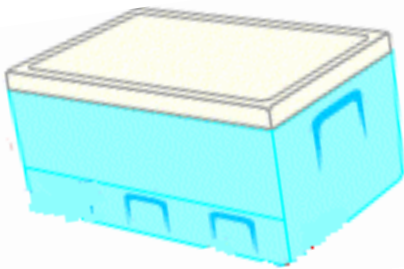




## **ΞΗΡΟΣ ΠΑΓΟΣ & CAMPING !!!**

Αν είστε οπαδός του camping, αυτό το φυλλάδιο θα σας δώσει την λύση για την μεταφορά των προϊόντων σας και κυρίως για την επέκταση του χρόνου διατήρησης τους.

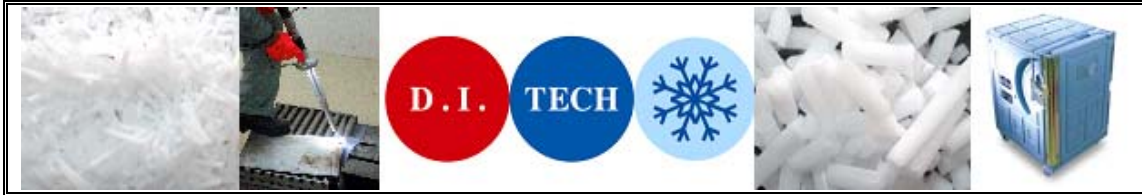
Ο ξηρός πάγος, λόγω της ιδιότητας του να μην υγροποιείται αλλά και λόγω της ισχυρής ψυκτικής του ικανότητας, αποτελεί άριστο μέσο ψύξης, συντήρησης και μεταφοράς προϊόντων. Όταν για παράδειγμα, δεν επιθυμούμε την κατάψυξη του προϊόντος αλλά απλή συντήρηση, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ξηρό πάγο σε συνδυασμό με τον κλασικό πάγο ή μαζί με κυψέλες πάγου. Αυτό θα έχει σαν αποτέλεσμα την παράταση του χρόνου μεταφοράς και διατήρησης των προϊόντων για αρκετές ημέρες, αφού η ανώτερη ψυκτική ικανότητα του ξηρού πάγου θα διατηρήσει τον κοινό πάγο και θα αποτρέψει την υγροποίηση του.



Τοποθετείστε τον ξηρό πάγο στον πάτο του ψυκτικού κιβωτίου σας και καλύψτε τον τελείως με κανονικό πάγο. Στην συνέχεια τοποθετείστε τα φαγητά και τα ποτά σας. Το ψυγείο σας, μπορεί να...

**διατηρήσει  
τα τρόφιμα  
σας παγωμένα  
για 3 ημέρες  
και περισσότερο...**

- Συσκευάστε τα ψάρια ή το κυνήγι ώστε να μην έρθουν σε απευθείας επαφή με τον ξηρό πάγο γιατί είναι πιθανόν να τα ψύξει υπερβολικά
- Κρατήστε την μπύρα σας παγωμένη τοποθετώντας ανάμεσα στα μπουκάλια ξηρό αλλά και συμβατικό πάγο μαζί. Μην χρησιμοποιήσετε μόνο ξηρό πάγο γιατί θα καταψυχτεί η μπύρα και θα σπάσουν τα μπουκάλια.
- Μεταφέρετε παγωμένο φαγητό-συσκευάστε παγωτό ή λαχανικά και τοποθετείστε τα στον ξηρό πάγο



### **Πώς να συσκευάσετε τον ξηρό πάγο**

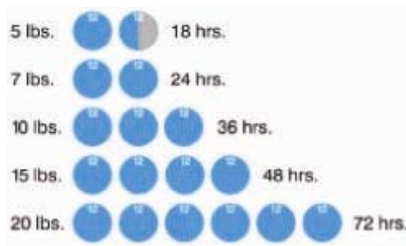
Αν θέλετε να **καταψύξετε** τα προϊόντα σας τοποθετείστε τον ξηρό πάγο πάνω από αυτά χρησιμοποιώντας ένα διαχωριστικό από εφημερίδες ή χαρτόνι.



Αν θέλετε να **διατηρήσετε παγωμένα** τα προϊόντα σας, τοποθετείστε τον ξηρό πάγο στον πάτο του ψυγείου σας ή ακόμα καλύτερα σε ένα ειδικά μονωμένο κιβώτιο. Προσέξτε να μην έχουν απ' ευθείας επαφή τα τρόφιμα ή τα αναψυκτικά με τον ξηρό πάγο. Τοποθετείστε ενδιάμεσα κανονικά παγάκια, χαρτόνι ή εφημερίδα.

**Και στις δυο περιπτώσεις δεν πρέπει να μείνει αέρας μέσα στο κουτί, γιατί θα επιταχύνει την εξάχνωση του ξηρού πάγου. Όσο περισσότερο πάγο χρησιμοποιήσετε τόσο περισσότερο θα διαρκέσει η δράση του. Κρατήστε το ξηρό πάγο τυλιγμένο σε εφημερίδα ή χάρτινη σακούλα ή πετσέτα για μεγαλύτερη ασφάλεια. Αυτή η μόνωση θα παρατείνει επίσης την διάρκεια ζωής του ξηρού πάγου**

- Ο ξηρός πάγος είναι καλύτερος από τον συμβατικό για να διατηρήσει τα προϊόντα κατεψυγμένα ή εξαιρετικά παγωμένα, διότι μετατρέπεται σε αέριο και όχι σε νερό
- Ο ξηρός πάγος μπορεί να παρατείνει τη ζωή του συμβατικού πάγου ως και 40 ώρες αν τοποθετηθούν μικρές ποσότητες κοινού πάγου πάνω από τον ξηρό πάγο
- Ο ξηρός πάγος έχει ψυκτική ιδιότητα 15 φορές μεγαλύτερη από την ίδια ποσότητα κανονικού πάγου και μπορεί να διαρκέσει και **5 φορές περισσότερο**
- Για προσωρινή αποθήκευση του ξηρού πάγου (μέχρι 12 ώρες), τυλίξτε τον και τοποθετείστε τον σε ένα ειδικά μονωμένο κιβώτιο. Μην τον τοποθετήσετε στο ψυγείο αφού η ροή του αέρα θα μειώσει την αποτελεσματικότητα του ξηρού πάγου



**Dry Ice Lasts**  
**5 times**  
**longer**  
**than**  
**wet**  
**ice.**

### **ΠΡΟΣΟΧΗ**

**Η θερμοκρασία του ξηρού πάγου είναι -78,5 °C. Να φοράτε πάντα γάντια όταν χειρίζεστε τον ξηρό πάγο.**