

SEF₈₀



AMAI® 

SEF₈₀

Stick Extincteur
Feu d'huile de cuisson *

MODE D'EMPLOI

Si votre huile de cuisson s'enflamme, ne déplacez pas votre poêle pour ne pas la renverser. Prenez un stick SEF 80 et faites-la glisser dans votre poêle, tel quel, sans enlever l'emballage.

 Ne le jetez pas, ne le lancez pas pour ne pas vous échauder.

 Sans prendre de risque, dès que vous le pouvez, coupez le gaz ou la plaque de cuisson.

 La chaleur et les flammes vont libérer l'agent extincteur.

 Aérez la pièce après extinction. Évitez de respirer les fumées.

 Laissez refroidir complètement avant de nettoyer votre poêle.

En cas d'incendie, ne prenez aucun risque : Mettez les personnes et les animaux à l'abri et appelez les secours.



STICK EXTINCTEUR FEU D'HUILE DE CUISSON



SEF₈₀



EXTINCTION FEU D'HUILE DE CUISSON



NE JETEZ JAMAIS D'EAU DANS DE L'HUILE EN FEU.

Si votre huile de cuisson s'enflamme, ne déplacez pas votre poêle pour ne pas la renverser. Sans prendre de risque, dès que vous le pouvez, coupez le gaz ou la plaque de cuisson

Prenez un stick SEF 80 et faites le glisser dans votre poêle, tel quel, sans enlever l'emballage. Ne le jetez pas, ne le lancez pas pour ne pas vous éclabousser

La chaleur et les flammes vont libérer l'agent extincteur. Laissez refroidir complètement avant de nettoyer votre poêle. Aérez la pièce après extinction. Évitez de respirer les fumées



SEF 80 EST UN MOYEN DE LUTTE CONTRE LES DÉPARTS DE FEU

Les 80 grammes d'agent extincteur sont donnés pour 1 litre d'huile maximum dans un contenant à usage domestique classique type wok ou poêle

Il est tout à fait possible d'utiliser plusieurs sticks simultanément.

Le stick SEF 80 ne convient pas pour les friteuses grandes capacités, type professionnelles, ni les contenants gros volumes pour lesquels d'autres références existent.

Ne pas retirer le sachet de son emballage carton lors de l'utilisation.

Usage unique.

Ce moyen complémentaire de lutte contre les départs de feux ne remplace en aucun cas les équipements obligatoires.

Ne pas laisser à la portée des enfants.

Ne pas ouvrir ou percer.

Ne pas ingérer. L'agent extincteur utilisé est un composé chimique pouvant causer des réactions allergiques aux personnes sensibles et provoquer des irritations oculaires, cutanées et/ou respiratoires. Laver abondamment à l'eau. Consulter un médecin si les irritations persistent ou en cas d'allergies ou moindre doute.

Les fumées dégagées par un incendie sont toxiques et irritantes: Consulter un médecin en cas d'exposition prolongée.

Protéger le stick du soleil et de l'humidité.

Stockage de -20 à 65 °C

Agent extincteur : 80 ml

Poids net du stick : 110g

Ingrédient principal du mélange : Carbonate de Potassium

Garantie : 5 ans

Rangez le stick de sorte à pouvoir le saisir et l'utiliser au plus vite. L'emballage cartonné sert à rigidifier l'ensemble pour ne pas vous brûler: Ne l'ouvrez pas. Ne le retirez pas.

Rangez le stick de sorte à pouvoir le saisir et l'utiliser au plus vite. L'emballage cartonné sert à rigidifier l'ensemble pour ne pas vous brûler: Ne l'ouvrez pas. Ne le retirez pas.

AMAI® 
SEF₈₀

Stick Extincteur
Feu d'huile de cuisson *

MODE D'EMPLOI

Si votre huile de cuisson s'enflamme, ne déplacez pas votre poêle pour ne pas la renverser. Prenez un stick SEF 80 et faites le glisser dans votre poêle, tel quel, sans enlever l'emballage.



Ne le jetez pas, ne le lancez pas pour ne pas vous éclabousser



Sans prendre de risque, dès que vous le pouvez, coupez le gaz ou la plaque de cuisson



La chaleur et les flammes vont libérer l'agent extincteur



Aérez la pièce après extinction. Évitez de respirer les fumées



Laissez refroidir complètement avant de nettoyer votre poêle

En cas d'incendie, ne prenez aucun risque : Mettez les personnes et les animaux à l'abri et appelez les secours.



NE JETEZ JAMAIS D'EAU DANS DE L'HUILE EN FEU.
N'utilisez pas le stick si le carton est mouillé.

AMAI® 
SEF₈₀

* Départ de feu : 1 litre d'huile maximum dans un contenant à usage domestique classique type wok ou poêle. Il est tout à fait possible d'utiliser plusieurs sticks simultanément. Le stick SEF 80 ne convient pas pour les friteuses grandes capacités, type professionnelles, ni les contenants gros volumes pour lesquels d'autres références existent.

ATTENTION

Ne pas retirer le sachet de son emballage carton lors de l'utilisation. Usage unique. Ce moyen complémentaire de lutte contre les départs de feu ne remplace en aucun cas les équipements obligatoires. Ne pas laisser à la portée des enfants. Ne pas ouvrir ou percer. Ne pas ingérer. L'agent extincteur utilisé est un composé chimique pouvant causer des réactions allergiques aux personnes sensibles et provoquer des irritations oculaires, cutanées et/ou respiratoires. Laver abondamment à l'eau. Consulter un médecin si les irritations persistent ou en cas d'allergies ou moindre doute.

Les fumées dégagées par un incendie sont toxiques et irritantes: Consulter un médecin en cas d'exposition prolongée.

Protéger le stick du soleil et de l'humidité.
Stockage de -20 à 65 °C
Agent extincteur : 80 ml
Poids net du stick : 110g
Ingédient principal du mélange : Carbonate de Potassium
Garantie : 5 ans



Consignes de tri pouvant varier localement : www.consignesdetri.fr



Respectueux de l'environnement

JPJ EXECUTIVE SYS & MEDIPLAN

Fabriqué au JAPON



JPJ EXECUTIVE SYS
14, ave Gal de Gaulle
83 320 CARQUEIRANNE
FRANCE
contact@jpj-executive.com
Tél. : +33 (0)494 003 435

Classe F : Feux en lien avec l'utilisation d'un auxiliaire de cuisson

Date fabrication : 25-10-18

NE JETEZ JAMAIS D'EAU DANS DE L'HUILE EN FEU

Feu d'huile + eau

=

Réaction explosive



SEF₈₀



**Rangez vos sticks à proximité de votre plan de cuisson !
Ils peuvent vous éviter le pire**

1 incendie domestique toutes les 2 minutes

1 sur 5 démarre dans la cuisine

Généralement, la température de l'huile de cuisson lors de la cuisson d'aliments se situe aux alentours de 190 degrés.
Lorsque cette température augmente et atteint les 250 - 280 degrés, l'huile s'enflamme alors spontanément !

Cette augmentation de température peut certes survenir suite à un défaut avec le thermostat de la friteuse, mais c'est surtout les oublis, la poêle laissée sans surveillance pour aller faire autre chose « quelques instants » ... ou reposée sur la plaque à induction qui continue à chauffer sans que l'on s'en aperçoive ... !!!

L'inflammation peut également survenir s'il y a trop d'humidité dans vos aliments comme par exemple les produits surgelés ou couverts de givre ...

