

Optimal frittieren!

- ▶ Nachfüllen von 1 lt/kg Fettstoff reduziert den TPM um mindestens 1,5 -2,0 %
- ▶ Nachfüllen von Frischöl/-fett erst kurz vor Gebrauch/ Einsatz.
- ▶ Die Ölfarbe hat keinen Einfluss auf die Ölqualität.
- ▶ Digitaler Öltester benutzen und regelmässig kalibrieren.
- ▶ Heisser als 170° C bringt selten etwas!
- ▶ Mit dem Öltester die Thermostaten kontrollieren und Fritteusen feinjustieren.
- ▶ Wenn immer möglich mit Programmen und/oder Timer arbeiten.
- ▶ Standby-Funktion nutzen.
- ▶ Umgehende Entfernung der Schwebeteilchen und Grobpartikel.
- ▶ Feinsieb nach dem Waschen in der Maschine unbedingt zusätzlich mit Frischwasser spülen.