

**EEN DESTILLAAT UIT LAGE-TEMPERATUUR-KOOLTEER.
BESTAAT VOORNAMELIJK UIT KOOLWATERSTOFFEN,
FENOLVERBINDINGEN EN AROMATISCHE
STIKSTOFBASEN, MET EEN KOOKTRAJECT VAN
ONGEVEER 160 °C TOT 340 °C.**

CAS 101316-87-4 | EG 309-889-2



GEVAAR

H-ZINNEN

H340 Kan genetische schade veroorzaken.

H350 Kan kanker veroorzaken.

Controleer altijd de actuele gegevens via het veiligheidsinformatieblad (VIB).