

PAILLETES GÉLIFIANTES POUR FRITEUSE

Présentation sous la forme d'un sachet de 90g de paillettes gélifiantes d'origine végétale.

MODE D'EMPLOI

Débrancher la friteuse et retirer les accessoires.
Diluer un sachet de paillettes dans l'huile de friture encore bien chaude. Mélanger le tout avec une spatule en bois jusqu' à la fonte totale des paillettes. Laissez refroidir. Retirer le bloc d'huile gélifié de la friteuse et le jeter à la poubelle.

Conserver toujours le produit dans un emballage de même nature que l'emballage d'origine.
Conserver bien fermé et à l'abri de l'humidité.

CARACTERISTIQUE TECHNIQUES

ASPECT : écaille et poudre
COULEUR : blanc cassé
ODEUR : caractéristique
pH : non applicable
Densité relative : 1.021 g/m³
Point de fusion : 70°C
Copeaux de substance pure.
Conditionnement :
- Sous carte blister
- Boite à soufflet
- En vrac

CONDITIONS D'EMPLOI

Conserver hors de la portée des enfants. Respecter les règles de vigilance habituelles de manipulation des friteuses. Ne pas ingérer ce produit en l'état, ni après l'avoir mélangé avec de l'huile usagée.

Ne pas réchauffer ni réutiliser le bain de friture après adjonction du solidifiant. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste. En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou l'étiquette.

Fiche de Données de Sécurité disponible sur demande pour les professionnels.

LIEUX D'UTILISATION

Huile usagée de friture et de caquelon.