

L' A.B.C della frittura

12 semplici passi per il vostro successo



 Riscaldare correttamente la friggitrice! (ottimale 160-175° C)
 Verificate la temperatura con VITO® Oiltester!



2. Se possibile usare cibi asciutti , scrollando le briciole prima di friggere!



3. Evitare di salare i cibi prima di friggerli!



4. Verificare il livello dell'olio, se necessario rabboccare!



5. Usare friggitrici dedicate per le differenti fritture!



6. Non sovraccaricare di cibo il cestello! (Proporzione 1:10)



7. Rimuovere i residui più grossi che affiorano in superficie!



8. MAI salare nè condire i cibi all'interno della friggitrice!



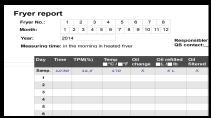
9. Abbassare il termostato della friggitrice se non usata per molto tempo! (120°-130°)



servizio!
(usare il sistema di filtraggio per olio
VITO® per risultati migliori!)



11. Coprire l'olio per Prevenire l'ossidazione!



12. Registrare i filtraggi e le sostituzioni olio per rispettare i parametri HACCP!

