



Modern Company Sp. z o.o.
ul. Goździkowa 35
59-220 Legnica
NIP 691 257 27 17

Dane aktualne na dzień: 13-08-2026 14:39

Link do produktu: <https://gastronix.pl/bluza-szefa-kuchni-biala-meshair-pro-rekaw-krotki-roz-s-p-10553.html>



Bluza szefa kuchni biała MeshAir Pro rękaw krótki roz. S

Cena	129,00 zł
Numer katalogowy	234
Kod producenta	PW-MESHRK-B-S
Kod EAN	5907378373451

Opis produktu

Bluza kucharska MeshAir Pro z krótkim rękawem – lekka i oddychająca odzież gastronomiczna

Komfort pracy nawet w bardzo gorącej kuchni

Bluza kucharska **MeshAir Pro z krótkim rękawem** została zaprojektowana z myślą o profesjonalistach pracujących w wymagających warunkach gastronomicznych. Dzięki zastosowaniu nowoczesnych paneli wentylacyjnych MeshAir™ Pro zapewnia doskonałą cyrkulację powietrza i wysoki komfort podczas wielogodzinnej pracy przy wysokiej temperaturze.

Nowoczesny design, trwałe materiały oraz praktyczne rozwiązania sprawiają, że model doskonale sprawdzi się w restauracjach, hotelach, cateringach, piekarniach, cukierniach oraz innych lokalach z branży HoReCa.

Trwała tkanina odporna na intensywne użytkowanie

Bluza została wykonana z wysokiej jakości tkaniny **Kingsmill** o składzie **65% poliester, 35% bawełna** i gramaturze **190 g/m²**.

Materiał o skośnym splocie charakteryzuje się wysoką odpornością na odbarwienia oraz częste pranie, dzięki czemu przez długi czas zachowuje estetyczny wygląd. Połączenie poliestru i bawełny zapewnia odpowiednią trwałość, wygodę oraz komfort codziennego użytkowania.

Skuteczna wentylacja dzięki MeshAir™ Pro

Największym atutem bluzy są panele **MeshAir™ Pro**, umieszczone pod pachami, które skutecznie zwiększają przepływ powietrza i pomagają odprowadzać nadmiar ciepła.

Dzięki temu bluza świetnie sprawdza się podczas pracy w gorącym otoczeniu, zapewniając komfort nawet podczas najbardziej intensywnych zmian.

Ochrona przed wilgocią i zabrudzeniami

Materiał został wykończony technologią **Texpel™ Splash Eco**, która nie zawiera związków PFAS.



Specjalna powłoka sprawia, że krople wody oraz drobne zabrudzenia nie wnikają łatwo w tkaninę, lecz spływają z jej powierzchni. Dzięki temu bluza dłużej zachowuje czysty i profesjonalny wygląd.

Praktyczne rozwiązania na co dzień

Model wyposażono w podwójne, kryte zapięcie na napy, które umożliwia szybkie zakładanie i zdejmowanie bluzy oraz nadaje jej elegancki wygląd.

Krótkie rękawy zwiększają komfort pracy podczas wysokich temperatur, a praktyczna kieszeń na rękawie pozwala wygodnie przechowywać długopis, termometr lub inne drobne akcesoria. Dodatkowa bezpieczna kieszeń zwiększa funkcjonalność odzieży, natomiast uchwyt na fartuch umieszczony z tyłu przy karku umożliwia jego wygodne przypięcie.

Idealna dla profesjonalnej gastronomii

Bluza polecana jest dla:

- szefów kuchni,
- kucharzy,
- pomocy kuchennych,
- piekarzy,
- cukierników,
- pracowników restauracji,
- personelu hoteli,
- firm cateringowych,
- szkół gastronomicznych,
- branży HoReCa.

Najważniejsze cechy produktu

- trwała tkanina Kingsmill odporna na odbarwienia,
- gramatura 190 g/m²,
- krótki rękaw,
- oddychające panele MeshAir™ Pro pod pachami,
- wykończenie hydrofobowe Texpel™ Splash Eco bez PFAS,
- podwójne kryte zapięcie na napy,
- kieszeń na rękawie,
- dodatkowa bezpieczna kieszeń,
- uchwyt do przypięcia fartucha,
- elegancki i nowoczesny wygląd,
- możliwość prania w temperaturze 60°C.

Parametry techniczne

- **Rodzaj:** bluza kucharska
- **Rękaw:** krótki
- **Materiał główny:** Kingsmill – 65% poliester, 35% bawełna
- **Gramatura:** 190 g/m²
- **Tkanina kontrastowa:** MeshAir™ Pro – 100% poliester
- **Wentylacja:** panele MeshAir™ Pro pod pachami
- **Wykończenie:** Texpel™ Splash Eco
- **Zapięcie:** podwójne kryte napy
- **Kieszenie:** kieszeń na rękawie + 1 bezpieczna kieszeń
- **Pranie:** do 60°C

Dlaczego warto wybrać tę bluzę kucharską?

Bluza MeshAir Pro została opracowana z myślą o pracy w wysokich temperaturach. Oddychające panele wentylacyjne, trwała tkanina Kingsmill oraz praktyczne detale sprawiają, że jest doskonałym wyborem dla profesjonalistów z branży gastronomicznej. To połączenie wygody, trwałości i funkcjonalności, które sprawdzi się podczas codziennej pracy.

FAQ – Najczęściej zadawane pytania

Czy bluza sprawdzi się podczas pracy w gorącej kuchni?

Tak. Panele MeshAir™ Pro skutecznie zwiększają przepływ powietrza i poprawiają komfort pracy w wysokiej temperaturze.



Modern Company Sp. z o.o.
ul. Goździkowa 35
59-220 Legnica
NIP 691 257 27 17

Czy materiał jest odporny na zabrudzenia?

Tak. Wykończenie Texpel™ Splash Eco ogranicza wchłanianie wilgoci i sprawia, że krople wody łatwiej spływają z powierzchni materiału.

Czy bluza posiada kieszenie?

Tak. Model wyposażono w kieszeń na rękawie oraz dodatkową bezpieczną kieszeń.

Czy można prać bluzę w pralce?

Tak. Bluza przystosowana jest do prania w temperaturze **60°C**.

Dla kogo przeznaczony jest ten model?

Bluza została zaprojektowana dla kucharzy, szefów kuchni, piekarzy, cukierników oraz wszystkich osób pracujących w profesjonalnej gastronomii.