

## FICHE TECHNIQUE

<b>Référence</b>	853066
<b>Désignation</b>	Testeur d'huile



### Description :

- ✓ Test visuel pour contrôle des huiles de friture
- ✓ Pour pouvoir utiliser une huile de friture, la teneur en composés polaires ne doit pas dépasser 25 %. Au-delà, l'huile devient impropre à la consommation humaine (décret n°2008-184 du 26/02/08)
- ✓ Test colorimétrique
- ✓ Simple d'utilisation et résultat en 2 minutes :
  - prélever l'huile à l'aide de la pipette
  - verser l'huile dans le tube test
  - agiter
  - test bleu : l'huile est conforme
  - test vert/marron : huile à changer

### Unité de vente :

24 Tests