

Optimal frittieren!

- Nachfüllen von 1 lt/ kg Fettstoff pro 10 Liter, reduziert den TPM um mindestens 3 %.
- Nachfüllen von Frischöl/-fett erst kurz vor Gebrauch/ Einsatz.
- Die Ölfarbe hat **keinen Einfluss** auf die Ölqualität!
- Digitaler Öltester benutzen und regelmässig kalibrieren.
- Mit dem Öltester die Thermostaten der Fritteusen kontrollieren und feinjustieren.
- Heisser als 170°C bringt selten etwas!
- Körbe nicht überfüllen! Max. Menge entspricht 1/10 des Beckeninhaltes.
- Frittierzeiten kontrollieren und anpassen. Frittiertes gart nach!
- Wenn immer möglich mit Programmen und/ oder Timer arbeiten. Standby-Funktion nutzen.
- Umgehende Entfernung der Schwebeteilchen und Grobpartikel.
- Feinfilter, Metallsieb, Körbe etc. nach dem Waschen in der Maschine unbedingt zusätzlich mit Frischwasser spülen und gut trocknen.