



Airex Coronella Gymnastikmatte blau - L185 x B60 x D1.5cm



Das speziell für die AIREX Coronella entwickelte Material ist außerordentlich formstabil und hält selbst hohen physischen Belastungen stand. Die Sportmatte lässt sich jederzeit unglaublich einfach zusammenrollen und verstauen. Die Airex Coronella ist ein Standardgerät in erstklassigen Fitnessstudios und Sportvereinen, das von Personal Trainern verwendet wird. Sie wurde in Zusammenarbeit mit Sportlern und Therapeuten entwickelt, um deren Anforderungen voll und ganz zu erfüllen.

CHF 89.90

Die komfortable Airex Coronella Gymnastikmatte zeichnet sich durch hohe Strapazierfähigkeit, Hautfreundlichkeit und eine optimale Dämpfung aus. Die Airex Coronella gewährleistet in jeder Situation Behaglichkeit, optimalen Schutz und einen exakt steuerbaren Bewegungsablauf. Sie ist rutschfest und passt sich problemlos dem Untergrund an.

- 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: 99.90CHF

Grösse: ca. L185 x B60 x D1,5cm, Gewicht 2,2kg
Farbe: blau

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.