

Distribué par :

Z.A de Gesvrine – 4 rue Képler – B.P.4125  
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex – France  
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00  
commercial@humeau.com



w w w . h u m e a u . c o m

## Fiche Technique

### Testeur d'Huile de Friture à Usage Unique

Référence 93000

## Caractéristiques

- Pour un contrôle économique et facile de l'huile de friture.
- Mesure la qualité de l'huile en % PC (composés polaires) et vous permet d'évaluer son degré d'oxydation thermique.
- Tube de polypropylène 5 ml 16x60 mm avec 1 ml de réactif chimique, livré en boîte de 10 tests avec pipette, support anti-brûlure, table des couleurs et mode d'emploi en 6 langues.
- Etiquette de la boîte avec les indications suivantes : Lot du produit ; Date de validité ; Conditions de stockage



## Mode d'emploi

- 1- Débouchez le tube contenant le réactif.
- 2- Placez-le dans le support anti-brûlures.
- 3- A l'aide d'une petite cuillère remplissez le tube d'huile jusqu'à la limite inférieure de l'étiquette. Si l'huile n'est pas suffisamment chaude, fermez le tube et placez-le sous un robinet d'eau chaude (ou bien quelques secondes au micro ondes) jusqu'à dissolution complète du réactif. Agitez afin de former une solution uniforme. A la fin de la réaction, la solution obtenue se solidifie.
- 4- Attendre environ 2 minutes. En maintenant le tube en position verticale, le tourner vers une source lumineuse et comparer la couleur obtenue à celle de la table des couleurs située sur le support anti-brûlures.

**Si la couleur 5 est atteinte (sup. à 24%) votre huile est inutilisable.**

- 5- Conservez les tubes à l'abri de la lumière directe et de la chaleur (**point de fusion du réactif =60°C**)



Conserver hors de la portée des enfants. Ouvrir et manipuler avec soin.  
Ne pas manger, ne pas boire. Evitez le contact avec la peau.  
En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement. En cas de doute, contactez un médecin.