



Bijsluiter butters sustOILable

De informatie in deze bijsluiter is met de grootste zorg samengesteld. De informatie is bedoeld als algemene ondersteuning, bevordering en optimalisering van de gezondheid. Het is niet bedoeling de producten te promoten als geneesmiddel of aan te bevelen tegen welke ziekte dan ook.

Uitwendig gebruik

Alle producten van sustOILable zijn uitsluitend voor **uitwendig** gebruik. Houd de producten altijd buiten bereik van kinderen en raadpleeg bij onverhoopt inwendig gebruik een arts.

Bijwerkingen

Bij normaal gebruik van de producten van sustOILable zijn er geen bijwerkingen bekend. Blijf altijd voorzichtig en stop het gebruik bij overgevoeligheden of een allergische reactie. Raadpleeg indien nodig een arts.

Tip: gebruik het product eerst op een klein stukje van de huid en kijk hoe de huid erop reageert. Als je lichaam, op welke wijze dan ook, vreemd op het product reageert, stop dan onmiddellijk met het gebruik en raadpleeg indien nodig een arts.

Gebruik de producten niet als.....

Je gevoelig bent voor één van de bestanddelen uit de producten. Per product kun je alle ingrediënten raadplegen in het tabje 'ingrediënten' bij de productbeschrijving. Stop onmiddellijk met het gebruik van het product bij een allergische reactie en raadpleeg indien nodig een arts.

Gebruik bij zwangerschap en het geven van borstvoeding

We beschikken niet over voldoende informatie om aan te kunnen geven of gebruik tijdens zwangerschap of borstvoeding veilig is. Wij raden gebruik tijdens zwangerschap en borstvoeding daarom af.

Bewaren

Bewaar alle producten van sustOILable buiten het bereik van kinderen.

Bewaar butter droog en koel, maar niet in de koelkast. Stel de butter niet bloot aan direct zonlicht. De butter is tot 12 maanden na opening in ieder geval houdbaar. Na die tijd kijk en ruik je goed om te bepalen of het product nog bruikbaar is. Sluit het blikje na gebruik altijd goed.

Als de butter in warme omstandigheden smelt, koel de butter dan af en roer af en toe om klontvorming tegen te gaan. Dit is een natuurlijk proces en doet niks af aan de kwaliteit of stabiliteit van de butter. Afgekoelde butter kan soms niet meer egaal zijn en dikkere "stukjes" (soort witte bolletjes vet) bevatten of juist wat dunner worden (olieachtig). Zeker als de butter eerder vloeibaar is geworden. Het lijkt op schifting, maar dat is niet het geval.

sustOILable vof
www.sustoilable.com

Laatst aangepast 29 oktober 2020