITCHEN CRYOGENIC PROTECTION

It is known that the liquid nitrogen is entered into the kitchen as a means of preparing food and not only to make ice cream. Cooking with liquid nitrogen is faster and healthier, the ingredients are not chemically modified, but is a physical transformation, due to the low temperature of liquid nitrogen (-196 °C) Many are the chefs that use this item even holding events dedicated to this new way of cooking.

Even for liquid nitrogen, as for the flame of the cooker or to the oil or boiling water, it is necessary to adopt some precautions in order to prevent "accidents at work". The liquid nitrogen is odorless and colorless, like water but, because of very low temperature, when in contact with the skin may cause "burns", as well as the hot oil. The PPE to be used, in this case, are not the same to protect against the heat, but must be specific to the liquid nitrogen, with insulating properties and adequate waterproofing.

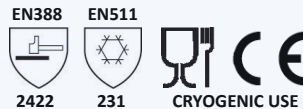
CRYOKIT CHEF CASE is composed by a pair of gloves, an apron and a face shield, lightweight, comfortable and effective, which does not hinder the operation in the kitchen, but protects properly and in compliance with safety regulations.



cryokit® chef new

CRYOGENIC GLOVES CRYOKIT 300

Made with a special elastic and waterproof fabric black colored with internal insulation of polyester fleece multilayer + membrane and polyolefin film, safety cuff made of the same material. Total length of the glove 30 cm. Suitable for food contact.



CRYOKIT-CHEF CASE

Strong and practical case useful for storing always efficient and away from light and dust, PPE for to use in the work tasks and liquefied nitrogen refilling. Perfect for personal EQUIPMENT.

cryokit® chef

SPLASHING VISOR PROTECTOR: CRYO VISOR

Visor for protection against liquid nitrogen splashes. Anti-fog, with sweat headband, screen acetate, lightweight and easy to adjust. Optical class 1.

CE EN 166, EN 167, EN 168 - U 1 S N - 3 S CE



CRYOGENIC APRON T-CRYO CHEF

Made with a special elastic and waterproof fabric black colored and inner insulation in multilayer polyester fleece. Measuring 60x90 cm. Suitable for food contact.



KORA SRL - CRYOKIT CRYOGENIC PROTECTION

SITO WEB: CRYOKIT.NET

E-MAIL: INFO@CRYOKIT.NET



PROTEZIONE CRIOGENICA IN CUCINA

E' ormai risaputo che l'azoto liquido è entrato in cucina come mezzo di preparazione dei cibi e non solo per fare il gelato. La cucina con l'azoto liquido è più veloce e sana, gli ingredienti non vengono modificati chimicamente ma è una trasformazione fisica, dovuta alla bassissima temperatura dell'azoto liquido (-196°C). Moltissimi sono gli chef(s) che utilizzano questo elemento, addirittura si tengono manifestazioni dedicate a questo nuovo modo di cucinare.

Anche con l'azoto liquido, come per la fiamma dei fornelli o per l'olio o acqua bollente, occorre adottare delle precauzioni al fine di prevenire gli "infortuni sul lavoro". L'azoto liquido è inodore e incolore, come l'acqua ma, a causa della bassissima temperatura, se a contatto con la pelle può causare delle "ustioni", così come l'olio bollente.

I DPI da utilizzare, in questo caso, non sono gli stessi della protezione contro il calore, ma devono essere specifici per l'azoto liquido, con proprietà coibenti e impermeabili adeguate. Nel CRYOKIT CHEF si trovano un paio di guanti, un grembiule e una visiera, leggeri, comodi ed efficaci, che non intralciano le operazioni di cucina, ma proteggono adeguatamente e in regola con le norme antinfortunistiche.



cryokit®

chef **new**

GUANTI CRIOGENICI CRYOKIT 300
Realizzati con uno speciale tessuto elastico e impermeabile di colore nero e isolamento interno in pile di poliestere multilayer + membrana e film poliolefinico, manichetta di sicurezza realizzata con lo stesso materiale. Lunghezza totale 30 cm. Idonei per il contatto con alimenti.



VALIGETTA CRYOKIT-CHEF

Pratica e robusta valigetta utile per la conservazione, sempre in efficienza e al riparo da luce e polvere, dei DPI da utilizzare nelle operazioni di lavoro e travaso dell'azoto liquido. Ideale per la dotazione personale.

cryokit®

chef

VISIERA PROTEZIONE DA SPRUZZI: CRYO VISOR

Visiera per protezione da spruzzi di azoto liquido antiappannante con fascia frontale antisudore, schermo in acetato, leggera e di facile regolazione. Classe ottica 1

EN 166, EN 167, EN 168 - U 1 S N - 3 S CE



GREMBIULE CRIOGENICO T-CRYO CHEF

Realizzato con uno speciale tessuto elastico e impermeabile di colore nero e isolamento interno in pile di poliestere multilayer,. Misura 60x90 cm. Idoneo per il contatto con alimenti.

