



Airex Diana 200 Fitnessmatte wasserblau - L200 x B125 x D1.5



Die AIREX Diana Matte ist vor allem im Schul- und Vereinssport eine beliebte Matte. Diese Matte verfügt über eine Spezialbeschichtung für nachhaltigen Schutz des Mattenschaums, der häufigen Beanspruchungen standhält. Die AIREX Diana Matte ist äußerst robust und langlebig. Durch ihren rechtwinkligen Schnitt kann die AIREX Diana nahtlos auf große Turnflächen verlegt werden.

CHF 314.90

Die Airex Diana 200 Gymnasikmatte zeichnet sich durch hohe Strapazierfähigkeit, Hautfreundlichkeit und eine optimale Dämpfung aus. Die Airex Diana 200 gewährleistet in jeder Situation Behaglichkeit, optimalen Schutz und einen exakt steuerbaren Bewegungsablauf. Sie ist rutschfest und passt sich problemlos dem Untergrund an. Sie ermöglicht ein sicheres & bequemes Sitzen, Knien und Liegen, unterstützt die Bewegungsabläufe und bietet optimalen Halt.

- komfortabel und isolierend
- leicht, handlich und problemlos einrollbar
- hygienisch durch Sanitized-Ausrüstung und staubresistent
- optimale Dämpfungseigenschaften
- strapazierfähig und langlebig
- rutschfest und planliegend
- hautfreundlich und angenehm
- geschlossenzellig, nimmt weder Feuchtigkeit noch Schmutz auf
- multifunktionell einsetzbar
- CE-konform (93/42/EWG)
- Richtpreis: 379.90CHF

Grösse: ca. L200 x B125 x D1,5cm, Gewicht 7kg
Farbe: grün

Medizinische Zweckbestimmung:

Die AIREX® Produkte sind als bewegungstherapeutisches Hilfsmittel sowohl für den institutionellen als



auch für den häuslichen Gebrauch konzipiert. Auf dem Boden liegender Gegenstand dient als Unterlage für eine Person bei medizinisch indizierten und verordneten Übungen zur Verbesserung der Motorik und des Gleichgewichts bzw. der posturalen Kontrolle und/oder zur bewegungstherapeutischen Behandlung der Muskelschwäche an den Gliedmaßen und dem Rumpf in Folge einer neurologischen oder orthopädischen Erkrankung.

Warum sind die Grössenangaben nur in "ca." angegeben? Alle AIREX-Matten werden frei aufgeschäumt. Das heisst sie werden nicht in Formen hergestellt. Die Herstellung ist vergleichbar mit dem Backen eines Brotes. Das Ergebnis kann deshalb je nach Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftdruck etc.) beeinflusst werden, sodass die Produkte in Länge, Breite und Dicke immer leicht variieren.