PROFESSIONAL COOKING OIL

EFFO

КАК ЭФФЕКТИВНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МАСЛО

1 Перед обжариванием удалите всю влагу и крошки из продукта (на сколько это возможно)

2 Не перегружайте корзину для жарки

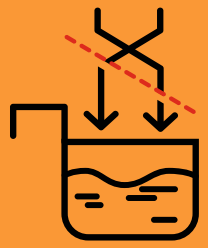
3 Регулярно убирайте частички продуктов, которые остаются в масле

4 Закрывайте фритюрницу, когда ее не используете

5 Обжаривайте продукты при правильной температуре. Рекомендованная температура - 180 градусов °C

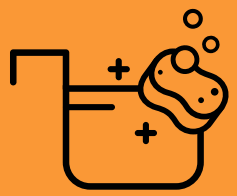
6 Выключайте фритюрницу либо снижайте температуру, когда ею не пользуются

7 Ежедневно фильтруйте и доливайте свежее масло до нужного уровня



8 Не смешивать масло EFFO с другими маслами

9 Используйте прибор Testo 270, чтобы определить, нужно ли менять масло



10 Перед загрузкой свежего масла тщательно промойте и высушите фритюрницу

11 Утилизируйте отработанное масло ответственно