

6+

Albi
SCIENCE

DINOSAUR SAURY

NÁVOD



VYROB SI VESELÉ ŽELÉ!



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- **Pred použitím si prečítajte návod na použitie, postupujte podľa neho a uschovajte si ho na neskoršie použitie.**
- **Nedovoľte, aby malé deti a zvieratá prišli do styku s pokusmi.**
- **Uschovávajúce súpravu na robenie pokusov mimo dosahu detí mladších ako 6 rokov.**
- **Všetko vybavenie po použití umyte.**
- **Dbajte na to, aby boli všetky nádoby a balenia, ktoré nie sú opakovane uzatvárateľné, po použití náležite uzatvorené a uložené.**
- **Dbajte na to, aby boli všetky prázdne nádoby a balenia riadne zlikvidované.**
- **Po robení pokusov si umyte ruky.**
- **Kým začnete robiť pokusy, uistite sa, že všetko vybavenie a nástroje sú čisté.**
- **Kroky, ktoré vyžadujú použitie mikrovlnnej rúry alebo noža, musí robiť dohliadajúci dospelý.**
- **Nepoužívajte žiadne vybavenie, ktoré nebolo dodané s touto súpravou alebo ktorého použitie nebolo odporučené v návode na použitie.**



SUROVINY

- **Želatína**
Registračné číslo CAS: 9000-70-8. Želatína (z bravčovej kože)
- **Červená čerešňová zmes na kyslé gumové cukríky**
Cukor, zahusťovadlo (karagénan), stabilizátor (chlorid draselný), zahusťovadlo (guma guar), príchut', farbivo (červeň Allura AC)
- **Žltá limetková zmes na kyslé gumové cukríky**
Cukor, zahusťovadlo (karagénan), stabilizátor (chlorid draselný), zahusťovadlo (guma guar), príchut', farbivo (tartrazín), farbivo (brilantná modrá FCF)
- **Modrá citrusová zmes na kyslé gumové cukríky**
Cukor, zahusťovadlo (karagénan), stabilizátor (chlorid draselný), zahusťovadlo (guma guar), príchut', farbivo (brilantná modrá FCF)

! Červeň Allura AC a tartrazín: môžu mať nepriaznivý vplyv na aktivitu a pozornosť detí. Potraviny nachádzajúce sa v tejto súprave môžu obsahovať stopy alergénov a tie sú uvedené v zozname surovín. Niektoré recepty v tejto knihe takisto obsahujú suroviny z domácnosti, ktoré môžu obsahovať ďalšie alergény. Skontrolujte upozornenie na alergény na jednotlivých obaloch.

POKYNY NA LIKVIDÁCIU

Vyhod'te do zmesového odpadu. Nesplachujte do výlevky.



ODPORÚČANIA PRE DOZERAJÚCICH DOSPELÝCH

- **Pred použitím si prečítajte návod na použitie a informácie k prvej pomoci, postupujte podľa nich a uschovajte si ich na neskoršie použitie.**
- **Nesprávne použitie chemických látok môže spôsobiť zranenie a ujmu na zdraví. Robte iba tie pokusy, ktoré sú uvedené v návode.**
- **Táto súprava na robenie pokusov je určená na použitie iba deťmi staršími ako 6 rokov.**
- **Alergie: suroviny nachádzajúce sa v tejto súprave môžu obsahovať lepok, mlieko, orechy, sójové bôby, horčičné semienka, arašidy, pšenicu a vajcia, ktoré môžu vyvolať alergiu.**
- **Keďže sa schopnosti detí môžu výrazne líšiť, a to aj v rámci tej istej vekovej skupiny, dohliadajúci dospelí by mali uvážiť, ktoré pokusy sú pre dané dieťa vhodné a bezpečné. Pokyny by mali dohliadajúcim osobám umožniť posúdenie a zváženie vhodnosti pokusu pre konkrétne dieťa.**
- **Pred začatím pokusov by mal dohliadajúci dospelý s dieťaťom či deťmi prebrať všetky upozornenia a bezpečnostné informácie.**
- **Oblasť okolo miesta robenia pokusov by nemala obsahovať žiadne prekážky a mala by byť ďaleko od uložených potravín. Miesto by malo byť dobre osvetlené a odvetrané a v dosahu by mal byť zdroj vody.**
- **K dispozícii by mal byť stôl s tepelne odolným povrchom.**

★ PRVÁ POMOC

- **V prípade kontaktu s očami: Vypláchnite oči veľkým množstvom vody, v prípade potreby si ich pridrżujte otvorené. Okamžite vyhľadajte lekársku pomoc.**
- **V prípade nadýchania:
Vyved'te osobu na čerstvý vzduch.**
- **V prípade kontaktu s kožou a popálenín:
Aspoň 10 minút umývajte postihnutú oblasť množstvom vody.**
- **V prípade pochybností neodkladne vyhľadajte lekársku pomoc. Vezmite so sebou chemickú látku a nádobku od nej. V prípade zranenia vždy vyhľadajte lekársku pomoc.**



DO POLÍČKA,
PROSÍM, DOPLŇTE
TELEFÓNNE ČÍSLO
MIESTNEJ
NEMOCNICE.

TEL:

ČO SÚPRAVA OBSAHUJE?

- Fialovú hroznovú zmes na gumové cukríky
- Čerešňovú zmes na gumové cukríky
- Limetkovú zmes na gumové cukríky
- Silikonovú formú na výrobu cukríkov
- Želatínu v prášku
- Papierové slamky
- Kadičku
- Samolepky
- Bielu lyžičku
- Darčekové vrecúška

TAKISTO BUDEŠ POTREBOVAŤ Z DOMOVA:

- Tanier
- Chňapku
- Kovovú lyžicu na miešanie
- Potravinárske farbivo
- Špáradlá
- Jablčný džús
- Jogurt
- Čokoládu
- Čajovú lyžičku
- Želatínu navyše
- Malý téglík
- Nožnice

POZNÁMKA: 1 biela lyžička = ¼ čajovej lyžičky



Želatína
v prášku

Hroznová
zmes

Čerešňová
zmes

Žltá
limetková
zmes

DBAJ NA ČISTOTU

Všetko vybavenie dodané v tejto súprave je potrebné pred použitím umyť v teplej mydlovej vode. Pred manipuláciou s jedlom a po nej si vždy umy ruky.

NUTNÁ POMOC DOSPELÉHO:

Recepty v tejto knihe sú navrhnuté tak, aby ich mohli robiť deti staršie ako 6 rokov pod starostlivým dohľadom dospelého. Kroky, ktoré zahŕňajú použitie mikrovlnnej rúry, musí urobiť dohliadajúci dospelý.

DELENIE SA O SLADKÉ VÝTVORY

Konzumuj svoje gumové výtvy v primeranom množstve a nezapudni sa o ne podeliť so svojimi kamarátmi. Jeť malé množstvo cukru je v rámci vyváženého jedálneho lístka v poriadku, ale príliš veľa cukru môže mať nebezpečné dôsledky pre zdravie, ako je obezita, zubný kaz a cukrovka. Potraviny nachádzajúce sa v tejto súprave môžu obsahovať stopy alergénov a tie sú uvedené v zozname surovín. Niektoré recepty v tejto knihe takisto obsahujú suroviny z domácnosti a kúpené cukríky, ktoré môžu obsahovať ďalšie alergény, okrem iného vrátane lepku, vajec, mlieka a arašidov. Skontroluj upozornenie na alergény na jednotlivých obaloch.

ÚVOD



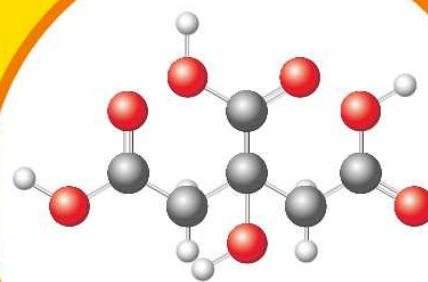
CHCEŠ ZAŽIŤ NEUVERITEĽNÚ VEDU, KTORÁ TI SKRÚTI ÚSTA?

Táto súprava obsahuje suroviny na výrobu super kyslých gumových cukríkov v 3 lahodných príchuťach: čerešňovej, hrozňovej a limetkovej. Postupuj starostlivo podľa návodu, nech tvoja práca prinesie sladké (a kyslé) plody, a pritom sa niečo dozvieš aj o vede. Špeciálna zmes na kyslé gumové cukríky obsahuje super kyslú látku, cukor, príchuť, farbivo a dve zložky na vytvorenie želé. „Karagénan“ pochádza z morských rias a „guma guar“ je zo semien jednej rastliny. Vďaka želatíne, ktorá je živočíšneho pôvodu, gumové cukríky stuhnú.

VEDECKÁ PODSTATA KYSLOSTI

Kyselina citrónová dodáva gumovým cukríkom kyslú chuť, pretože aktivuje receptory kyslosti na jazyku. Kým sa kyslá chuť gumových cukríkov naplno prejaví, môže to niekoľko sekúnd trvať, pretože tvoje telesné teplo musí najskôr rozpustiť dostatočné množstvo želatíny, aby došlo k uvoľneniu kyseliny citrónovej a chuť sa mohla prejavíť.

Kyselina citrónová sa prirodzene nachádza v citrusových plodoch, ako sú citróny a pomaranče, a je to najbežnejšia surovina používaná na to, aby cukríky dostali správny šmrnc, ale existujú aj ďalšie kyseliny, vďaka ktorým môžu byť cukríky kyslé – napríklad kyselina jablčná alebo kyselina vínna.

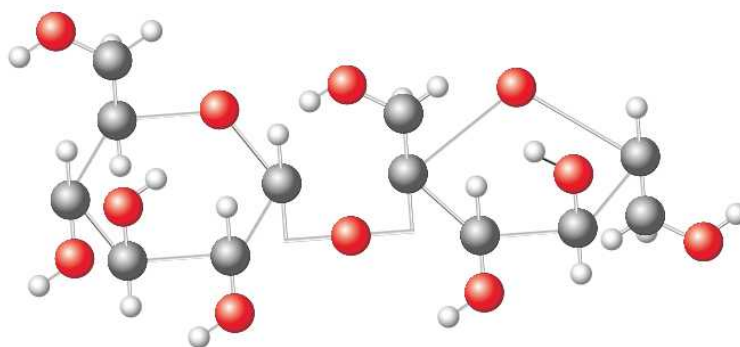


Molekula kyseliny citrónovej

CUKOR

Biely cukor je chemická sacharóza a pochádza z cukrovej trstiny alebo cukrovej repy. Molekulu sacharózy tvoria dve menšie molekuly spojené dohromady: glukóza a fruktóza. V pevnom kúsku cukru je veľa molekúl sacharózy, ktoré sú spolu spojené vďaka „molekulovej interakcii“.

Molekula sacharózy



Glukóza

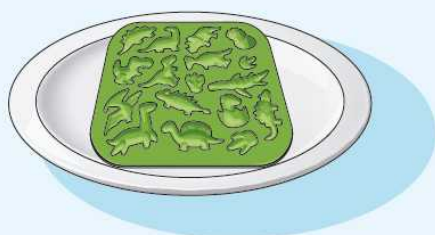
Fruktóza

AKO VYROBIŤ KYSLÉ GUMOVÉ CUKRÍKY

BUDEŠ
POTREBOVAŤ:
Kovovú lyžicu
na miešanie,
chňapku,
tanier

KTORÚ PRÍCHUŤ VYROBIŠ AKO PRVÚ?

1 Polož formu na gumové cukríky na tanier, ktorý sa vojde do chladničky.

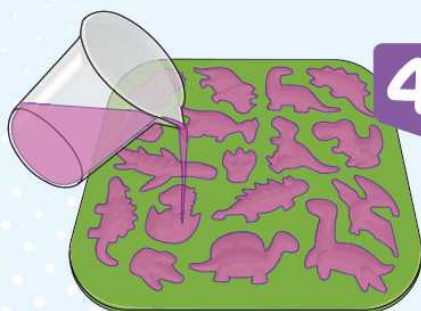


2 Daj do kadičky 35 ml (7 čajových lyžičiek) studenej vody, 6 bielych lyžičiek želatíny a 1 celé vrecúško zmesi na gumové cukríky. Všetko jemne zamiešaj kovovou lyžicou a nechaj zmes 5 minút odstáť.



3 Vyber z kadičky kovovú lyžicu. Zahrievaj zmes 10 sekúnd v mikrovlnnej rúre na VYSOKOM výkone. Pridrž kadičku chňapkou a jemne premiešaj. Pokračuj v ohrievaní zmesi po 5- až 10-sekundových úsekoch, medzi ktorými zmes zakaždým premiešaš, kým nebude taká horúca, až z nej pôjde para (ale neprived' ju do varu).

POMOC
DOSPĚLÉHO:
MIKROVLNNÁ
TROUBA



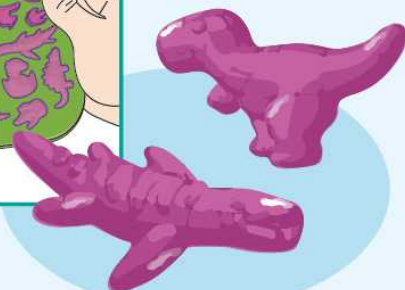
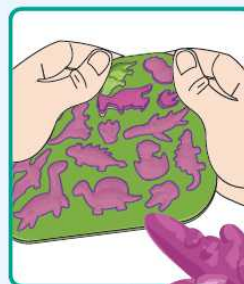
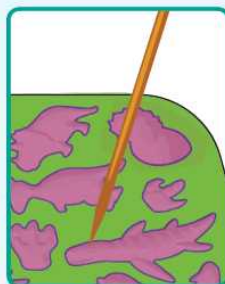
4 Nalej zmes na gumové cukríky do formy na gumové cukríky. Dávaj pozor, nech zmes nenaleješ mimo tvary.

5 Daj formu aspoň na 1 hodinu do chladničky, kým cukríky nestuhnú. Pre urýchlenie môžeš dať formu do mrazničky, ale vyber ju skôr, než zmes zmrzne.

1 hodina



6 Hneď ako budú cukríky stuhnuté, vytlač ich z formy. Ak budú cukríky vo forme prilepené, použi najskôr špáradlo alebo špicatú špajľu na uvoľnenie okrajov cukrika z formy a až potom cukríky vytlačuj. Uchovávaj cukríky v chladničke a spotrebuj ich v priebehu 2 dní.

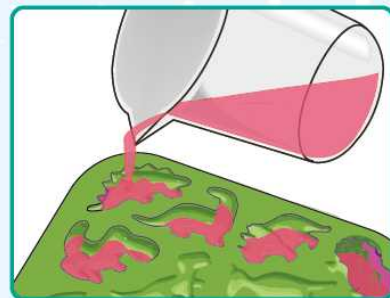


DVOJFARBENÉ GUMOVÉ CUKRÍKY

BUDEŠ POTREBOVAŤ:
Potravinárske farbivo,
tanier, kovovú lyžicu
na miešanie,
chňapku

1 Postupuj podľa krokov 1 až 3 z receptu na výrobu gumových cukríkov.

2 Nalej zmes do jednotlivých tvarov tak, aby boli plné z 1/3.



3 Daj formu do chladničky a nechaj ju tam aspoň 30 minút odstáť. Medzitým kvapni do zvyšnej zmesi niekoľko kvapiek potravinárskeho farbiva a zamiešaj.

4 Až budú cukríky vo forme tuhé, znovu zahrej zostávajúcu zmes po 5-sekundových úsekoch v mikrovlnnej rúre a nalej ju do zvyšného priestoru v tvaroch vo forme.



POMOC
DOSPELÉHO:
MIKROVLNNÁ
RÚRA

5 Daj formu na ďalších 30 minút do chladničky, kým cukríky nestuhnú. Pokračuj krokom číslo 6 z receptu na výrobu gumových cukríkov a vyber cukríky z formy. Keď necháš prvú farbu stuhnúť, môžeš k nej pridať druhú vrstvu bez toho, aby sa farby premiešali.



NEZABUDNI SA PODELIŤ!

Dej niekoľko cukríkov do darčekového vrecúška a uzavri ho samolepkou. Uchovávaj cukríky v chladničke až 2 dni, kým budeš mať možnosť podeliť sa o ne s kamarátom či kamarátkou.

HOTOVO!

* Kadička je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre, ale na ohriatie zmesi môžete použiť akýkoľvek téglik či misku, ktoré sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

AKO VYROBIŤ KYSLÉ DÁŽĎOVKY

BUDEŠ
POTŘEBOVAT:
Malý kelímek,
kovovú lžicu,
chňapku,
núžky

Z ĎALŠEJ ZMESI NA GUMOVÉ CUKRÍKY MÔŽEŠ VYROBIŤ VESELÉ ŽELÉ PODĽA POSTUPU UVEDENÉHO NA STRANÁCH 5-6, ALEBO MÔŽEŠ PRE ZMENU SKÚSIŤ TIETO ŽELÉ DÁŽĎOVKY.

- 1** Prelož každú slamku napoly a postav ju do téglíka tak, aby miesto prehnutia smerovalo k dnu téglíka.



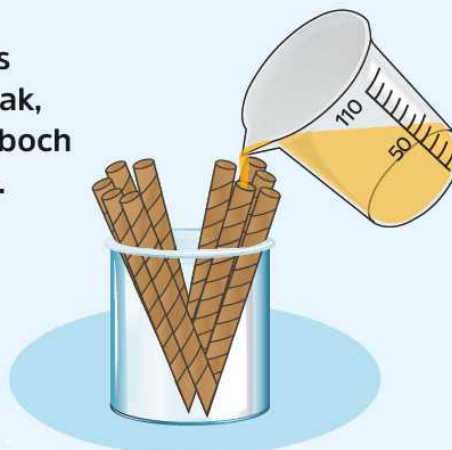
- 2** Daj do kadičky 20 ml (4 čajové lyžičky) studenej vody, 3 ½ bielych lyžičiek želatíny a 1 celé vrecúško zmesi na gumové cukríky. Všetko jemne zamiešaj kovovou lyžicou a nechaj zmes 5 minút odstáť.



POMOC
DOSPELÉHO:
MIKROVLNNÁ
RÚRA

- 3** Vyber z kadičky kovovú lyžicu. Zahrievaj zmes 10 sekúnd v mikrovlnnej rúre na VYSOKOM výkone. Pridrž kadičku chňapkou a jemne premiešaj. Pokračuj v ohrievaní zmesi po 5- až 10-sekundových úsekoch, medzi ktorými zmes zakaždým premiešaš, kým nebude taká horúca, až z nej pôjde para (ale neprived' ju do varu).

- 4** Opatrne nalej zmes do každej slamky tak, aby sa naplnila z oboch strán od prehnutia.



- 5** Téglik ulož na 1 - 2 hodiny do chladničky, kým zmes nestuhne.



1-2 hodiny

- 6** Nožnicami opatrne nastrihni koniec slamky a papier olúp, nech sa dostaneš ku gumovým dážd'ovkám.

Postup zopakuj aj s ďalšími slamkami. Uchovávaj dážd'ovky v chladničke a spotrebuj ich v priebehu 2 dní.



GELÁCIA



Chemické látky na vytvorenie želé nachádzajúce sa v zmesi na gumové cukríky, ktorá je súčasťou tejto súpravy, sú „polysacharidy“. Sú to molekuly s dlhým reťazcom, ktoré tvoria menšie molekuly spojené dohromady. Keď sa skombinuje správne množstvo vody s ohriatím a chladením, môžu sa tieto chemické látky vzájomne prepojiť a vytvoriť jedinú omnoho dlhšiu molekulu. Práve vďaka tomu sa z tekutej želatíny stane počas chladnutia kus pevného želé. Ďalšou chemickou látkou na vytvorenie želé, ktorá je v tejto súprave použitá, je „želatína“, ktorú tvorí proteín zvaný „kolagén“.

POLYSACHARIDY ZO ZMESI NA GUMOVÉ CUKRÍKY

KARAGÉNAN pochádza z jedného druhu morských rias, konkrétne írskemu machu (*Chondrus crispus*). Používa sa na zahustenie spracovaných potravín, ako je napríklad zmrzlina.

GUMA GUAR pochádza z rastliny *Cyamopsis tetragonoloba*, ktorá sa podobá fazuli. Môže sa používať pri pečení a na zahusťovanie omáčok.

TU SÚ 3 ĎALŠIE RECEPTY NA CUKRÍKY S VYUŽITÍM VYBAVENIA A ŽELATÍNY Z TEJTO SÚPRAVY A NIEKOĽKÝCH ĎALŠÍCH SUROVÍN Z DOMOVA:

ČOKOLÁDVE PRALINKY

1 Polož formu na cukríky na tanier, ktorý sa zmestí do chladničky. Forma na čokoládu musí byť dokonale suchá, aby sa pralinky pohodlne vyklopili z formy von. Preto ju starostlivo otri papierovou utierkou.

2 Svoju obľúbenú čokoládu nalám na malé kúsky a priprav si ich do menšieho hrnce alebo kovovej misky.

3 Priprav si vodnú kúpeľ. Nechaj na varnej doske vo väčšom hrnci zovrieť vodu. Keď voda vri, vypni varnú dosku a polož nad hladinu vriacej sa vody menší hrniec alebo misku s nalámanou čokoládou. Dno nádoby s rozpúšťanou čokoládou by sa nemalo priamo dotýkať hladiny vody v hrnci pod ňou.

TIP:
Pralinky neskladuj v chladničke, pretože by zošedli.

5 Rozpustenú čokoládu nalej do pripravenej suchej silikónovej formy. Dávaj pozor, aby si čokoládu nenalial mimo tvary, prípadné kvapky okolo otri stierkou alebo čistou lyžicou. Poklep formou o pracovnú dosku a vlož do chladničky stuhnúť. Po zatuhnutí opatrne vyber hotové pralinky z formy.

**POMOC
DOSPELÉHO:
VARNÁ
DOSKA**

**EXTRA
TIP!**

Skús vyrobiť dvojfarebné pralinky, experimentuj s farbami čokolády a vrstvi ich na seba. Len myslí na to, že jednotlivé vrstvy musia poriadne zatuhnúť v chladničke.

4 Pomaly miešaj čokoládu, ktorá sa rozpúšťa. Pridaj do horúcej čokolády trochu masla a premiešaj ju, aby bola hladká a lesklá.

**BUDEŠ
POTREBOVAŤ:**

Tanier, kovovú lyžicu na miešanie, dva hrnce alebo hrniec a kovovú misku na vodnú kúpeľ, chňapku, maslo, čokoládu

GUMOVÉ CUKRÍKY S JABLČNÝM DŽÚSOM

BUDEŠ POTREBOVAŤ:
Jablčný džús, kovovú
lyžicu, chňapku,
želatínu navyše

1 Použi kadičku na odmeranie 20 ml (5 čajových lyžičiek) jablčného džúsu.

2 Pridaj do jablčného džúsu 2 biele lyžičky želatíny, zamiešaj kovovou lyžicou a nechaj zmes 5 minút odstáť.

3 Zahrievaj zmes v mikrovlnnej rúre na VYSOKOM výkone po 5- až 10-sekundových úsekoch, medzi ktorými zmes zakaždým premiešaj, kým nebude taká horúca, až z nej pôjde para (ale neprived' ju do varu).

**POMOC
DOSPELÉHO:
MIKROVLNNÁ
RÚRA**

4 Nalej zmes do silikónovej formy. Daj formu aspoň na 1 hodinu do chladničky, kým cukríky nestuhnú.



1 hodina



Môžeš použiť aj ďalšie ovocné šťavy, ale vyhni sa niektorým druhom ovocia, ako je ananás, kivi, papája a mango. Tie by totiž mohli zabrániť želatíne v stuhnutí. Uchovávaj cukríky v chladničke a spotrebuj ich v priebehu 2 dní.

JOGURTOVÉ GUMOVÉ CUKRÍKY

Vyhni sa jogurtom s príchut'ami ovocia uvedeného vyššie.

1 Do kadičky daj 1 čajovú lyžičku vody a 2 biele lyžičky želatíny. Zamiešaj kovovou lyžicou a nechaj 5 minút odstáť.

2 Pridaj 4 čajové lyžičky jogurtu a dobre premiešaj.

**POMOC
DOSPELÉHO:
MIKROVLNNÁ
RÚRA**

3 Zahrievaj zmes v mikrovlnnej rúre na VYSOKOM výkone po 5- až 10-sekundových úsekoch, medzi ktorými zmes zakaždým premiešaj, kým nebude taká horúca tak, až z nej pôjde para (ale neprived' ju do varu).

4 Nalej zmes do silikónovej formy.

BUDEŠ POTREBOVAŤ:
Kovovú lyžicu, chňapku,
4 lyžičky ochuteného jogurtu
(alebo bieleho jogurtu plus
½ lyžičky medu alebo javorového sirupu), želatínu navyše

5 Daj formu aspoň na 1 hodinu do chladničky, kým cukríky nestuhnú. Uchovávaj cukríky v chladničke a spotrebuj ich v priebehu 2 dní.



1 hodina

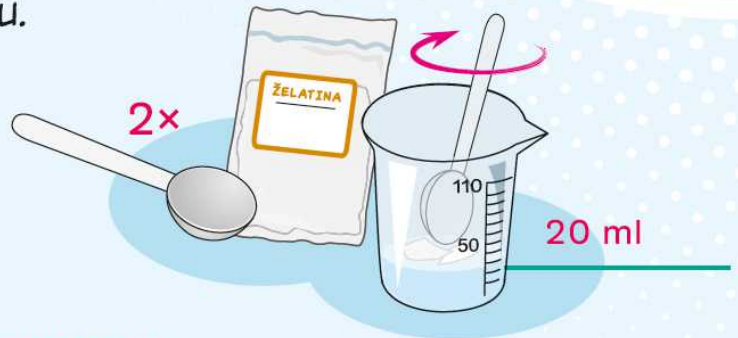
Skús tento pokus s trochou želatíny navyše,
ktorú máš z domova.

BUDEŠ POTREBOVAŤ:
Potravinárske farbivo,
kovovú lyžicu, chňapku,
želatínu navyše

POKUS S DIFÚZIOU ŽELATÍNY

DIFUZE BAREVNÉHO PIGMENTU V GELU.

- 1** Daj do kadičky 20 ml (5 čajových lyžičiek) studenej vody a pridaj 2 biele lyžičky želatíny.



**POMOC
DOSPELÉHO:
MIKROVLNNÁ
RÚRA**

- 2** Zahrievaj zmes 10 sekúnd v mikrovlnnej rúre na VYSOKOM výkone. Pridrž kadičku chňapkou a jemne premiešaj. Pokračuj v ohrievaní zmesi po 5- až 10-sekundových úsekoch, medzi ktorými zmes zakaždým premiešaš, kým nebude horúca tak, až z nej pôjde para (ale neprived' ju do varu).

- 3** Daj kadičku aspoň na 1 hodinu do chladničky, kým želatína nestuhne.

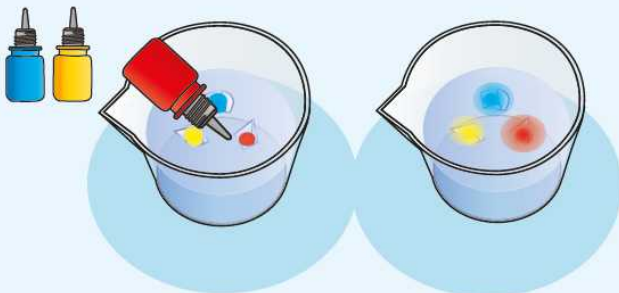


30 minut

- 4** Použi kovovú lyžicu alebo požiadaj dospelého, aby použil malý nôž, a vyrež v želé zmesi štvorcové otvory (pre každé potravinárske farbivo jeden).



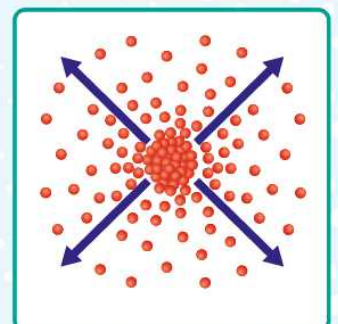
- 5** Opatrne kvapni do každého otvoru jednu kvapku potravinárskeho farbiva (do každého otvoru inú farbu).



- 6** Nechaj želatínu odstáť niekoľko hodín alebo cez noc a pozoruj, čo sa stane. Potravinárske farbivo sa bude šíriť želatínou vďaka procesu zvanému „difúzia“. V každom otvore je množstvo molekúl farbiva (pigmentu). Tieto molekuly majú tendenciu presúvať sa z otvoru, kde je ich koncentrácia vysoká, do oblastí s nižšou alebo nulovou koncentráciou farebných molekúl.

**EXTRA
TIP!**

Skús si vyrobiť ľadové kocky v tvare medvedíkov, kaktusov a zmrzliniek. Je to ľahké. Do silikónovej formy nalej vodu a nechaj ju v mrazničke zamraziť. Experimentuj! Ľadové tvary môžeš skúsiť zafarbiť sirupom alebo džúsom.





WILD! DINOSAURY

UPOZORNENIE!

- **Nevhodné pre deti mladšie ako 6 rokov.**
- **Na použitie pod dohľadom dospelého.**
- **Pred použitím si prečítajte návod na použitie, postupujte podľa neho a uschovajte si ho na neskoršie použitie.**
- **Obsahuje sóju, ktorá môže vyvolať potravinovú alergiu.**
- **Aktivity nachádzajúce sa v tejto súprave na vykonávanie pokusov môžu odporúčať použitie ďalších potravín, ktoré obsahujú alebo môžu obsahovať alergény, ako je lepok, mlieko a výrobky z neho (vrátane laktózy).**
- **Nedovoľte, aby malé deti a zvieratá prišli do styku s pokusmi.**
- **Uschovávajúce súpravu na vykonávanie pokusov mimo dosahu detí mladších ako 6 rokov.**
- **Obrázok je iba ilustračný. Časti alebo farby sa môžu líšiť.**
- **Uschovajte si všetky informácie na neskoršie použitie**

ODPORÚČANÝ
VEK **6+**



PREDÍDTE POPÁLENINÁM!

VYŽADUJE POUŽITIE MIKROVLNNEJ RÚRY POD DOHLADOM

Zodpovedná dospelá osoba musí v prípade potreby použiť chňapku a preniesť kadičku s horúcim roztokom z mikrovlnnej rúry na pracovnú dosku. Chňapka nie je súčasťou súpravy.



Albi

VÝROBCA:

Tree Toys Corporation, 8th Floor, No 16,
Lane 120, Section 1, Neihu Road Taipei, Taiwan,
tel: +886 2 2797 8086 © Tree Toys™. Všetky
práva vyhradené. Spoločnosť Kinlea Holdings
Pty Ltd. vlastní značku WILD! Science® a všetky
práva k produktu, návodu na použitie a obalom.

DOVOZCA:

ALBI Česká republika, a. s.
Thámová 13, 186 00 Praha 8
e-mail: info@albi.cz
www.eshop.albi.cz

DISTRIBÚTOR PRE SR:

ALBI, s. r. o.
Oravská ulica 8557/22
010 01 Žilina
www.eshop.albi.sk

UPOZORNENIE!

Nevhodné pre deti do
3 rokov. Obsahuje
malé časti. Nebezpe-
čenstvo udusenía!

MÁTE OTÁZKU? NEVIETE SI RYDÝ?

Ak budete potrebovať radu či pomoc,
navštívte stránky www.albi.sk alebo
nám napíšte na veda@albi.sk.

Farba a tvar produktu sa môžu líšiť
od vyobrazenia na obale.

Vyrobené na Taiwane.

Načítaj ma
a dozvieš sa viac!

